

Palatinose™ – ein ausgewogener Energiespender mit Langzeiteffekt

Der Körper braucht Energie zum Leben. Kohlenhydrate spielen dabei eine wichtige Rolle, denn sie liefern Glukose, die bevorzugte Energiequelle des Körpers. Einige Organe des Menschen wie z. B. das Gehirn und das zentrale Nervensystem sind sogar zwingend auf Glukose als Energiequelle angewiesen. Ernährungswissenschaftler empfehlen daher, mehr als 50 Prozent der Energieaufnahme aus Kohlenhydraten zu beziehen.

Palatinose™ ermöglicht eine ausgewogenere und längere Glukosebereitstellung

Palatinose™ ist ein vollständig verfügbares Kohlenhydrat, das den Körper mit Glukose versorgt. Sie liefert dem Körper dieselbe Menge Energie wie andere vollständig verfügbare Kohlenhydrate (4 kcal/g), allerdings ausgeglichener und über einen längeren Zeitraum. Diese positiven Eigenschaften resultieren aus der – im Vergleich zu herkömmlichen Kohlenhydraten wie Stärken oder Zucker (Saccharose) – deutlich langsameren und dennoch vollständigen Verstoffwechslung von Palatinose™ im Dünndarm.

Eine ausgewogenere Blutglukosebereitstellung ist die Folge: Palatinose™ führt zu einem langsameren, insgesamt niedrigeren Blutglukoseanstieg, der über einen längeren Zeitraum anhält als bei herkömmlichem Zucker und so für eine konstantere und ausgewogenere Energiebereitstellung sorgt.

Glukose ist Energie

Die Rolle von Glukose im Stoffwechsel ist vordergründig die der Energiebereitstellung. So wird Glukose mit Hilfe von Insulin vorrangig vor anderen Energieträgern wie Fetten und Proteinen zur Energiegewinnung herangezogen und ‚verbrannt‘. Eine längere Blutglukosebereitstellung wie bei Palatinose™ bedeutet eine längere Versorgung des Körpers mit Energie aus der Kohlenhydratverbrennung.

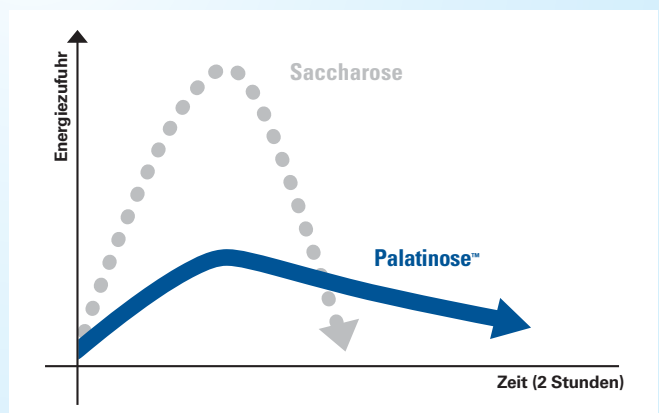


Abb. 1: Palatinose™ im Vergleich mit Saccharose

Die längere Energiebereitstellung durch Palatinose™ wird mit Hilfe von Blutglukosekurven gezeigt. Hierzu werden in der Regel die Kurven der gängigen süßenden Kohlenhydrate Saccharose (Zucker) oder High Fructose Corn Syrup (HFCS) mit dem Kurvenverlauf der Palatinose™ verglichen. Die Eigenschaft der längeren Energiebereitstellung von Palatinose™ konnte in einer Reihe von Studien bestätigt werden. Auch in Mischungen mit anderen Zuckern wie Fruktose, Saccharose/HFCS und/oder Glukose konnte diese Eigenschaft von Palatinose™ am Kurvenverlauf gezeigt werden.

Für wen ist eine ausgewogenere und längere Energiebereitstellung mit Palatinose™ von Vorteil?

Palatinose™ ist für jeden gut, der seine körperliche und geistige Leistungsfähigkeit erhalten und optimieren möchte. Die durch Palatinose™ ermöglichte, ausgewogenere und längere Energiebereitstellung bedeutet eine kontinuierlichere Versorgung der Muskeln und des Gehirns mit Energie über eine längere Zeit. Starke Schwankungen des Blutglukosespiegels – und damit Hungergefühl oder Leistungsabfall – werden vermieden. Des Weiteren wirken sich eine insgesamt niedrigere Blutglukosewirkung und die damit verbundene niedrigere Insulinausschüttung positiv auf den Stoffwechsel aus und fördern die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

Besonders bei längerer Ausdaueraktivität stellt Palatinose™ die gewünschte Energie aus Glukose gleichmäßiger zur Verfügung. Dies ermöglicht eine Aufrechterhaltung der Fettverbrennung auf höherem Niveau, d. h. der Körper bezieht die benötigte Energie zu einem größeren Teil aus dem Fettspeicher. Idealerweise können so die körpereigenen Kohlenhydratreserven zugunsten einer längeren Ausdauer geschont werden.

Auch die mentale Leistungsfähigkeit kann unterstützt werden. Studien zeigen, dass die Wahl eines niedrig glykämischen Frühstückstücks im Vergleich zu einem hoch glykämischen Frühstück vorteilhaft für die Merkfähigkeit zu sein scheint.

In welchen Produkten kann Palatinose™ verwendet werden?

Seit 2005 wird Palatinose™ von BENEOPalatinit für die Lebensmittelindustrie vermarktet. Sie eignet sich aufgrund ihrer länger anhaltenden Energiebereitstellung besonders gut für Sport- und Energiegetränke. Ebenso bieten auch Wellness- und funktionelle Getränke exzellente Anwendungsmöglichkeiten. Die geschmacklichen und technologischen Eigenschaften erlauben die Entwicklung hervorragend schmeckender Produkte, denn das Geschmacksprofil von Palatinose™ wird als rein, mild und zuckerähnlich, jedoch mit weniger Süße und ohne Nachgeschmack beschrieben. Die Kombination der ernährungsphysiologischen Eigenschaften mit den sensorischen und technologischen Vorteilen machen Palatinose™ zu einem einzigartigen Kohlenhydrat mit großem Potential für einen auf gesunde Ernährung und aktiven Lebensstil ausgerichteten Markt.



Haben Sie noch Fragen zu Palatinose™? So erreichen Sie uns:

BENEOPalatinit GmbH
Gottlieb-Daimler-Straße 12
68165 Mannheim
Germany

Tel. +49 621 421-150
Fax +49 621 421-160
info@beneo-palatinit.com
www.beneo-palatinit.com

Was ist Palatinose™ und was macht sie so besonders?

Palatinose™ (generisch: Isomaltulose) ist ein Kohlenhydrat, das natürlicherweise in geringen Mengen in Honig und Zuckerrohrsaft vorkommt. Für den Einsatz als funktionelles Kohlenhydrat in der Lebensmittelindustrie



entwickelte Südzucker/BENEOPalatinit ein Verfahren zur Gewinnung von Palatinose™ aus Haushaltszucker (Saccharose). Palatinose™ und Zucker unterscheiden sich in ihrer Bindung zwischen der Glukose- und der Fruktoseeinheit. Die stabilere Bindung der Palatinose™ wird von den Enzymen des Verdauungstraktes langsamer gespalten und macht Palatinose™ zu einem funktionellen Kohlenhydrat, das physiologische Vorteile vereint, die bisher nur weniger-verdaulichen (und damit ggf. schlechter verträglichen) Kohlenhydraten zu geschrieben wurden. Palatinose™ ist zahnfreundlich. Während die kariesverursachenden Mundbakterien Palatinose™ nicht nutzen können, ist sie für den menschlichen Organismus vollständig verfügbar. Das Besondere an Palatinose™ ist die langsame Spaltung und Aufnahme im Dünndarm. Dies führt zu einem geringeren Anstieg des Blutglukose- und Insulinspiegels. Mit einer daraus resultierenden, länger anhaltenden Energiebereitstellung in Form von Glukose unterstützt sie körperliche und geistige Leistungsfähigkeit sowie eine verbesserte Fettverbrennung bei körperlicher Aktivität.

Anwendung findet Palatinose™ z. B. als funktionelles Kohlenhydrat in Sport- und Wellnessgetränken, Sportlernahrung, Milchprodukten, Instant- und Teegetränken, Cerealien- und Energieriegeln, Backwaren, Bier oder auch in Trinkmahlzeiten sowie in der klinischen Ernährung.