

UN NUOVO PRODOTTO: LA STEVIA (Stevia Rebaudiana Bertoni, stevioside 95%)

La Stevia Rebaudiana Bertoni può essere considerata una delle piante più utili per la salute umana. **In Paraguay la coltivazione è molto diffusa, ma con rispetto estremo per la Natura.** La Stevia, nel suo habitat naturale non ha nemici particolarmente aggressivi e quindi non necessita di nessun prodotto chimico per la sua difesa. Questo è garanzia di “naturalità” del prodotto. Ma per potersi definire biologico e sano, anche la estrazione dei glicosidi deve essere fatta in modo naturale. Esistono in Paraguay due sistemi ben distinti. Quello artigianale, che estrae i glicosidi utilizzando l’acqua tiepida e quello industriale che utilizza sia l’acqua tiepida che l’alcool alimentare. Viene comunque rilasciata una dichiarazione relativa alla coltivazione senza ausiliari chimici di alcun genere.

La coltivazione della Stevia segue i dettami ed i capitolati della **CaPaSte, la Camera Paraguaya della Stevia** che effettua i controlli sulla produzione rilasciando le autorizzazioni all’uso per estrazione, e seguono le norme Mercosur e ISO9200. Sono ovviamente sempre osservate le direttive UE sugli edulcoranti.

Per riconoscere gli estratti puri dai vari miscugli presenti in commercio bisogna sapere che:



- i glicosidi steviolici hanno la consistenza del latte in polvere (non è cristallizzato come lo zucchero);
- il colore varia dall’avorio molto chiaro al bianco; i glicosidi steviolici possiedono una bassa densità, vale a dire che hanno un basso peso specifico;
- In funzione della varietà di Stevia utilizzata in estrazione, può avere un leggero retrogusto amaro, specie se si sono tenuti bassi i livelli di purezza in estrazione (60, 70, 80 %);
- il sapore dolce dei glicosidi è decisamente differente dai dolcificanti classici.

I nostri addetti effettuano audit mensili presso i fornitori per il controllo qualitativo e garantiscono che i prodotti forniti sono **solo prodotti puri**, contenenti come unico edulcorante lo Stevioside o il Rebaudioside A. Garantendoci il non impiego di miscele con altri

edulcoranti e l’uso di sostanze chimiche in fase di estrazione.

Potranno essere utilizzati **come veicolo per la composizione di prodotti finali** solo prodotti esclusivamente naturali come ad esempio la maltodestrina. I nostri referenti si impegnano altresì a rilasciare tutta la documentazione atta a certificare la qualità dei prodotti rispetto delle normative vigenti sia nel Paese di origine sia in quelli ove sono destinati.

La stevia è coltivata in modo biologico ma non la sua estrazione.

I nostri prodotti sono sempre seguiti da certificazione di derivazione da piante di coltivazione biologica (CERES www.ceres-cert.com) e dichiarazione d’estrattone con metodi naturali (acqua calda e alcool alimentare) come da normativa Europea, escludendo in maniera categorica l’utilizzo di metanolo.

Come produttori abbiamo ottenuto la certificazione biologica per la coltivazione della pianta da cui poi si andranno ad estrarre i Glicosidi Steviolici.

Tipi di estrazione

La Comunità Europea permette due tipi di estrazioni:

- meccanico (con acqua calda ed alcool alimentare)
- solventi (con metanolo)

LA STEVIA DA NOI COMMERCIALIZZATA NON UTILIZZA ASSOLUTAMENTE IL METANOLO

I nostri processi sono del tutto naturali ed utilizzano solo acqua calda ed alcool alimentare. Vogliamo anche dire che, con metodi estrattivi naturali, la purezza degli estratti stessi non supera il 95% nello Stevioside e 97% nel Rebaudioside A. Purezze superiori potrebbero essere indice di utilizzo di solventi chimici.

Il metodo estrattivo è il seguente:

- Fase 1 – Macerazione in acqua calda delle foglie triturate di Stevia qualità Eiretè
- Fase 2 – Raccolta del liquido ottenuto e inizio dei filtraggi
- Fase 3 – Microfiltrazione
- Fase 4 – Ultrafiltrazione
- Fase 5 – Nano filtrazione
- Fase 6 – Scambio ionico
- Fase 7 – Passaggio in membrana per osmosi inversa
- Fase 8 – Essiccazione della polvere

Lo stesso processo ma effettuato con alcool alimentare, permette l'estrazione del Rebaudioside A dallo Stevioside. Ricordiamo che il Rebaudioside A è il vero responsabile della dolcezza della pianta. Tutti i lotti prodotti nel nostro laboratorio sono identificati da codice ed analizzati per il rilascio dei certificati di purezza in ottemperanza alle normative dei Paesi ove esportiamo.