



Cyclamat

Mit einer Süßkraft von 35 : 1 im Vergleich zu Zucker hat Cyclamat von den in der EU zugelassenen Süßstoffen die geringste Süßintensität. Allerdings ist Cyclamat seit langem bekannt wegen seines ausgezeichneten Geschmacks, der in der bewährten Mischung von 10 Teilen Cyclamat und 1 Teil Saccharin auch die sensorischen Eigenschaften des klassischen Süßstoffes Saccharin optimiert. Aufgrund seiner *synergistischen Eigenschaften lässt sich Cyclamat sehr gut auch mit allen anderen Süßstoffen kombinieren. Cyclamat ist darüber hinaus äußerst hitzestabil und lange lagerfähig.

Cyclamat wird nicht verstoffwechselt und verläßt den Organismus der meisten Verbraucher unverändert über die Nieren. Darin ist es den Süßstoffen Acesulfam und Saccharin vergleichbar. Nur sehr wenige Menschen verfügen über Bakterien in der Darmflora, die das Cyclamat zu einem geringen Teil umwandeln können. Das eventuell anfallende Abbauprodukt Cyclohexylamin hat einen niedrigeren ADI-Wert, als das Cyclamat selbst - ist jedoch in den geringen Mengen zu vernachlässigen.

*) Der Begriff "synergistisch" bezeichnet das Phänomen, dass Süßstoffmischungen eine höhere Süßkraft erzeugen als die Summe der Süßkraftanteile der darin eingesetzten Süßstoffe.