

Stevia als onderdeel suikervermindering

# Het zoete ei van Columbus

**Ingredients**

*Stevia komt uit het zoetste deel van bladeren van de steviaplant.*

Tekst: Tom van der Meer | Foto's: Beneo, Merisant

**Bij het vervangen van suiker door alternatieve zoetstoffen, lijkt stevia het ei van Columbus. Het is natuurlijk, calorievrij, driehonderd keer zoeter dan suiker en nog duurzaam ook. Maar is het alleenzaligmakend of zitten er bij het gebruik ervan toch nog wel wat haken en ogen? Ingrediëntenproducenten die stevia leveren, geven hun mening.**

Het allergrootste voordeel van stevia boven andere zoetstoffen is de natuurlijke oorsprong. Het gaat om steviolglycosiden, de extracten uit het zoetste deel van bladeren van de steviaplant. "Stevia past feilloos in de hedendaagse eetgewoonten", stelt woordvoerder Olga Hesselink van Natrena, dat stevia-tafelzoetstof en -kristalpoeder op de markt heeft. "Gezondheid en voeding is volgens ons geen trend meer, maar een niet meer weg te denken instituut." Uitsluitend caloriearm of calorievrij is bij zoetstoffen volgens haar niet uniek, maar een natuurlijke oorsprong wel. Ook is het duurzaam. Stevia heeft een aan-

zienlijk betere milieu-impact dan andere zoetstoffen, waardoor het voedingsmiddelenfabrikanten kan helpen om hun duurzaamheidsdoelen te bereiken.

#### **Bewerkingen**

Stevia mag dan duurzaam en natuurlijk zijn, wanneer grote ingrediëntenleveranciers partijen op de zoetstof hebben, gaat het toch vaak om bewerkingen van het natuurlijke product, zoals met Truvia (van Cargill en Coca-Cola) en Pure Via (van Merisant en PepsiCo). Critici zijn daarbij bang dat het weer de kant van de kunstmatige, 'chemische' zoetstoffen als aspartaam opgaat. Sugarfreestevia.net wijst op bijwerkingen als hoofdpijn, buikpijn, spierpijn, duizeligheid en aften die mogelijk zijn terug te voeren op de kunstmatige bewerkingen van het natuurlijke product stevia. "Toch blijft de stevia-zoetstof in zijn pure vorm nog altijd de veiligste en gezondste optie om voedsel en drank mee te zoeten", stelt de website. "De zoetstof wordt geëxtraheerd uit het blad van de steviaplant",

reageert Bastian Lamers van het Amerikaanse Heartland Sweeteners. "Daar wordt alcohol bij gebruikt. Dan krijg je de discussie of dit dan chemisch is of niet. Volgens ons is het een product van natuurlijke oorsprong." Heartland Sweeteners brengt onder merknaam Nevella tafelzoetstoffen met stevia op de markt voor consumenten en private label zoetjes voor retailers. Veel bedrijven begonnen met tafelzoetjes en -zoetstoffen, maar breiden dit gaandeweg uit naar de industrie.

Anna Gretha Visser van Stevia Nederland kwam begin 2009 in aanraking met stevia en is het sindsdien onder merknaam SteviJa als ingrediënt gaan verkopen in een kristal- en een poedervariant en sinds kort ook in vloeibare vorm. Het poeder heeft stevia en inuline (van chicorei) SteviJa kristal heeft stevia en natuurlijk suikeralcohol erythritol, terwijl de vloeibare vorm stevia, water en plantaardige glycerine bevat. Ook Heartland Sweeteners gebruikt erythritol voor consistentie en eenzelfde mondgevoel als suiker. Coca-Cola en Cargill hebben dit ingrediënt eveneens in hun Truvia.

#### **Vulmiddel**

Omdat stevia zo'n driehonderd keer zoeter is dan suiker en het ook niet de suikerstructuur heeft, zijn voor de werkbaarheid met doseringen toch bulkstoffen nodig als vulmiddel. Na-

#### **Zin! En Lipton Ice Tea Green**

Stevia (plantenextract steviolglycosiden) is sinds 2 december 2011 officieel als additief in de EU toegelaten. In Frankrijk was stevia sinds 2009 al tijdelijk toegestaan. Op de Nederlandse markt heeft Arla inmiddels drinkyoghurt Zin! met stevia op de markt gebracht en Unilever Lipton Ice Tea Green met stevia.



trena gebruikt bij het kristalpoeder maltodextrine, zodat één scheepje de zoetkracht heeft van één scheepje suiker. Heartland Sweeteners vindt het aandeel stevia bij sommige producenten wel erg laag. Lamers: "Soms is de hoeveelheid maltodextrine groter dan de hoeveelheid stevia. Dat is toch lastig uitleggen aan de consument."

Beneo presenteerde op de zoetwarenbeurs ISM 2012 haar bulkzoetstoffen Palatinose (isomaltulose uit suikerbiet) en Isomalt (ook uit suikerbiet) elk gecombineerd met stevia. Het bedrijf introduceerde er nieuwe pastilles met kruidensmaak met stevia/Isomalt en kauwgom met stevia/Palatinose.

### Smaakmaskering

Behalve bulkstoffen gebruiken ingrediëntenfabrikanten ook soms smaakmaskeerders. Dit omdat stevia (afhankelijk van de puurheid van de extracten) soms een wat zoethoutachtige nasmaak kan hebben. Dr Joël Perret van het Franse Stevia Natura stelt dat wanneer de formulering goed is, maskering niet nodig is. "Maar dat is vaak niet makkelijk te voorspellen." Hij geeft evenals Heartland Sweeteners en Stevia Nederland aan dat de smaak, net als bij andere zoetstoffen, even wennen is. Thierry Liot van het Franse Seppic (steviamerken Rebaten en Steviten) zegt dat smaakmaskering afhankelijk is van parameters zoals de matrix van smaken. "Er zijn veel trucs in de receptuur mogelijk." Natrena koos bij de zoetjes vanwege de smaak voor een klein beetje sucralose als toevoeging. "Werken met stevia is zeer complex", reageert Inga Mönch van Beneo. "Je hebt dus veel expertise en kennis van de stof zelf nodig, maar ook van de toepassing, de foodmatrix waarin het wordt gebruikt. Zo moeten interacties met andere ingrediënten bekend zijn." Zij spreekt van uitgebalanceerde maskeertechnieken voor een uitgebalanceerd smaakprofiel. "Tests met combinaties met Isomalt in snoep of oligofruuctose in zuiveltoepassingen maken dat de nasmaak goed maskeerbaar is." Volgens haar blijkt verder uit tests bij Beneo dat de combinatie stevia met Palatinose en stevia met Isomalt smaakt als suiker en geen nasmaak heeft.

### Monk fruit

Tate & Lyle lijkt minder positief over stevia en hecht meer aan de eigen kunstmatige zoetstof Splenda Sucralose. Dat hangt volgens Sylvie Ory van het bedrijf vooral samen met 'uitdagingen in smaak en productiekosten'. Tate & Lyle heeft sinds mei vorig jaar in de

VS ook een andere zoetstof geïntroduceerd, namelijk PureFruit Monk Fruit Extract. Deze natuurlijke zoetstof is afkomstig van monk fruit, ook wel *luo han guo* of *momordica* genoemd. "Grote voordeel van PureFruit Monk Fruit Extract is dat de zoetstof afkomstig is van fruit", aldus Ory. "Deze claim werkt in Amerika goed als onderscheidende factor bij producten met zoetstoffen op het winkelschap." In Europa is het extract overigens nog niet beschikbaar.

### Samenspel

Tate & Lyle wil zich niet uitspreken voor de ene of tegen de andere zoetstof, maar wil juist een brede waaier aan ingrediënten en expertise bieden. Volgens Tate & Lyle vragen voedingsmiddelenproducenten om meer keuze en natuurlijke zoetstoffen zullen hierin een plaats hebben. Het bedrijf ziet wel een rol voor stevia, maar dan in samenspel met andere zoetstoffen. Ory: "Een combinatie van PureFruit Monk Fruit Extract met stevia, fructose en/of suiker komt geregeld voor, afhankelijk van wat de fabrikant wil met smaak, kosten en etikettering. Het gaat om een toolbox-benadering voor een smaakprofiel met een optimale zoete smaak."

NP Sweet, een joint venture van het Duitse Nordzucker met de Maleisische producent Pu-

### Deel 1

Dit is het eerste deel van het verhaal over stevia. Hierin wordt ingegaan op stevia als onderdeel van het totale smaakprofiel. De volgende keer komen de goede en minder goede eigenschappen van stevia aan de orde bij verwerking in diverse producten. Ook spreken de fabrikanten van ingrediënten zich uit of de zoetstof in Europa een succes wordt.



Kruidenpastilles van Beneo met Isomalt en stevia.

reCircle, valt haar hierin bij. Lars Bo Jørgensen: "PureCircle heeft veel go-to formuleringen die met ingrediëntenportfolio Alpha klanten kunnen helpen voor de beste oplossingen. Het gaat om een blend van stevioglycosiden die 'best-in-class' smaak en hoge puurheid bieden, waardoor het een clean smaakprofiel levert dat op suiker lijkt." ■



Isomalt, Palatinose en suikerbiet.

