

Az aszpartám egy általánosan elterjedt mesterséges édesítőszer. Az 1970-es évek óta igen széles körben alkalmazzák az élelmiszeriparban. Száma: E951. Két aminosavból áll a fenilalaninból és az aszparaginsavból. Ez a két aminosav minden állati eredetű élelmiszerben megtalálható, hiszen fehérjealkotók, egyáltalán nem mérgezőek, ahogy azt sokan tudni vélik. A szervezetben, ahogy szétbomlik a kémiai kötés a két aminosav között, keletkezik némi metanol is harmadikként, ami a metanol-formaldehid-hangyasav úton bomlik le. De ez könnyen kiürül a szervezetből, valamint nagyon kis mennyiségben keletkezik. Sok-sok kutatás bizonyította már, hogy a megengedett fogyasztási mennyiségekben semmilyen mellékhatása nincs az aszpartámnak, így elhízott vagy cukorbeteg embereknek jó alternatíva lehet! Egyetlen, szerencsére ritka kivétel az, akinek Fenilketonuria nevű betegsége van, ami egy öröklődő anyagcserezavar. Az ebben szenvedők nem képesek a fenilalanin megfelelő lebontására, miáltal káros anyagcseretermékek halmozódnak fel szervezetükben.