

## Composition de différents sucres <sup>1</sup>

Pour un Kg	Sucre blanc	Sucre roux	Sucre brut
<b>Vitamines</b>			
Vit B1	0,00 mg	0,01 mg	0,20 mg
Vit B2	0,00 mg	0,06 mg	0,30 mg
Vit B3 PP	0,00 mg	0,03 mg	65,00 mg
Vit B5	0,00 mg	Traces	8,00 mg
Vit B6	0,00 mg	Traces	0,60 mg
Vit B7 - I	0,00 mg		780,00 mg
<b>Sels minéraux</b>			
Potassium	5 à 10 mg	29,00 mg	6500,00 mg
Calcium	0 à 50 mg	800,00 mg	1560,00 mg
Magnésium	0,00 mg	800,00 mg	960,00 mg
Phosphore	0,00 mg	45,00 mg	960,00 mg
Sodium	6 à 9 mg	8,00 mg	185,00 mg
Fer	5 à 10 mg	30,00 mg	50,00 mg
Cuivre	0,00 mg	2,00 mg	1,20 mg
Souffre	-	50,00 mg	1380,00 mg
<b>Total</b>	<b>16 à 79 mg</b>	<b>1004,00 mg</b>	<b>10.911,20 mg</b>

La composition comparée en vitamines et minéraux du sucre de canne blanc (raffiné), du sucre de canne roux et du sucre brut, correspondant au produit obtenu par simple dessiccation de la canne à sucre montre que le sucre brut est en moyenne 200 fois plus riche en sels minéraux que le sucre blanc et contient moins de calories !

1. Les chiffres mentionnés ici sont présentés par les établissements Vijaya et concernent un sucre roux appelé *Muscovado*.