



Stevia - ein neues Süßungsmittel

Das EU-Parlament hat die Extrakte aus der Stevia-Pflanze unter der E-Nummer "E 960 Steviaglykoside" als Süßungsmittel für bestimmte Lebensmittel zugelassen. Für Kundenfragen erhalten Sie im Folgenden einige kurze Informationen über diese Süßungsmittel.

Die Stevia-Pflanze stammt ursprünglich aus Paraguay, wird aber nunmehr hauptsächlich in China angebaut. In tropischen Anbaugebieten können pro Jahr bis zu 6 Ernten der Stevia-Blätter erfolgen. Die herkömmlichen Stevia-Pflanzen bilden überwiegend Steviosid, und die Neuzüchtungen bilden überwiegend Rebaudioside F, die man zur Süßstoffbildung nutzt. Im Handel erhält man heute überwiegend die Stevioglykoside als Süßungsmittel. Da die Blätter nicht direkt zur Süßung verwendet werden, dürfen steviahaltige Produkte nicht mit Hinweisen auf natürliche Süße angeboten werden. Die Stevia-Süßungsmittel haben eine Süßkraft, die etwa 200 bis 400 mal so intensiv ist wie die des herkömmlichen Zuckers. Damit werden Stevia-Süßstoffe vor allem das bisher verwendete Süßungsmittel Aspartam ersetzen, wenn man kalorienreduzierte bzw. zuckerreduzierte Produkte herstellen will. Die Stevia-Süßungsmittel bewirken in den Produkten einen bitteren Nachgeschmack. Daher kann nach Meinung von Verwendern der Süßungsmittel nur bis zur Hälfte der rezepturmäßigen Zuckermenge durch die Stevia-Süße ersetzt werden.

Für die gesundheitliche Wirkung der Stevia-Süßungsmittel bestehen keine Bedenken, wenn es sich um Reinprodukte handelt. Für diese ist die empfohlene tägliche unbedenkliche Aufnahme jedoch auf 4 mg Steviolglykoside je kg Körpergewicht begrenzt. Für möglicherweise enthaltene Begleitsubstanzen, die im Extraktionsverfahren nicht beseitigt wurden, bestehen aber weiterhin Bedenken hinsichtlich gesundheitlicher Risiken, die sich auf mögliche Krebserregung und Erbgutschädigung beziehen.

Online-Ergänzung zu:

"Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf"

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0751-0

<https://www.europa-lehrmittel.de/07510.html>

"Lernfelder der Bäckerei - Produktion"

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0760-2

<https://www.europa-lehrmittel.de/07602.html>

19.12.2011