Tagatose - Studien

Es wurden intensive Studien durchgeführt, um die Funktionsweise von Tagatose und die Reaktionen darauf zu überprüfen.

Untersuchungen haben gezeigt, dass Tagatose eine gute Alternative zu Saccharose und/oder anderen Süßungsmitteln darstellt.

1999 hat die amerikanische Prüfanstalt für Lebensmittel (FDA = Food and Drug Administration) verkündet, dass Tagatose eine absolut sichere Zutat ist.

Dies bestätigte 2007 auch die europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA = European Food Safety Agency).
Tagatose ist weder ein Süßstoff noch ein Zuckerzusatzstoff.

2005 ordnete das „Büro für neue Lebensmittel“ (Novel Food Unit) Tagatose als völlig neues Lebensmittel ein und fügte hinzu, dass es vollkommen sicher für den Verbraucher ist.

Da Tagatose ein natürlicher Inhaltsstoff ist, bekommt sie auch keine E-Nummer.