



[< retour](#)

*Epicerie*

# Glucose



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

## À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Sucre

Le glucose est une molécule directement assimilable par l'organisme. Le glucose se présente sous la forme d'une poudre blanche sucrée qui caramélise à partir de 150°C. Il est soluble dans l'eau tout comme dans l'éthanol.

## VARIÉTÉS

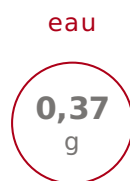
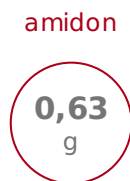
Une centaine de substances sucrées ont été identifiées en chimie alimentaire (glucose, fructose et maltose, notamment). On les regroupe sous le terme de «glucides» ou d'«hydrates de carbone». Les glucides sont composés de carbone (C), d'hydrogène (H) et d'oxygène (O); ils forment une des trois classes d'aliments essentiels au bon fonctionnement du corps humain avec les protéines et les gras. Il n'y a pas que les aliments sucrés qui contiennent des glucides, les céréales, les pâtes alimentaires, les légumes, les fruits et en fait la plupart des aliments renferment des proportions plus ou moins importantes de glucides naturels. Le miel, le sirop d'érable, le sirop de maïs, le sucre et la mélasse en sont presque exclusivement constitués. Parmi les formes principales de glucides, on trouve les sucres simples, les sucres complexes, les fibres et les alcools de sucre ou polyols: le sorbitol, le mannitol et le xylitol. Chaque source fournit des glucides qui diffèrent essentiellement par la taille de leurs molécules et par leur facilité d'assimilation par l'organisme. Les glucides fournissent de l'énergie. Ils sont convertis en glucose qui est utilisé par le cerveau, la moelle épinière, les nerfs périphériques et les globules rouges. Le glucose (ou dextrose) est le monosaccharide le plus abondant dans la nature, il est présent notamment dans les fruits, les céréales, le miel, les noix, les fleurs et les feuilles. C'est aussi la forme principale sous laquelle les autres glucides sont convertis et utilisés par l'organisme humain. Le glucose présent dans le sang sert de combustible à l'organisme pour maintenir la température corporelle et pour fournir l'énergie nécessaire aux processus vitaux. Après un repas, le foie transforme le glucose en glycogène, substance qu'il met en réserve. Entre les repas, le foie se charge de retransformer le glycogène en glucose et d'en assurer la concentration dans l'organisme à une proportion d'environ 0,1%.

**Glucose atomisé** :C'est un glucose qui est sous forme de poudre.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

Pour ce qui est d'établir un lien entre la consommation de sucre et le développement d'une intolérance au glucose, le niveau actuel de la consommation de sucre ne constitue pas un facteur de risque. De plus, il n'y a pas de preuves concluantes reliant les sucres alimentaires et le développement de maladies coronariennes ou l'obésité ou des changements de comportements chez l'enfant.

calories	glucide	magnesium	calcium	sodium	* Source de données : AFSSA
398 kcal	99,60 g	3,00 mg	3,68 mg	2,17 mg	
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse	
99,00 g	0,01 mg	0,04 mg	0,08 mg	0,01 mg	



## HISTOIRE

La production mondiale de canne à sucre en 1990 était d'un milliard de tonnes métriques. Environ les trois cinquièmes de la production mondiale de sucre raffiné proviennent de la canne à sucre. Dans la Rome antique, on le désignait sous le nom de saccharum. Les mots des langues européennes qui le désignent (zucchero en italien, sugar en anglais, azúcar en espagnol et Zucker en allemand) ont comme racine commune le mot sanscrit sakara qui signifie «grain». Pendant des millénaires, le seul édulcorant (produit sucrant) connu en Occident fut le miel. Ce dernier était utilisé par tous les peuples de l'Antiquité, que ce soit les Chinois, les Indiens, les Égyptiens, les Grecs et les Romains. La culture de la canne à sucre avait déjà cours en Inde il y a environ 2 500 ans; Grecs et Romains n'utilisaient le sucre de canne qu'à des fins médicinales. Du Moyen Âge aux temps modernes, le sucre demeurait pour les Européens un médicament ou une denrée de luxe et exotique, réservée aux nantis. Les Arabes auraient développé le raffinage et l'exploitation de la canne à sucre sur une grande échelle, faisant connaître la culture de la canne à sucre ou son commerce dans les pays qu'ils conquièrent. Les Espagnols eurent le monopole de la distribution du sucre de canne du VIII<sup>e</sup> siècle au IX<sup>e</sup> siècle en Europe; à partir de l'an 900, Venise devint un centre important de diffusion de sucre. Les Européens découvrirent le sucre de canne principalement lors des croisades. La puissance économique des grands ports de la Méditerranée est attribuable au commerce des épices, principalement à celui du sucre. Au XV<sup>e</sup> siècle, la découverte des Amériques et la présence des Européens aux Indes orientales et dans les îles de l'océan Indien devaient marquer le début d'une grande expansion de la culture sucrière; les Antilles notamment furent et demeurent encore aujourd'hui un important centre de production. Cette expansion contribua par le fait même à la baisse du prix du sucre, donc à une augmentation notable de sa consommation. On ne prêta attention au potentiel de la betterave sucrière qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce qui entraîna l'expansion relative de la culture de la betterave sucrière en France, en Autriche, en Hongrie et en Russie. La culture intensive de la canne à sucre aux Antilles exigeait une main-d'œuvre abondante qui fut principalement composée d'esclaves africains. En réponse au blocus anglais sur le sucre en provenance des Antilles, Napoléon ordonna la culture de betterave sucrière sur les terres françaises; en 1811, le Français Delessert mit au point la première usine rentable de transformation de la betterave sucrière, et il fut décoré par l'empereur. En moins de deux ans, quelque 300 usines de betteraves à sucre furent mises en exploitation. La consommation du sucre devait connaître par la suite un essor considérable. Les habitudes alimentaires concernant l'ingestion de sucre se sont considérablement modifiées

au cours du xxe siècle. La consommation de sucre a atteint un niveau encore jamais égalé. Alors que pendant des siècles la quantité de sucre consommée annuellement par personne se situait sous les 2 kg, elle approche (ou dépasse parfois) les 50 kg durant la deuxième moitié du xx e siècle dans plusieurs pays industrialisés. Aux États-Unis, en 1990, la consommation annuelle de sucre par tête, peu importe la source, était de 63 kg, la majeure partie de ce sucre provenant du sucre raffiné. Depuis le début des années 80, la consommation de sucre raffiné tend à diminuer.

## Caramels mous [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15175>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15175>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/caramels-mous>