

# STEVIA – SŁODKI TREND

*naturalny i bezkaloryczny*



## Co to jest Stevia?

Stevia to naturalny środek słodzący pozyskiwany z rośliny z rodziny astrowatych, występującej pod tą samą nazwą w Ameryce Południowej. Swój wyjątkowo słodki smak stevia zawdzięcza glikozydom stewiolowym. Liście i ekstrakty rośliny mogą być stosowane w artykułach spożywczych oraz napojach jako naturalny i bezkaloryczny słodzik.

**Wysokie walory słodzące:** ekstrakty ze stewii są od 200 do 350 razy słodsze od cukru rafinowanego. Słodki smak nadają jej najważniejsze glikozydy stewiolowe jak: stewiozyd, rebaudiozyd A, rebaudiozyd C oraz dulkozyd A.

## W Unii Europejskiej stevia zostanie prawdopodobnie zatwierdzona w 2011.

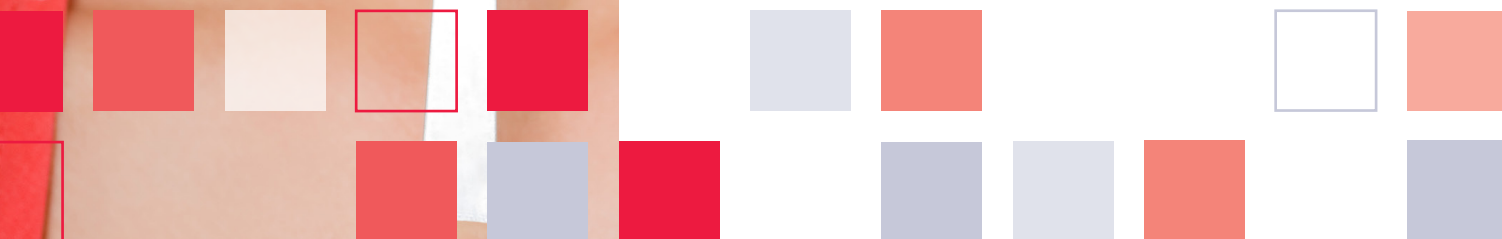
14 kwietnia 2010 Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (European Food Safety Authority) przedłożył długo oczekiwaną opinię o stosowaniu stewii w artykułach spożywczych względnie jako dodatek do nich. Bezpieczeństwo spożycia stewii i glikozydów stewiolowych zostało jasno potwierdzone. Jednocześnie ustalono ich nieszkodliwe dzienne spożycie 4 mg na kilogram masy ciała. EFSA przekazała Komisji Europejskiej wyniki swojej analizy naukowej, na podstawie której zostanie wydane rozporządzenie o dopuszczeniu stewii względnie glikozydów stewiolowych do stosowania w artykułach spożywczych.

## Gdzie stevia jest już dopuszczona do użytku?

W Szwajcarii i we Francji dopuszczono już produkty ze stewią.

„Pionierem” była tutaj innowacyjna firma Storms ze Szwajcarii, która jako pierwsza wypromowała napój słodzony stewią (Storms One), jak również pierwszą ice tea ze stewią (Nice T). ([www.storms.ch](http://www.storms.ch))

We Francji od września 2009 roku został zatwierdzony rebaudiozyd A i można go już znaleźć w wielu wyrobach gotowych.



# STEVIA – SŁODKI TREND

*naturalny i bezkaloryczny*



## **Dlaczego należy zwracać szczególną uwagę na jakość stewii?**

Najwyższej jakości ekstrakt ze stewii charakteryzuje się nie tylko wysoką czystością, dzięki której zachowuje najwyższe walory smakowe, ale również niezmienną standaryzowaną jakością.

Proporcje różnych glikozydów stewiolowych zawartych w roślinie mogą się znacznie różnić w zależności od warunków wzrostu rośliny. Z tego powodu potencjał słodzący wiele innych ekstraktów ze stewii o złej standaryzacji może się znacznie wahać.

Tylko dzięki niezmienniej standaryzowanej jakości ekstraktu możliwa jest stała wysoka gwarancja jakości produktu końcowego.

### **IMPAG gwarantuje Państwu:**

- najwyższą czystość ekstraktów, a tym samym najwyższe walory słodzące
- wysoką standaryzację ekstraktów (absolutnie niezmiennie walory słodzące w produktach ze stewią)
- długotrwałą uprawę, handel sprawiedliwy z rolnikami w Ameryce Południowej
- produkcję ekstraktów w Europie
- produkcję opartą na bioetanolu
- certyfikat organiczności dla liści stewii
- surową kontrolę jakości
- szerokie doświadczenie i know-how w zakresie promowania wyrobów gotowych na rynku

### **Dostępne warianty produktu to:**

- ekstrakty ze stewii:
  - glikozydy stewiolowe 95%
  - rebaudiozyd A 98%
- liście stewii

### **O stewii w skrócie:**

- naturalny środek słodzący pozyskiwany z rośliny stewii
- alternatywa dla cukru i innych sztucznych słodzików
- bezkaloryczny
- nie powoduje próchnicy zębów
- niski indeks glikemiczny (bezpieczny dla diabetyków)
- rozpuszczalny w wodzie
- stabilny w szerokim zakresie pH, również w napojach bezalkoholowych
- odporny na niskie oraz wysokie temperatury
- szczególnie interesujący dla zastosowań w żywności naturalnej

Dalsze informacje znajdują Państwo na stronie [www.impag.pl](http://www.impag.pl) lub na życzenie [rafal.zaj@impag.pl](mailto:rafal.zaj@impag.pl).

**IMPAG Group Head Office**  
Switzerland/Zurich

**Country Offices**  
France/Nancy – [www.impag.fr](http://www.impag.fr)  
Germany/Offenbach – [www.impag.de](http://www.impag.de)  
Poland/Warsaw – [www.impag.pl](http://www.impag.pl)  
Switzerland/Zurich – [www.impag.ch](http://www.impag.ch)

**Presented by**  
IMPAG Chemicals Poland  
Sp. z o.o.  
ul. Wiśniowa 40 lok. 2  
PL-02-520 Warszawa  
Phone: +48 22 542 40 72  
Fax: +48 22 542 40 73  
Mail: [info@impag.pl](mailto:info@impag.pl)  
Web: [www.impag.pl](http://www.impag.pl)

