

# L'ISOMALT

- autre(s) nom(s) utilisé(s)	Isomalte Isomaltulose hydrogéné Isomaltitol Palatinose hydrogéné
- nom chimique	(2R,3R,4R,5R)-6-[[[(2S,3R,4S,5S,6R)-3,4,5-trihydroxy-6-(hydroxyméthyl)-2-tetrahydropyranyl]oxy]hexane-1,2,3,4,5-pentol
- code européen de l'additif	E953
- pouvoir sucrant	Il faut deux fois plus d'isomalt (en poids) pour obtenir le pouvoir sucrant du sucre (2 g d'isomalt pour sucrer comme 1 g de sucre).
- pouvoir calorique	L'isomalt est 2 fois moins calorique que le sucre (1 gr d'isomalt = 2 calories) mais... il en faut deux fois plus pour obtenir le même pouvoir sucrant ; le pouvoir calorique à goût égal au sucre est donc le même à ce dernier...

## HISTORIQUE ET ORIGINE

L'isomalt est un sucre-alcool (polyol) et est issu du saccharose (sucre).

## UTILISATION

Son utilisation n'est pas destinée au départ, contrairement à beaucoup d'édulcorants, à diminuer le nombre de calories liées au sucre. Ses utilisations sont diverses ; on l'utilise, par exemple, pour confectionner des décorations en sucre sur les gâteaux (rubans en sucre notamment) car il a une meilleure tenue que le sucre.

L'isomalt n'est pas cariogène. Il peut donc être consommé sans risque de caries pour les dents des enfants (et des adultes !).

Autre intérêt majeur : sa consommation n'a que très peu d'incidence sur la glycémie et est donc intéressant pour les diabétiques.

## EFFETS INDÉSIRABLES, DANGÉROSITÉ ÉVENTUELLE

L'isomalt consommé à haute dose, peut avoir des effets laxatifs sans gravité.

(dernière mise à jour : mai 2011)