

TAGATOSE

- autre(s) nom(s) utilisé(s)	galactulose
- nom chimique	D-lyxo-Hexulose keto-D-tagatose
- code européen de l'additif	E963
- pouvoir sucrant	Le tagatose est 40 % moins calorique mais et environ 30 % moins sucrant que le sucre.
- pouvoir calorique	1,5 kcal/par gr (contre 4 kcal/gr pour le sucre)

HISTORIQUE ET ORIGINE

Le tagatose, découvert en 1926 par Gilbert Levin, est naturellement présent dans le lait et les produits laitiers.

UTILISATION

Son utilisation comme édulcorant reste confidentielle. On peut cependant le retrouver dans certaines boissons.

EFFETS INDÉSIRABLES, DANGÉROSITÉ ÉVENTUELLE

Le tagatose, consommé à haute dose, semble avoir des effets laxatifs sans gravité et causer des douleurs abdominales légères.

(dernière mise à jour : mai 2011)