

Stevia rebaudiana o Kaá heé: una dulce alternativa

Se impone a nivel global por sus virtudes, que favorecen a personas que padecen diabetes o problemas relacionados con la obesidad

Extraído de: Stevia rebaudiana o Kaá heé: una dulce alternativa. Revista Alimentos Argentinos n° 53, marzo de 2012. Autor: Prof. Luis A. De Bernardi - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

La *Stevia rebaudiana* es una hierba perenne nativa de las regiones subtropicales y tropicales sudamericanas cuyas hojas contienen glucósidos de alto poder endulzante, carentes de calorías y aptos para el consumo humano, cualidades que la han convertido en una alternativa al consumo de azúcar de caña y de edulcorantes artificiales. El primero en describirla botánicamente (en 1887) fue el naturalista suizo radicado en Paraguay Moisés Bertoni y posteriormente, el químico Ovidio Rebaudi descubrió el glucósido llamado steviosida, compuesto de glucosa y rebaudiosida, pero los registros históricos dan cuenta de que ya los indios guaraníes utilizaban las hojas de la planta -a la que llamaban Kaá heé (yerba dulce)- para endulzar algunos alimentos.

En su estado natural, la *Stevia* crece en la región subtropical semihúmeda de América, con un régimen pluviométrico de 1000-1400 mm. La temperatura óptima para su desarrollo oscila entre los 15 y 30°C, con una media de 20°C y una mínima de 5°C. Requiere días largos, alta intensidad solar (heliofanía) y suelos con pH de 6,5-7, de baja o nula salinidad, con mediano contenido

de materia orgánica, textura franco arenosa a franca, y con buena permeabilidad y drenaje. Aunque demanda una humedad relativa del 75% al 85%, la planta no tolera suelos excesivamente húmedos ni con mucho contenido de materia orgánica, principalmente por problemas fúngicos que pueden causar grandes pérdidas económicas. El porcentaje de glicósidos de steviol pre-



senten en la *Stevia* oscila entre el 7 y 16 % del peso total de las hojas secas, dependiendo este valor de múltiples factores (variedad, prácticas culturales, factores climáticos, edáficos, biológicos, etc.).

En el mundo existen aproximadamente 50.000 hectáreas en plena producción. China posee actualmente el 80% de esas plantaciones, y en menor proporción Vietnam, Malasia, India, Paraguay, Brasil y, últimamente, la Argentina. En nuestro país es cultivada principalmente en Misiones, aunque se han incorporado a la actividad otras provincias, como Entre Ríos, Jujuy, Salta, Tucumán, Corrientes y Chaco. Hace ya unos años se viene trabajando en la selección de plantines por calidad, en la mejora de sus características agronómicas y su adaptación agroecológica. También se ha encarado su difusión y extensión entre los productores.

Importantes cualidades

El endulzante natural no calórico que se extrae de la *Stevia* está siendo progresivamente utilizado en productos de repostería para la fabricación de distintos tipos de dulces y postres, en bebidas gaseosas, jugos en botella, polvos ensobrados, helados, yogures, etc.

Se le atribuyen numerosas cualidades desde el punto de vista culinario, ya que puede emplearse en preparaciones debido a que soporta altas temperaturas, no fermenta y es un potenciador del sabor. La gran versatilidad del producto permite que el endulzante sea apropiado para dietas hipocalóricas. Una sintética enumeración de sus características indica que:

- Es un alimento tan natural como el azúcar de caña o de remolacha, pero sin sacarosa (azúcar de mesa) que es el edulcorante más utilizado en el mundo industrializado, hecho que resalta sus cualidades por los beneficios que trae al consumo humano.
- Se impone a nivel global por sus virtudes, que favorecen a personas que padecen diabetes o problemas relacionados con la obesidad.
- Los componentes antioxidantes que concentra en sus tallos y hojas son superiores a los que se encuentran en el té verde.
- Sus hojas contienen siete glucósidos diferentes, de los cuales especialmente dos (rebaudiosido A y steviosido) determinan su sabor dulce.
- El cristal tiene el aspecto físico de polvo fino y color blanco marfil.
- No aporta calorías, además es antimicótica y anticaries, hipotensora, vasodilatadora, diurética y digestiva. Contiene fitonutrientes y aceites volátiles, y es fuente de hierro, manganeso y cobalto.
- Su extracto es usado actualmente como endulzante de mesa y como aditivo para endulzar diversos tipos de preparados tales como bebidas, gaseosas, confituras, repostería, salsas, productos medicinales, gomas de mascar y golosinas.



PEHUENIA
ALIMENTARIA

Calidad,
innovación
y compromiso

Tres ingredientes
fundamentales para la
elaboración de productos e
insumos para heladerías y
panaderías.

www.pehueniasrl.com.ar
tel +54 11 46840111 4682/003

marquid.com.ar



- Puede ser ampliamente utilizada en la industria de la cosmetología debido a su poder suavizante y cicatrizante, además de las pastas dentales o enjuagues bucales, debido a su acción antimicrobiana, que actúa sobre los gérmenes que producen caries.
- De un kilo de hojas de la planta se obtienen aproximadamente 100 gramos del extracto. Y con un gramo del extracto se endulza una bebida de litro y medio.
- En su forma natural resulta 15 veces más dulce que el azúcar de mesa o de caña, y su extracto es de 100 a 300 veces más endulzante que el azúcar.
- Desde los años '70 este producto se ha vuelto popular en Corea del Sur y Japón. En este último país, el 41% de los endulzantes consumidos proviene de la *Stevia*.

Legislación

El auge protagonizado por los productos de la *Stevia* no solo en Asia sino en diversos países de la Unión Europea y EE.UU. fue impulsando el surgimiento de criterios de análisis internacionales, especialmente en las resoluciones emanadas en reuniones consecutivas del Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO/OMS.

En la 69ª Reunión de dicho Comité se elaboraron especificaciones completas, determinando que el valor mínimo de pureza del aditivo alimentario fuera del 95% para los siete glicósidos de esteviol: esteviósido, rebaudiosido A, rebaudiosido C, dulcosido A, y rebaudiosidos D, E, y F. Esto confiere una considerable flexibilidad en la utilización de distintas variedades de *Stevia* para producir aditivos alimentarios con glicósidos de esteviol de conformidad con las especificaciones del Comité de Expertos.

A partir de los avances presentados por el JECFA, la empresa Mane solicitó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) de nuestro país la homologación de las especificaciones nacionales con las internacionales elaboradas por la WHO/FAO/JECFA. Con tal motivo, en la Reunión Plenaria N° 86 del año 2010, la propuesta de homologación fue aprobada por la Comisión y posteriormente publicada en el Boletín Oficial como Resolución Conjunta 26/2011 – SPReI – y 65/2011 – SAGyP. En ella se define al aditivo con función edulcorante y se fija una Ingesta Diaria Admisible (IDA) de 0-4 mg/kg peso corporal (expresado como esteviol) entre los parámetros más relevantes. La CONAL le hizo lugar a lo peticionado con fundamento en su consumo tradicional y ancestral. En este sentido, la *Stevia* encuadra en la Categoría N° 3 descrita en los incisos 5.2.2.1 y 5.2.2.2, respectivamente, de la Resolución GMC N° 10/06 sobre Aditivos Aromatizantes/ Saborizantes. Luego de un arduo análisis por parte de los miembros de la CONAL, se aprobó la propuesta de inclusión previendo el uso de la *Stevia* en infusiones, yerba mate y ciertas categorías de bebidas. A la fecha, el expediente continúa en trámite administrativo, que concluirá con la suscripción de la Resolución Conjunta y posterior publicación de la norma en el Boletín Oficial de la República Argentina.

Además de incorporar la hoja de *Stevia rebaudiana* Bertoni como edulcorante al Código Alimentario Argentino, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), determinó que los productos que la incluyan deben exhibir en su rótulo la inscripción: "Edulcorado con hojas de *Stevia*".

Ingredientes para Panaderías, Pastelerías y Chocolaterías



Panhel

Buenas ideas, Buenos negocios

www.
Panhel
com.ar

Exclusivo en Mendoza de:



Puratos



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Pedí vendedor al (0261)
493-3286/0325
www.panhel.com