

Coca-Cola met stevia in zee

►►► Tekst: Tom van der Meer
Foto's: Coca-Cola, Tom van der Meer



Fanta Still, fanta met stevia, is in Frankrijk al op de markt.

Coca-Cola is druk bezig om (fris)dranken met zoetstof stevia te ontwikkelen. Nu de EU steviolglycosiden officieel als additief toelaat, maakt het concern zich op voor de introductie van nieuwe producten op de Europese markt. Dat bleek tijdens een bezoek aan Coca-Cola's research & innovation lab in Brussel.

Welke drinks Coca-Cola met stevia op de markt brengt en wanneer precies, kan Europe Product R&D Manager Hilde Draye nog niet bekendmaken. Wel zegt zij dat dit volgend jaar gebeurt. De zoetstof zal overigens niet apart worden gepromoot. "Het gaat ons om het product en de smaak; niet om de gebruikte zoetstof."

Coca-Cola heeft samen met Cargill sinds 2008 stevia op de markt onder merknaam Truvia. Op dit moment zit het wereldwijd al in een dertigtal producten van Coca-Cola. Het varieert van active life style drinks en sportdranken in de VS, Glacéau vitaminewater 10 in Canada en sparkling drinks in Japan tot water met extracten en smaakstoffen (Epika) in Latijns Amerika. In Brussel is achter de schermen al hard gewerkt aan de introductie van drinks met stevia in Europa. Het bedrijf heeft in Frankrijk (waar stevia sinds 2009 al is toegestaan) frisdrank Fanta Still en in Zwitserland theedrank Nestea op de markt gebracht, beide met stevia en dertig procent minder suiker. In Turkije heeft het concern verschillende dranken van het merk Cappy gelanceerd, met twintig procent stevia.

Eigen smaakvoorkeuren

Bij de nieuwe producten met stevia is smaak het uitgangspunt. Producten één-op-één in

Meer suikervrij en zonder koolzuur

Consumenten kiezen bij hun drinks steeds vaker voor suikervrij. In Nederland is het aandeel suikervrij in het totale aanbod aan (fris)dranken van Coca-Cola gestegen van 33 procent in 2009 naar 36 procent in 2010. De afgelopen tien jaar is het aantal kilocalorieën per hoofd van de bevolking uit koolzuurhoudende frisdrank gedaald met 29 procent. Het aantal calorieën dat mensen dagelijks uit fris(drank) halen, ligt bij koolzuurhoudende frisdranken op 80 kcal en bij koolzuurvrij op 50 kcal. Dit gaat om suikerhoudend, suikervrij en waters. Consumenten nemen ook steeds vaker dranken zonder koolzuur, zoals ijsthee of sappen. Toch neemt het aandeel frisdranken nog niet af. Volgens Coca-Cola wil de consumenten gewoon meer keuze.



Aspartaam blijft

Coca-Cola legt zich niet volledig toe op frisdranken met zoetstof stevia. Het concern houdt het 'chemische' aspartaam als zoetstof in (fris)dranken ook gewoon in het assortiment. "We bieden de consument met stevia gewoon een extra keuzealternatief", aldus het bedrijf. De wetgeving schrijft voor dat stevia in Europa geen 'natuurlijke zoetstof' mag worden genoemd, maar wel 'zoetstof van natuurlijke oorsprong'. In de VS mag de term 'natural sweetener' wél gebruikt worden.

andere Europese landen op de markt brengen, doet Coca-Cola niet. "Elk land heeft zijn eigen smaakvoorkeuren. Die brengen we in kaart met sensory preference mapping", zegt Draye. "Zo houden Duitsers en Denen bij Fanta bijvoorbeeld van wat friszuiger, citroenachtiger, bloemiger, terwijl Nederland eerder kiest voor een Fanta die tussens zoet en zuur inziet en die weer wat sapachtiger is. In Turkije zijn de mensen juist weer wat zoetere varianten gewend."

Gedeeltelijke vervanging

Stevia (of eigenlijk het extract steviol glycosiden uit het steviabladd) is tweehonderd keer zoeter dan suiker. Wel heeft het een wat dropachtige, bittere nasmaak. Die smaak moet geneutraliseerd worden via blends. Coca-Cola kiest er bij drinks met stevia voor om de suiker slechts ten dele te vervangen door stevia. De suikers worden er niet volledig uitgehaald, omdat deze nodig zijn voor de smaak. Dat betekent dat het bij de nieuwe (fris)dranken dus gaat om low-calorie en dus niet om zero-calorie. "Maar wie weet wat de toekomst nog brengt", stelt Draye.

Nasmaak maskeren

Bij een zoete smaak gaat het om de sweetness onset (hoe lang het duurt voor de

zoete smaak komt) en de sweetness after-taste (hoe lang het duurt voor deze weer weg is). Dit is belangrijk bij het ontwikkelen van vervangers voor suiker.

Suiker is in de smaakbeleving snel zoet en is ook snel weer weg. Acesulfaam K geeft sneller een zoete smaak maar is nog sneller weer verdwenen. Bij respectievelijk aspartaam, sucralose en stevia komt de smaak iedere keer wat later op gang, maar blijft die ook langer hangen. Via een blend van stevia en suiker wordt op natuurlijke wijze de zoete smaak van suiker behouden en de nasmaak wat geneutraliseerd, terwijl het toch minder kilocalorieën heeft dan volledig suiker.

Behalve suiker zijn er ook andere elementen zoals smaakstoffen nodig om de nasmaak te maskeren. "Het resultaat is een steviadrink waarbij de smaak optimaal is", aldus Draye. "Dat betekent dat het over het algemeen 'lekker' gevonden wordt. Er zit, net als bij andere lightdrinks, nog wel een nasmaak aan, maar deze stoort niet."

Research & innovation lab

Het research & innovation lab in Brussel is een van de zes innovatiecentra van Coca-Cola in de wereld. In Brussel zit de R&D voor drinks in de 104 landen in Europa, Afrika en Azië. Dit gaat om alle dranken behalve cola. De R&D daarvan zit in Atlanta in de VS. Tijdens een rondleiding door het laboratorium hangt een zoete lucht. Hier wordt geëxperimenteerd met smaken en ingrediënten en worden diverse producten, zowel met als zonder koolzuur ontwikkeld. "Ons labo heeft twee kleine pasteurisators die we Bob en Bobette hebben genoemd. De homogenisatoren voor emulsies heten Bugs en Bunny", zegt Draye lachend.



Een andere afdeling is geheel gewijd aan sensorische evaluatie. Consumenten en een smaakpanel van experts krijgen hier producten te drinken om smaken te testen. In aparte kamers kan zelfs met de belichting het belang van kleur wat worden teruggedrongen. De pilotplant bij het lab heeft een bibliotheek van ingrediënten op voorraad. Het gaat om meer dan duizend smaakstoffen die gebruikt kunnen worden. Opvallend is dat er in het laboratorium veel vrouwen werken. "Voor mij sprak vooral het wetenschappelijke en het artistieke element aan", zegt Draye. "Dat is een leuke combinatie. Misschien dat dat voor meer vrouwen hier geldt."

Hilde Draye: "Elk land heeft toch weer eigen smaakvoorkeuren, die we in kaart brengen met sensory preference mapping."



Maximum aan stevia

Wettelijk is vastgelegd dat bij frisdranken maximaal 80 milligram per liter aan steviol glycosiden gebruikt mag worden. Bij sappen ligt dit op 100 milligram per liter. Dit hangt samen met het feit dat gekeken is hoeveel een consument dagelijks aan verschillende dranken drinkt. Van sappen wordt minder gedronken dus is de maximaal toegelaten dosis hoger. De aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van steviol glycosiden is door de EFSA vastgesteld op 4 milligram per kilo lichaamsgewicht per dag.

