

Ц – Царевичен сироп

Високофруктозен царевичен сироп, известен също като изоглюкоза или глюкозо-фруктозен сироп, е подсладител, който масово се използва в храните, включително в безалкохолни напитки. Той е прави от сироп от царевицата, който е 100% глюкоза, чрез превръщане в друга захар - фруктоза, и поседващото им смесване, за да се получи желаното ниво на сладост. За безалкохолните напитки най-често съотношението е 55% фруктоза и 45% глюкоза, което е еквивалент на сладостта на обичайната бяла захар, захарозата. Самата Захароза е молекула, съставена от фруктоза и глюкоза, която се разгражда от организма по време на храносмилането в фруктоза и глюкоза. Високофруктозен царевичен сироп се използва както в безалкохолни напитки, но също и в много други храни като салатни сосове, хляб, бисквити и супи.

Въпреки това в ЕС има определени квоти за изоглюкоза, лимитиращи производството на високофруктозен царевичен сироп в граници от около 2% от производството на захар, което означава, че в Европа не се наблюдава широко разпространената подмяна на обичайната бяла захар с него, случила се в други страни.