



Workshop sobre Stevia

Endulzante natural y sin calorías

Realizado el día 5 de marzo de 2013, organizado por Aguas Danone de Naciones Unidas, y en el que disertó la Dra. Berdadene Magnuson (con especialización en ciencias de alimentos, toxicología y doctorada en ciencias nutricionales) quien evalúa la seguridad de los endulzantes bajos en calorías. En representación de Global Stevia Institute y Pure Circle se presentó Allison Mikita quien nos contó que el GSI es un consejo informativo dedicado a proporcionar información sobre la educación y con base científica sobre la stevia.

El fin fue conocer más sobre este endulzante que presenta la enorme cualidad de ser un extracto vegetal natural y cuyo consumo individual e utilización industrial va creciendo año a año.

La Dra. Magnuson explicó los procedimientos que utilizan para investigar. Aseveró, respaldándose en estudios, que la stevia no es mutagénica ni carcinogénica, sin embargo afirma que los estudios fueron realizados sobre stevia purificada y que son útiles para demostrar la seguridad de todos los productos de stevia puros, es decir siempre que presenten al menos 95% de glicósidos de esteviol. Esta es la parte más difícil acerca de los productos de stevia, determinar su pureza, es decir el porcentaje de glicósidos de esteviol. GSI dice estar seguro de que todos los productos producidos por grandes compañías de alimentos y bebidas utilizan la forma purificada, ya que es la única manera legal de añadir stevia a los alimentos.

La Dra. Magnuson también nos comentó que la Ingesta Diaria Admisible para los glicósidos de esteviol, uno de los componentes dulces extraídos de las hojas de stevia, es de 4 mg/kg de peso corporal por día, esto equivaldría a 12 miligramos de extractos de stevia de alta pureza por kilogramo de peso corporal por día. Para determinar estas IDA se basaron en más de 200 estudios de investigación.

Esto nos genera los siguientes interrogantes para nuestro país:

Cuál es el IDA de glicósidos de esteviol en Argentina?

Cuál es el IDA para extractos de stevia en Argentina?

Cuál es la cantidad de glicósidos de esteviol que presenta la stevia utilizada en Argentina? Es muy difícil de saber, ya que depende de los procedimientos de extracción utilizados. (GSI manifiesta que la relación de GE sería el 95 % de la stevia) ¿Se controla esto en nuestro país?

¿Cuánto se consume de stevia en Argentina? ¿La industria utiliza la manera pura de stevia?

Allison nos comentó que el GSI no produce nada de stevia. Sin embargo, la compañía PureCircle, produce stevia y trabaja directamente con los agricultores de todas las regiones en crecimiento. PureCircle cultiva stevia en Paraguay, Kenia, China y los EE.UU. en su mayor parte y es el principal productor de stevia en el mundo. Solo tienen productos para las empresas de alimentos y bebidas, no venden a los consumidores,

Otra de las ventajas que menciona el GSI es que impulsan a prácticas responsables del medio ambiente ya que conservan recursos naturales y minimizan la cantidad de desperdicios y que se utiliza menos agua, tierra y energía que para producir el equivalente de dulzor. Recordemos que los glicósidos de esteviol serían entre 300 y 400 veces más dulces que el azúcar. Motivo por el cual manifiesta favorecer al medio ambiente.

Gracias a la invitación de DANONE, AADYND estuvo presente; representando a la Asociación la presidente Lic. Graciela González, y miembros de Comisión Directiva: Lic. Viviana Corteggiano, Lic. Daniela Rainieri y Lic. Claudio Magno, y en representación del Comité de prensa, quien les informa, Lic. Karina Czaczowski.



AADYND

Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas



Para conocer más sobre stevia, o realizar consultas pueden visitar la siguiente web:
www.globalstevia.institute.com .

Lic. Karina Czaczowski
Comité de Prensa de AADYND
Asociación Argentina de Nutricionistas

Coodinadora Lic. Beatriz Ravanelli.