Artykuł pochodzi ze strony
http://www.zig.eco.pl/a328_kukurydziany_syrop_glukozowo_fruktozowy_raport.html

Kukurydziany syrop glukozowo-fruktozowy - raport

24.11.2010

W połowie lat 70. XX wieku amerykański sekretarz rolnictwa Earl Butz powiedział rolnikom: "będziecie duzi, albo was nie będzie". I rzeczywiście, w USA powstały duże przemysłowe farmy, ogromne plantacje kukurydzy i kolosalne zapasy tego zboża.

Upowszechnienie kukurydzy spowodowało z kolei zawrotną karierę syropu kukurydzianego - substancji składającej się z cukrów prostych: glukozy i fruktozy - karierę, dodajmy, trwającą do dzisiaj.

Dzięki syropowi wiele słodkich produktów żywnościowych może być produkowanych taniej, np. Coca-Cola i Pepsi zastępując słodzenie swoich napojów mieszanką syropu kukurydzianego i cukru trzcinowego 100% syropem glukozowo-fruktozowym (otrzymywanym z kukurydzy) uzyskały około jednej piątej oszczędności kosztów produkcji. Syrop pomaga też innym produktom dłużej utrzymać świeżość.

Powszechność syropu fruktozowego lub glukozowo-fruktozowego w produktach naszej codziennej diety sprawia, że spożywamy go w dużych ilościach. Na przykład już jedna szklanka napoju gazowanego lub dosładzanego soku owocowego może dostarczyć nam ponad 20% dziennej, bezpiecznej dawki cukrów prostych.

Wiemy już, że spożywamy syropu glukozowo-fruktozowego dużo, ale czy jest to złe?

Cały raport można pobrać w sekcji Wiedza/Nasze raporty.