



< retour

Epicerie

Sucre(s) en morceaux



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Sucre

Poids moyen : 5g

Le sucre est une substance soluble dans l'eau de saveur douce; il est extrait de la canne à sucre et de la betterave sucrière. Le nom scientifique du sucre est «saccharose».

Si l'on diminue de façon notable la consommation de sucre, certains symptômes telles l'irritabilité et la fatigue peuvent se manifester; le corps vit alors une période de sevrage qui

ne dure habituellement qu'une semaine.

La canne à sucre : La canne à sucre (*Saccharum officinarum*) pousse dans les régions tropicales, elle est originaire de l'Inde ou de Nouvelle-Guinée. Aujourd'hui les grands producteurs de canne à sucre sont le Brésil, l'Inde, Cuba, la Chine, le Pakistan et le Mexique. C'est une plante fragile qui demande des soins particuliers dont un apport en eau et en engrais. Cette grande graminée vivace peut mesurer de 2 à 7 m de haut et environ 5 cm de diamètre. Elle est cueillie de 8 à 16 mois après son apparition selon le climat; la récolte est maintenant généralement mécanisée, mais dans plusieurs pays elle se fait à la main à l'aide d'une machette. On coupe la canne au ras du sol; après la récolte, de nouvelles pousses apparaîtront. Les glucides de la canne à sucre logent dans la moelle des tiges; ils contiennent de 12 à 15% de saccharose. Une tonne de canne à sucre fournit environ 125 kilos de sucre.

La betterave sucrière : La betterave sucrière (*Beta vulgaris* spp) est une parente de la betterave consommée comme légume (Chénopodiacées), elle est originaire d'Europe. C'est une grosse racine bulbeuse bisannuelle qui peut croître sous les climats nordiques, pèse en moyenne 800 g et contient de 15 à 20% de saccharose. Elle est récoltée de 20 à 30 semaines après le semis. La production de sucre de betterave représente environ deux cinquièmes de la production mondiale de sucre raffiné. Aujourd'hui, les pays grands producteurs de betterave à sucre sont la Russie, la France, l'Allemagne, les États-Unis, la Pologne et la Chine. Le sucre blanc (ou sucre de table, sucre semoule, sucre granulé) est le sucre courant que l'on connaît bien. Il est constitué de cristaux de sucre pur séché obtenus après un raffinage total. Il contient 99,9% de sucrose et est dépourvu de vitamines et de sels minéraux.

Sucre de palme : Le sucre de palme est extrait des grappes de fleurs du palmier à sucre de Java (*Arenga pinnata*) et du palmer Nipah (*Nipa fruticans*). Ces arbres sont exploités exclusivement pour leur précieux jus sucré et ne peuvent donc pas porter de fruits.

Sucre de violette : C'est un sucre de canne non raffiné de grande qualité aromatisé à la violette auquel ont été associées des fleurs de violettes. Original, savoureux, ce sucre est idéal pour donner une touche florale aux desserts et infusions.

Sucre roux : Ce sucre est composé de 85 à 99,5% de saccharose et de certaines impuretés; c'est cela qui lui donne cette couleur et cette saveur caractéristique.

COMMENT CHOISIR ?

On trouve le sucre en morceaux partout.

QUE FAIRE AVEC ?

Le sucre raffiné a de multiples usages en cuisine. On s'en sert notamment pour modifier la texture des aliments, pour relever leur saveur, pour adoucir les aliments au goût acide ou aigrelet, pour nourrir la levure (lors de la fabrication du pain par exemple) et comme moyen de conservation. Le sucre est indispensable pour confectionner divers aliments, notamment meringues, crèmes glacées, sorbets, sirops et friandises. Le sucre est également utilisé comme condiment car il rehausse la saveur des autres aliments (légumes glacés, jambon glacé, mets à l'aigre-doux). Il est sans contredit un des ingrédients principaux de la pâtisserie et de la confiserie. Si l'on désire diminuer sa consommation de sucre, on peut :

- réduire progressivement le sucre jusqu'à l'éliminer complètement dans les aliments où il n'est pas essentiel, dans le café et le thé par exemple, la vinaigrette, les jus, le yogourt et sur les pamplemousses;
- camoufler la diminution du sucre à l'aide d'épices, comme la cannelle, le gingembre, la muscade, ou le remplacer tout simplement par des fruits qui confèrent un bon goût naturellement sucré aux céréales, aux muffins ou aux biscuits;
- diminuer le sucre de moitié dans la plupart des recettes de gâteaux, muffins, pains rapides, pâtisseries et autres desserts qui demandent plus de 175 ml (4 de tasse);
- lire attentivement les étiquettes, en général les suffixes «ose» indiquent la présence de sucre; se méfier si plusieurs appellations du sucre se retrouvent sur une même liste d'ingrédients, l'aliment contient sûrement trop de sucre;
- le sucre consommé sur du pain à grain entier ou avec un produit laitier devient compatible avec une alimentation équilibrée et permet de réduire les calories vides du thé ou de la boisson gazeuse sucrée.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les divers sucres peuvent se conserver indéfiniment s'ils sont à l'abri des insectes et de l'humidité. Les placer dans des récipients hermétiques et dans un endroit frais et sec.

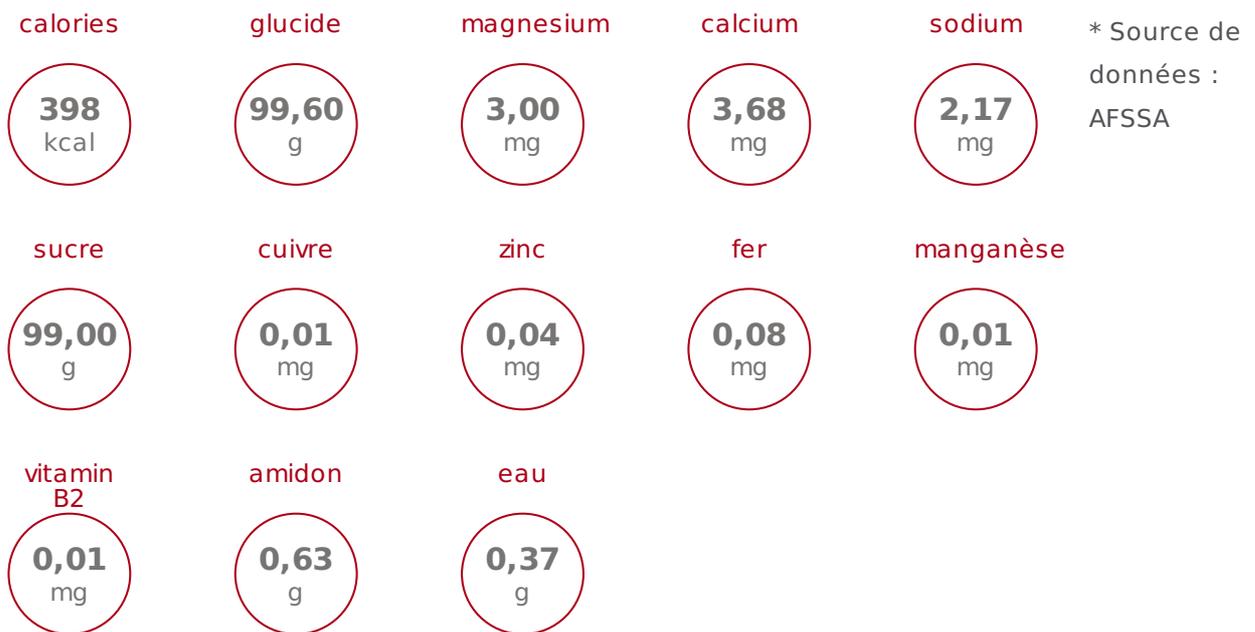
VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive du sucre est très limitée. Le sucre ne contient ni protéines, ni matières grasses, ni fibres et il est dépourvu de vitamines et de minéraux. Il est composé essentiellement de glucides et fournit 4 calories par gramme ou 16 calories par c. à thé pour le sucre granulé ou 9 calories par c. à thé pour le sucre glace.

Le sucre et les aliments très sucrés sont souvent qualifiés d'aliments «à calories vides» à cause de leur carence en éléments nutritifs. Une surconsommation de sucre, particulièrement le saccharose, serait un phénomène déterminant dans l'apparition de la carie dentaire. C'est pourquoi il serait recommandé de se brosser les dents après avoir consommé des aliments sucrés ou collants susceptibles d'adhérer à l'émail des dents. 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.

Comme le sel, le sucre a un pouvoir de rétention des liquides, c'est pourquoi on peut ressentir la soif après l'ingestion d'aliments sucrés.



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 médicales. 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^e siècle au IX^e 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^e 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^e 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 xx^e 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; des études récentes évaluent la consommation annuelle de sucre par tête à 19,5 kg au Canada.

Boulettes au coco [3]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15436>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15436>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/boulettes-au-coco>