

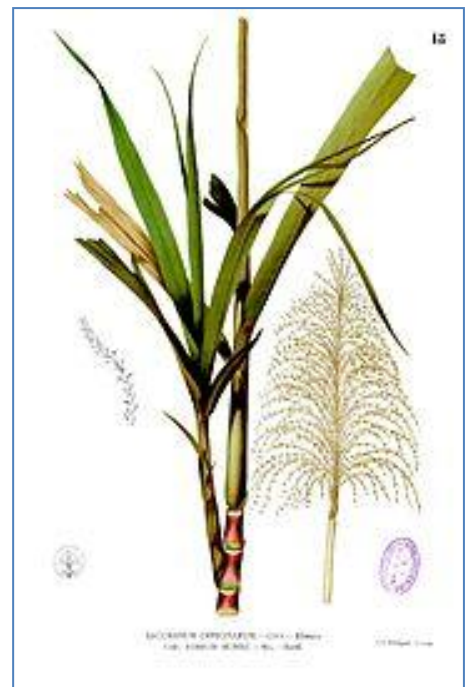
Nejstarším sladidlem – používaným už v době kamenné – byl med divokých včel. Později člověk zjistil, že ke slazení lze využít některých sladkých rostlinných šťáv (z vinné révy, javoru i břízy).

Nejširší uplatnění však našly dvě rostliny – cukrová třtina a cukrová řepa.

Cukrová třtina je druhem trávy.

Výška rostliny dosahuje až 6 metrů. Uvnitř stébel je dužina obsahující asi 20 % sacharidů, zejména sacharózy. Pěstuje se na

plantážích, sklízí se těsně před rozkvětem, neboť v této době je obsah cukru nejvyšší. Lisováním stébel se získává šťáva, z níž po sušení vzniká třtinový cukr. První oblastní pěstování byla Indie. Postupně se ale třtina rozšířila také do Ameriky a Evropy.



Cukrová řepa (*Beta vulgaris*) je dvouletá plodina z čeledi amarantovitých. Převážná část sklizené masy (cca 80 %) je ukryta pod zemí ve formě zásobního kořene, tzv. bulvy. Z ní vyrůstají listy, zvané chrást. Právě listy jsou důležité pro tvorbu cukru, který vzniká fotosyntézou a ukládá se v kořeni.



K výrobě cukru se začala cukrová řepa využívat až na počátku 17. století.

V současnosti se používá cukr třtinový i řepný – a to surový, rafinovaný, hnědý i různě ochucený.

Nerafinovaný cukr má původní hnědou barvu, rafinací (chemickým zpracováním) se odstraňuje melasa, která hnědou barvu způsobuje. Hnědý cukr má výraznou chuť a aroma, je šetrnější na hladinu cukru v krvi a navíc obsahuje draslík, sodík, vápník, hořčík a řadu aminokyselin.