

Stevia

Es un edulcorante de origen natural que ha sido utilizado como condimento y sustituto natural del azúcar. Se extrae de las hojas de la planta de la stevia.



Es un endulcorante

SIN CALORÍAS

La planta fue documentada científicamente por primera vez en

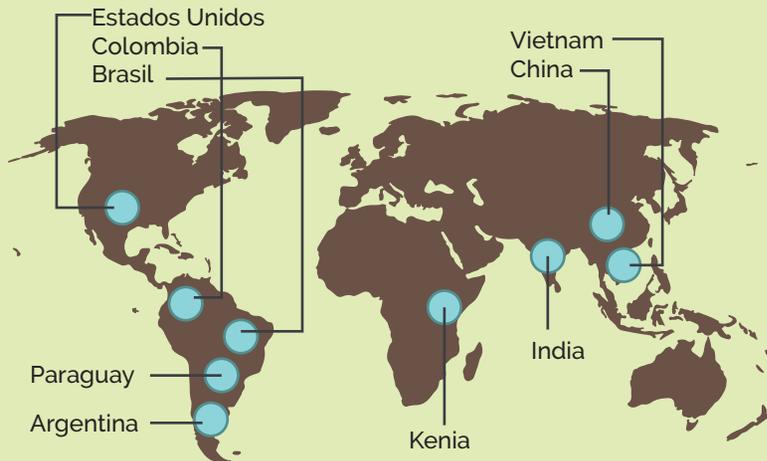
1899

Es originaria de **SUDAMÉRICA**



El grado de dulzura de aproximadamente tres hojas de stevia puede sustituir la dulzura del azúcar en una lata de refresco

Lugares de cultivo



Los componentes del sabor dulce de la stevia se llaman

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

se encuentran de forma natural en las hojas de la planta.

pueden ser hasta

300 veces



dulces que el azúcar.

Proceso de extracción



Las moléculas dulces presentes en la planta de la stevia se extraen dejando reposar sus hojas secas en agua (como el té)

El líquido se filtra y se separa de los residuos vegetales. Después se vuelve a purificar el extracto con agua o alcohol apto para alimentos.

Secándose posteriormente para obtener un extracto de hojas de stevia de alta pureza.

Se puede encontrar en miles de **alimentos y bebidas** en el mundo

Como té, refrescos, zumos, aguas, leches con sabores, yogures, productos horneados, cereales, salsas, golosinas y como edulcorante de mesa.



Fuente: <http://globalstevainstitute.com>