

# Tagatose: questions et réponses

## QUESTIONS POSEES PAR LES CLIENTS DE MERCADIABET

### Question 1

J'ai reçu ma commande et j'ai fait un gâteau pour mon fils diabétique avec de la Tagatose.

J'aimerais savoir comment se fait le calcul des hydrates de carbone avec la tagatose, étant donné qu'elle en contient et qu'il faut encore ajouter la farine, les œufs, le lait etc....

#### Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:

NON; Les hydrates de carbone de la Tagatose, ne doivent pas s'additionner aux autres hydrates de carbone.

La Tagatose a un indice glycémique de presque zéro et donc ne provoque ni nécessite d'insuline pour se métaboliser.

En plus elle se métabolise extrêmement lentement.

*Christian Vastenavond P.Eng, PhD.  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*

### Question 2

De quoi est composée la Tagatesse?

#### Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:

La **Tagatesse** est composée de:

**40% Monosaccharides**

**40% disaccharides (polyols)**

**20% polysaccharides (fibres)**

Les propriétés physicochimiques sont totalement différentes de celles d'un sucre.

Basse en calories avec un **indice glycémique de presque zéro**, la Tagatesse n'affecte en rien le niveau de sucre dans le sang (**Absolument sûr pour les diabétiques**)

La Tagatesse fait actuellement l'objet d'études contre le diabète aux Etats Unis.

La Tagatesse n'affecte pas les dents et ne provoque pas de caries.

[Escribir texto]

***C'est pour cela que nous pouvons dire que la Tagatose est un produit Naturel, absolument sûr pour les diabétiques avec un pouvoir calorique très bas.***

*Christian Vastenavond P.Eng, PhD,  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*

### Question 3

Je souffre de candidose et j'aimerais savoir si je peux consommer de la tagatose?

#### Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:

Le problème de la candidose est complexe.

Les candidoses constituent un groupe d'infections causées par un champignon avec comme origine soit: cutanée, respiratoire, intestinale ou par des endroits humides du corps. En principe tout le monde a un pourcentage de candidoses mais ils sont contrôlés par les organismes qui vivent dans ou sur notre corps. Les candidoses en général peuvent vivre parfaitement en paix avec la flore intestinale comme par exemple les bactéries acidophiles et bifidus et c'est précisément ces résidents bactériologiques qui maintiennent les candidoses à un niveau bas et limitent leurs croissances excessives.

Les hydrates de carbone prébiotiques maintiennent cette faune indispensable ? Ces contrôles.

Les études cliniques ont indiqué que **la tagatose remplit cette fonction prébiotique et favorise le maintien de l'équilibre.** Il faut préciser que certaines personnes souffrent de problèmes intestinaux les premiers jours après avoir commencé à consommer la tagatose et si cela continue il faut consulter son médecin mais la cause ne peut pas être la tagatose car sa consommation favorise la croissance de lactobacilles acidophiles. Ce bacille produit de l'acide lactique qui fonctionne comme un antibiotique naturel et contrôle l'augmentation des mauvaises bactéries et levures comme les candidoses.

Ces études cliniques ont démontré que la consommation de la tagatose (avec comme conséquence la croissance des lactobacilles acidophiles) réduit jusqu'à 50% les infections dues aux levures dont les candidoses.

La tagatose a été découverte aux USA suite à des études sur le cancer du colon et des études actuellement sont en cours pour la production d'un médicament pour cette maladie.

J'espère que ces informations vous seront utiles.

[Escribir texto]

*Christian Vastenavond P.Eng. PhD.  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*

#### **Question 4**

J'ai vu votre publicité dans une revue. Je suis maman d'un enfant de 8 ans souffrant de diabète de type 1.

J'aimerais savoir si mon fils consomme de la tagatose, peut il souffrir d'effets secondaires. J'ai lu que 20% s'élimine par le foie.

Merci pour votre réponse

#### **Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:**

Avant tout, je voudrais éclaircir un point important. La tagatose est métabolisée dans l'intestin grêle et non dans le foie.

Maintenant, une personne qui souffre de diabète, ne produit pas ou produit une quantité insuffisante d'insuline.

L'insuline est une hormone produite par le pancréas.

Généralement la moitié des aliments que nous consommons contiennent des hydrates de carbone (sucres), lesquels passent dans l'estomac et l'intestin et se transforment pendant la digestion en glucose, qui est le sucre le plus simple. Quand les hydrates de carbone sont devenus glucose, passent dans le sang et c'est à ce moment qu'agit l'insuline.

Pour que le glucose entre dans les cellules et peut se transformer comme source d'énergie, l'insuline est indispensable. L'insuline est une hormone qui sert comme agent pour introduire le glucose à la cellule.

Si pour une ou autre raison, notre corps ne produit pas ou peu d'insuline, le glucose ne peut pas entrer dans les cellules et le corps ne reçoit pas assez d'énergie pour fonctionner. C'est précisément ce qui se passe en cas de diabète de type 1.

C'est pour cela, qu'au début de la maladie, le diabétique boit beaucoup et a beaucoup d'appétit tout en perdant du poids, ceci parce que les cellules ne sont pas alimentées.

[Escribir texto]

La tagatose est un sucre qui ne nécessite pas d'insuline pour pouvoir entrer dans les cellules. Pour cette raison, le corps de l'enfant reçoit assez d'énergie sans que cela affecte son corps de manière négative.

La tagatose ne provoque pas d'effets secondaires sur les enfants. La tagatose forme l'ingrédient principal actif dans la tagatesse qui ne provoque pas non plus d'effets secondaires.

En plus, la tagatesse contient 20% de fibres alimentaires, très bénéfiques pour l'organisme.

*Christian Vastenavond P.Eng, PhD.  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*

#### **Question 5**

Pouvez-vous me dire quel est le point de congélation de la tagatose pour élaborer les boissons à base de glace pilée, les glaces Italiennes et les glaces ultra congelées. J'ai lu que c'était important d'en tenir compte.

#### **Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:**

J'imagine que vous voulez parler de la température de cristallisation de la tagatose.

Cette température est de +15°C. Ensuite, en prenant cette température comme référence, la tagatose reste invariablement cristallisée, même jusqu'à des températures de – 80°C

Donc la tagatose est idéale pour faire les glaces ultra-congelées, à noter que la Société Pepsi Cola utilise la tagatose pour faire le produit «Slurpee», vendu aux Etats Unis dans les boutiques 7/11. C'est un produit similaire aux boissons à base de glace pilée que vous pouvez trouver dans les bars et les stands de plage.

*Christian Vastenavond P.Eng, PhD.  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*

#### **Question 6**

J'ai un doute concernant la tagatose en comprimé et en poudre. J'aimerais savoir le type d'amidon qui entre dans la composition de ces produits (blé, maïs, etc.) étant donné que je ne peux consommer de gluten. Je vous remercie pour votre réponse.

[Escribir texto]

**Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:**

1) Je vous confirme qu'il n'y a pas de gluten dans la tagatesse en poudre.

La maladie cœliaque est une intolérance permanente au gluten, une protéine qui est présente dans le blé, l'orge, le seigle, l'avoine et le triticale qui est un mélange de blé et de seigle, également comme dans les aliments élaborés à partir de ces nombreuses farines.

Concrètement c'est la gliadine, un des composants du gluten, la substance qui reste toxique pour les personnes avec cette pathologie. En consommant des aliments contenant du gluten arrivent les premiers symptômes : Irritabilité, perte d'appétit, douleurs abdominales, selles fréquentes volumineuses et malodorantes, et quelquefois des vomissements. La tagatesse est une composition de sucres avec des propriétés excellentes, faible en calories, avec l'indice glycémique entre 1 et 3, qui ne provoque pas de caries et qui a des effets prébiotiques.

2) Les comprimés de tagatesse ne contiennent pas non plus de gluten.

L'amidon qui entre dans sa composition est la féculé de pomme de terre.

La dextrine de froment est simplement un hydrate de carbone provenant du blé, qui ne contient aucune trace de gluten après sa transformation.

La dextrine est un oligosaccharide produit à partir de l'hydrolyse de l'amidon.

La malto dextrine est un polysaccharide modérément doux, utilisé comme additif alimentaire, sans relation avec le malte d'orge. La dextrine à base d'amidon de blé n'a aucune relation avec le blé. La malto dextrine peut être produite à partir de n'importe quel amidon. Dans les pays Européens, cet amidon est généralement le maïs.

*Christian Vastenavond P.Eng. PhD.  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*

**Question 7:**

La sucralose est elle un bon édulcorant pour les diabétiques?

**Réponse du Docteur du laboratoire du fabricant:**

Commercialement la sucralose pure ne peut se vendre sur le marché.

[Escribir texto]

Les produits commercialisés pour les consommateurs ne contiennent que 1% de sucralose.

99% sont des dextrines et malto dextrines.

Ceux-ci contiennent la même énergie et le même indice glycémique que le sucre.

Ce qui veut dire: L'indice glycémique du produit appelé sucralose sur le marché, vendue sous de nombreuses appellations commerciales est très élevé: 92.

L'indice glycémique de la tagatose est de 7, ce qui privilégie bien sur la tagatose.

Les dextrines sont un groupe d'hydrates de carbone d'un faible poids moléculaire produites par l'hydrolyse de l'amidon. Elles ont la même formule générale que les hydrates de carbone mais sont d'une longueur de chaîne plus courte. La production industrielle est réalisée généralement par l'hydrolyse acide de l'amidon de pomme de terre. La dextrine est un polysaccharide qui dans ce cas, la longueur est intermédiaire et est formée par d-glucose et soluble dans l'eau.

Son contenu calorique est exactement égal que le sucre. Ce qui signifie 4kcal/g. Un paquet de 190g contient 180,5g de dextrose, donc 722kcal de sucres, égal au sucre normal.

Comme la dextrine est formée par une chaîne de D-glucose, **ELLE N'EST PAS APTE POUR LES DIABÉTIQUES!!!**

Un diabétique au contraire, doit fuir ces situations qui lui provoqueront une hyperglycémie gravissime et chercher des aliments avec un indice glycémique faible qui lui donneront de l'énergie toute la matinée mais sans pics dangereux.

Le dextrose provoque des caries mais pas la sucralose.

Un autre argument qui peut entrer contre l'usage des produits avec la sucralose, c'est son prix.

Si une boîte de 100g coûte 7€, donc le kilo de ce produit avec la sucralose (toujours complété avec du dextrose et malto dextrose) coûterait autour de 70€, en comparaison avec le kilo de tagatose qui coûte 14€ environ.

En ce qui concerne l'utilisation de la sucralose, une petite cuillère de ce produit serait équivalente à une petite cuillère de sucre et en comparaison, une petite cuillère de tagatose équivaut à 2 petites cuillères de sucre.

*Christian Vastenavond P.Eng. PhD.  
Director R&D + International operations  
Nutraceuticals*