



# EDULCORANTES NO CALÓRICOS

## “Informe de Coyuntura del Mercado Argentino de Edulcorantes no Calóricos”

CLAVES Información Competitiva S.A.

*Para la actualización trimestral de este informe de coyuntura y de otros mercados (+60) contáctese al +54 5272-2966.*



*Junio 2016*

## Índice

- **Introducción**
- **Dimensionamiento en volumen y valor del mercado argentino mayorista de edulcorantes sintéticos y naturales de alta potencia (2009 – 2016)**
- **Análisis por producto (2009 – 2016)**
- **Importadores argentinos de edulcorantes no calóricos: cuotas de importación año 2015 por producto**
- **Perfil de los principales importadores de edulcorantes (2009 – 2016)**
- **Anexo: aranceles aduaneros vigentes sobre importaciones de edulcorantes no calóricos**

## INTRODUCCIÓN

Edulcorante es toda sustancia química que endulza los alimentos. La industria alimentaria utiliza cuatro clases fundamentales de edulcorantes: (1) azúcares, (2) alcoholes azúcares (o polioles), (3) endulzantes sintéticos de alta potencia y (4) endulzantes naturales de alta potencia.

1) Los azúcares son carbohidratos simples, proveen 4 calorías por gramo (son edulcorantes calóricos). La sacarosa (azúcar de mesa) es el patrón frente al que los demás edulcorantes son comparados en cuanto a dulzor y textura en boca. Además de la sacarosa, la glucosa, la fructosa y el jarabe de maíz de alta fructosa integran este segmento de endulzantes. El presente informe, al igual que su anterior edición, hará abstracción de esta categoría para concentrarse en las otras tres (a cuyo conjunto denominaremos en adelante simplemente como “edulcorantes”).

2) Los alcoholes azúcares (o polioles) son alcoholes que se obtienen a partir de azúcares. Son sólidos blancos, solubles en agua, que existen en la naturaleza (aunque usualmente se los obtienen por síntesis). Tienen amplio uso en la industria de alimentos y bebidas como espesantes y endulzantes. También se los emplea en la industria farmacéutica (medicamentos de administración oral), la industria de cuidado personal (pastas dentífricas y enjuagues bucales: dado que bacterias presentes en la boca no los pueden metabolizar por lo que no generan caries), entre muchas otras aplicaciones. Los polioles se absorben y metabolizan solo parcialmente en el organismo, de modo que su aporte calórico es reducido frente a los azúcares (usualmente entre 1 y 3 calorías por gramo). Por ello se los clasifica como edulcorantes hipocalóricos. Algunos miembros de esta familia de sustancias son: el sorbitol, el xilitol, el manitol, el maltitol y el isomaltiol.

3) Los edulcorantes sintéticos de alta potencia, por su parte, son cientos o miles de veces más dulces que el azúcar. Ello permite que se los utilice en muy pequeñas cantidades. No aportan energía al organismo por lo que se los denomina edulcorantes no calóricos. Algunos ejemplos de estos endulzantes artificiales son el aspartamo, la sacarina, el acesulfamo K y la sucralosa.

4) Por último, mencionamos a los edulcorantes naturales de alta potencia. Son similares a sus pares sintéticos en cuanto a su poder endulzante por unidad de masa, pero se obtienen directamente de ciertas plantas (no es necesaria su síntesis química). El glucósido de esteviol, el glicirrinato y la taumantina forman parte de este grupo de endulzantes.

**Este informe dimensiona (en volumen y en valor) el mercado mayorista de los edulcorantes no calóricos (edulcorantes naturales y sintéticos de alta potencia) de uso más difundido en la Industria de Alimentos y Bebidas de Argentina: sacarina, ciclamato, aspartamo, acelsufamo K, sucralosa y glucósido de steviol.** Como ya se especificó más arriba, se denominará a ese conjunto “edulcorantes”. Se excluyen tanto el mercado de azúcares, como el mercado minorista de edulcorantes. Por ende, solamente se considerará la demanda de las industrias de alimentos y bebidas (incluida la demanda de los fabricantes/fraccionadores de edulcorantes de mesa), de la industria farmacéutica y de otras industrias que emplean estas sustancias en sus procesos productivos.