

Steviaplanten gøres klar som sødemiddel til økologiske fødevarer

Sydamerikansk plante – alternativt sødemiddel

Steviaplanten (*Stevia rebaudiana*) der oprindeligt stammer fra Sydamerika indeholder i bladene en række sødestoffer som benævnes steviolglykosider. Disse sødestoffer er op til 300 gange sødere end almindeligt sukker. Steviosid og rebaudiosid A er indtil videre de sødestoffer i stevia, der har været mest fokus på.

Naturligt og kaloriefrit sødemiddel

Sødestofferne i stevia indeholder ingen kalorier og påvirker ikke blodsukkeret, hvilket i et sundhedsmæssigt perspektiv gør stevia til et velegnet alternativ til sukker i fødevarer. Svær overvægt udgør et alvorligt folkesundhedsproblem i store dele af verden. Risikoen for udvikling af type 2 diabetes og andre folkesygdomme øges betydeligt ved svær overvægt. Mindre sukkerholdige fødevarer kan være med til at afhjælpe denne fedmeudvikling, det skal dog nævnes, at andre årsager end mængde og sammensætning af kosten kan føre til overvægt, såsom utilstrækkelig fysisk aktivitet, genetisk disponeret og nogle former for medicin.

Steviolglykosid tilladt som sødemiddel i konventionelle fødevarer

Siden 2011 er oprenset steviolglykosid fra steviaplanten godkendt i EU til brug som sødemiddel i konventionelle fødevarer og har fået E-nummeret E960. Det godkendte stevia sødemiddel (E960) skal bestå af mindst 95 % oprenset steviolglykosider.

Steviaplanten er ikke godkendt som fødevarer i EU

Hvad angår selve planten stevia, samt tørrede blade herfra, har EU udstedt et forbud mod markedsføring af disse til brug i fødevarer. Dette skyldes, at EU betragter steviablade som 'Novel Food', og denne forordning siger, at alle nye fødevarer, som ikke har været markedsført i EU før maj 1997, skal forhåndsgodkendes. Steviaplanten er endnu ikke godkendt som fødevarer. Tyskland har i 2011 fremlagt dokumentation for, at tørrede steviablade er blevet anvendt til konsum inden for EU før maj 1997, men endnu er det uafklaret, om EU kan godkende dokumentationen, og i ventetiden er der ikke gjort forsøg på, at få planten godkendt til konsum. Der foreligger imidlertid en domsafsigelse fra Bayern, der tillader anvendelsen af steviablade, og flere lande uden for EU (blandt andre Japan, Kina, Korea og flere lande i Sydamerika), anvender allerede produkter af planten til fødevarerprodukter.

E960 er ikke godkendt til brug i økologiske fødevarer

Økologiske fødevarerprodukter kan ikke anvende E960 som sødemiddel (tilsætningsstof), da oprensningen sker ved hjælp af ionbytning, og denne teknik er ikke tilladt inden for økologien. Der er derfor brug for en ny oprensningsteknik, der kan opnå samme renhed af sødestoffet og er accepteret til brug i økologiske fødevarerprodukter. Der arbejdes i øjeblikket med vandig ekstraktion og membranfiltrering.

Dansk dyrket økologisk steviaprodukt

Markedet for økologiske fødevarer har været kraftigt stigende de senere år, og det tyder på, at efterspørgslen vil stige yderligere. Fødevarerindustrien efterspørger derfor naturlige sødemidler uden kalorier, både til konventionelle og til økologiske fødevarer.

Fakta om projektet: Grøn stevia – økologisk sødemiddel til fødevarerprodukter

Mål: Et dansk naturligt nul-kalorie sødemiddel til økologiske fødevarerprodukter

Periode: 1. september 2013 – 31. august 2017

Deltagere: Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer; Dairy Fruit A/S; DSS Silkeborg A/S; Økologisk Landsforening; CEBI Invest ApS; Thise Mejeri a.m.b.a

Projektleder: Seniorforsker Kai Grevsen kai.grevsen@agrsci.dk

Finansiering: Støttet med 4,2 mill. kr. fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogrammet (GUDP) under Fødevarerministeriet

Se mere på: www.groenstevia.dk

