

Aprobacion de la FDA.

- El 9 de Julio del 2002, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en Inglés) de los Estados Unidos, confirmó la funcionalidad y seguridad de neotame, al concederle su aprobación como endulzante general y acentuador de sabor en alimentos y bebidas.
- La FDA tiene establecido un extenso proceso para la evaluación de la seguridad y funcionalidad de los nuevos aditivos para alimentos. En el caso de neotame, este riguroso proceso incluyó la revisión de más de 100 estudios científicos que aportan un alto nivel de confianza en su seguridad.

Seguridad de consumo por la poblacion general.

- Los resultados de una extensa investigación científica confirman la seguridad del consumo de neotame por la población general, incluyendo niños, mujeres embarazadas y en periodos de lactancia, así como personas con diabetes.
- Esta investigación fue realizada tanto en animales como en humanos, utilizando cantidades de neotame que exceden por mucho los niveles esperados de consumo.
- Además, la FDA ha establecido que no se requiere ningún etiquetado especial para fenilcetonúricos.

En el organismo, el neotame se metaboliza a través de procesos normales.

- Neotame (N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L- α -aspartil]-L-fenilalanina 1-metil ester) es un derivado del dipéptido compuesto por los aminoácidos ácido aspártico y fenilalanina.
- En humanos, el neotame es rápidamente procesado, siendo la principal vía metabólica la hidrólisis del ester metílico por las esterasas presentes en el cuerpo, lo que produce neotame desesterificado y metanol.
- Las peptidasas, que habitualmente rompen el enlace peptídico entre el ácido aspártico y la fenilalanina, son particularmente bloqueadas por la presencia del radical 3,3-dimetilbutil, evitando así la liberación de la fenilalanina.
- La cantidad de metanol derivada del neotame es extremadamente pequeña comparada con la cantidad de metanol resultante del metabolismo de alimentos cotidianos como las frutas y verduras y sus respectivos jugos. Por ejemplo, la cantidad de metanol proveniente del jugo de tomate es aproximadamente 200 veces mayor que la proveniente de una bebida endulzada con neotame.
- El neotame se elimina completamente en la orina y en las heces y no se acumula en el cuerpo.

Características Y Atributos De Neotame (cont.)

Satisfacción de la demanda de sabor excelente por el consumidor.

- El Neotame permitirá a las empresas de alimentos y bebidas una mayor flexibilidad y valor en el desarrollo de nuevos productos, ya que puede ser utilizado como endulzante único o combinado con otros endulzantes, sean nutritivos o no nutritivos.
- Como endulzante, neotame puede reducir o reemplazar el azúcar y el contenido calórico de los productos, sin alterar su sabor.