

STEVIA REBAUDIANA

miércoles 4 de noviembre de 2009

Empresa internacional abrirá sus puertas en Candelaria



foto: Actualidad Sur.

Se trata de la Empresa Francesa Stevia Internacional S.A, la cual próximamente industrializará la hoja de stevia (Caá heé) como edulcorante natural.

La empresa de capitales franceses se encuentra radicada en la ciudad de Candelaria y está próxima a industrializar la hoja de stevia (Caá heé) como edulcorante natural.

Con compromisos de exportación ya confirmados, la empresa ha iniciado la inversión industrial y la implementación de las cuencas

productivas en la provincia.

La zona que abarcará, será para productores de Santa Ana, Candelaria, Garupá y Posadas, que recibirán una cantidad específica de plantas con contenido particular del glucósido buscado, de la cual Stevia Internacional se compromete a adquirir.

Orlando Maya, encargado administrativo de Stevia Internacional S.A. explicó que "la empresa se dedica a producir edulcorante.

Acá se va a envasar desde la materia prima hasta el producto final, el producto sale para ser exportado a Francia".

La firma está abocada a atraer la atención de los pequeños y medianos productores que puedan plantar el Caá heé, para que luego les resulte rentable vendiendo a la empresa la materia prima.

"Se hace un convenio al productor que se dedica a plantar o sea se le va a proveer la planta madre, el plantín y se le va a hacer un convenio de compra por un tiempo determinado, en donde la empresa se compromete a comprarle todo lo que produzca el productor.

Espero que la gente se interese en plantar acá, que se pueda producir y darle trabajo a la gente de Candelaria", manifestó Maya.

Según consideró el encargado administrativo de Stevia Internacional S A, se van a generar varias fuentes de trabajo en la localidad.

"Vamos a necesitar mano de obra, tanto de operarios, técnicos, administrativos, profesionales, etc. se calcula que entre 40 y 60 personas trabajarían acá en planta", expresó.

Para finalizar, Maya estimó que dentro de cinco días estarían listas las oficinas para su

inauguración.

"El tiempo no nos acompaña, ya tendría que estar terminada la parte de oficina y no nos está ayudando el tiempo.

Creemos que las oficinas se inaugurarán a más tardar en cinco días más", puntualizó.

misionesonline.net

Publicado por INNGENIAR GROUP en [22:10 0 comentarios](#)  

domingo 15 de marzo de 2009

[La Biofábrica acordó la venta de plantines de stevia a firma francesa](#)



La venta se oficializó en un acto realizado en la Biofábrica.

La empresa Stevia Internacional acordó la compra de los plantines, para impulsar la creación de una cuenca en la zona sur de la provincia

En el acto de la firma del contrato estuvieron presentes el presidente de la Biofábrica, Luis Jacobo, el ministro del Agro, Alex Ziegler y el representante de Stevia Internacional, Cristian Moreno.

Todavía no se oficializó cuando se comenzarán a distribuir las plantas, debido a que el establecimiento de biotecnología aun no produjo los dos millones de cultivos comprometidos.

misionesonline.com

Publicado por INNGENIAR GROUP en [22:04 0 comentarios](#)  

domingo 25 de mayo de 2008

Artículos académicos para STEVIA REBAUDIANA



[Mass propagation of shoots of Stevia rebaudiana using a ...](#) - Akita - Citado por 21

[Effect of Stevia rebaudiana on glucose tolerance in ...](#) - Curi - Citado por 22

[Effects of chronic administration of Stevia rebaudiana ...](#) - Melis - Citado por 16

Publicado por INNGENIAR GROUP en [18:40](#) [0 comentarios](#)  

miércoles 30 de enero de 2008

MBG GREEN TECHNOLOGY FRANCE



clিকেат titulo (title)

Publicado por INNGENIAR GROUP en [13:41](#) [0 comentarios](#)  

[Stevia - FAO / WHO Expert Committee of Food Additives -](#)



clickear titulo (title)

Publicado por INNGENIAR GROUP en [13:31 0 comentarios](#)  

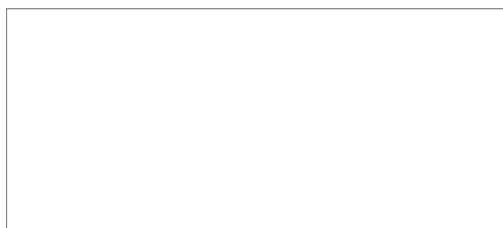
[Stevia Studies - Researches -](#)



clickear titulo (title)

Publicado por INNGENIAR GROUP en [13:25 0 comentarios](#)  

[Stevia - Coca Cola - Patents](#)



clickear titulo (title)

Publicado por INNGENIAR GROUP en [13:19 0 comentarios](#)  

domingo 9 de diciembre de 2007

[Coca-Cola busca revolucionar los endulzantes con la estevia, una hierba de Sudamérica](#)



Por Lauren Etter y Betsy McKay

Coca-Cola Co. y Cargill Inc. se han asociado para comercializar un nuevo endulzante natural y sin calorías que podría atraer a los consumidores conscientes de su salud y reordenar el mercado global

de edulcorantes artificiales

.
El nuevo producto, llamado rebiana, marca un hito en la larga búsqueda de la industria de las bebidas por encontrar el "Santo Grial" de los edulcorantes: uno que pueda endulzar los productos de manera natural y sin calorías

.
Actualmente, este mercado está dominado por el azúcar, el jarabe de maíz alto en fructuosa y edulcorantes sintéticos como el aspartame y la sucralosa

.
Como los consumidores exigen cada vez más alimentos saludables que tengan orígenes naturales, Coca-Cola y Cargill bien pueden haber encontrado una mina de oro

.
A fines de la semana pasada, Coca-Cola registró silenciosamente 24 patentes relacionadas con el nuevo producto

.
La compañía dice que busca los derechos exclusivos para desarrollar y comercializar el uso de rebiana en las bebidas

.
Cargill, en tanto, lo usará en productos alimenticios como yogures, cereales, helados y dulces

.
Cargill también estudia comercializarlo como un endulzante de mesa

.
Pero debido a su polémico pasado, el producto enfrentará serios desafíos regulatorios y de producción

.
Rebiana es un derivado de la stevia rebaudiana, o estevia, un arbusto sudamericano cuyo uso alimenticio está prohibido en Estados Unidos y Europa

.
Un estudio realizado en 1985 vinculó esa hierba con problemas hepáticos y algunas autoridades alimenticias europeas han expresado preocupación sobre su posible toxicidad

.
Coca-Cola y Cargill afirman que comercializarán la rebiana primero en aquellos países donde está autorizado como aditivo, como es el caso de Argentina, Brasil, Paraguay, entre otros países sudamericanos, y Japón

.
Paralelamente, las compañías buscarán su autorización en EE.UU

.
La rebiana nunca se ha producido en cantidades como las que se necesitarían para una distribución global

.
Cargill dice que ha dedicado tres años a desarrollar un sistema de cultivo con socios en China, Paraguay y Argentina, con el fin de asegurarse que la producción crezca a paso seguro y que el producto retenga su calidad, seguridad y sabor

.
Para Coca-Cola, la rebiana representa la culminación de una larga búsqueda secreta

.
Sus científicos llevan más de una década tratando de descubrir formas en que la estevia pueda endulzar las bebidas de la compañía

.
Si bien los extractos de la hierba se usan hace tiempo para endulzar algunos alimentos y se han incluido en suplementos alimenticios, muchas veces dejan un sabor algo amargo

Coca-Cola dice que las tecnologías que busca patentar permiten identificar y extraer las partes de mejor sabor de la hoja de la estevia, creando un edulcorante que no deja un sabor amargo

La compañía afirma que ha realizado pruebas extensas con consumidores y expertos y que ha recibido buenas respuestas de ambos

Para Cargill, la introducción de la rebiana es un impulso a sus esfuerzos por expandirse más allá de su portafolio agrícola

Además, se convertiría en un competidor más serio para su archirrival Archer-Daniels-Midland, el mayor productor estadounidense de jarabe de maíz, y aumentaría la presión sobre edulcorantes sintéticos como NutraSweet, producido por la compañía de Chicago NutraSweet Co

"Vemos este producto como una transformación", dice Dirk Reif, un científico de Cargill que ha viajado a muchos países para desarrollar el sistema de producción de la rebiana

La estevia es originaria de Paraguay, pero el país donde más se cultiva ahora es China

Se ha usado durante siglos para endulzar té, pasteles y otros productos, y desde los años 70 se ha vuelto popular en Japón y Corea del Sur

Pero algunos países prohibieron su uso masivo después del estudio que vinculó la hierba con problemas al hígado. Otras investigaciones sugieren que la estevia, cuyo extracto tiene una dulzura 300 veces mayor que la del azúcar, podría ayudar a controlar la hipertensión y la diabetes, y que reduce la grasa

Coca-Cola aún no ha decidido qué productos endulzará con la rebiana. Pero es poco probable que lo haga en la Coca-Cola clásica, ya que una alteración en la fórmula podría generar un completo cambio de sabor

En 1985 intentó modificar levemente la fórmula de su bebida principal al introducir la Nueva Coca-Cola. Pero ello causó tanta resistencia entre los consumidores, que 79 días después la empresa tuvo que volver a su fórmula original

Y modificar la Coca-Cola Diet también tiene sus riesgos, ya que tiene un séquito de fanáticos. De hecho, en EE.UU. es la tercera bebida más popular

The Wall Street Journal







INNGENIAR

- [INNGENIAR GROUP - Innovation System Management](#)

d Nucle

[Curso “Claves del renacimiento nuclear” de la World Nuclear University](#) - Del *8 al 10 de marzo* se llevará a cabo por primera vez en Buenos Aires el curso intensivo “Claves del renacimiento nuclear” de la World Nuclear Universit...

Hace 6 días



European Stevia Association



Estatus en la Unión Europea



Mi lista de blogs

- [NATURAL SUGAR](#)



[BRIEF](#) - *About Stevia International SA* . In the province of Misiones, Argentina, are installing a manufacturing industry Stevia Rebaudiana powder. . Production st...

Hace 9 meses

- [BIOINDUSTRIA](#)



© Pinedán se termina para octubre

[En Misiones, comienza a funcionar la biofábrica que producirá plantas a partir de la clonación](#) - Se trata de un emprendimiento único en su tipo destinado a la producción de plantas in vitro mediante tecnologías que permiten la clonación. . De un patrón ...

Hace 11 meses



[CAA HEE](#)



[Estudian cómo hacer para que el sabor dure más en las mateadas](#) - Científicos de la Unam buscan que los sabores aguanten más. . E incorporan sabores como la Stevia Rebaudiana y minerales tales como el hierro, el calcio y e...

Hace 1 año.



INGENIAR GROUP



INNOVATION SYSTEM MANAGEMENT



JECFA - Monographs & Evaluations



WIKIPEDIA



STEVIA REBAUDIANA BERTONI



- [STEVIA REBAUDIANA BERTONI - WIKIPEDIA ENGLISH](#)



STEVIA REBAUDIANA BERTONI



Archivo del blog

- [▼ 2009](#) (2)
 - [▼ noviembre](#) (1)
 - [Empresa internacional abrirá sus puertas en Candel...](#)
 - [▶ marzo](#) (1)
 - [La Biofábrica acordó la venta de plantines de stev...](#)
- [▶ 2008](#) (5)
 - [▶ mayo](#) (1)
 - [Artículos académicos para STEVIA REBAUDIANA](#)
 - [▶ enero](#) (4)
 - [MBG GREEN TECHNOLOGY FRANCE](#)
 - [Stevia - FAO / WHO Expert Comittee of Food Additiv...](#)
 - [Stevia Studies - Researches -](#)
 - [Stevia - Coca Cola - Patents](#)
- [▶ 2007](#) (1)
 - [▶ diciembre](#) (1)
 - [Coca-Cola busca revolucionar los endulzantes con l...](#)



Coca-Cola adds stevia to Fanta Still in France

By Guy Montague-Jones, 15-Dec-2009

Related topics: [Financial & Industry](#), [Sweeteners \(intense, bulk, polyols\)](#)

Coca-Cola France has reformulated Fanta Still with stevia only three months after the French government approved a form of the natural sweetener.

France is the first European country to approve a [stevia](#) sweetener under a rule allowing member states to approve ingredients for a limited two year period, before full EU approval is given.

Regulatory approval

The French decision to give the green light to 97 per cent purity rebaudioside A (Reb A) came in September, but food and drink manufacturers have been testing out potential uses of stevia for some time before that.

Coca-Cola has developed its own stevia brand called Truvia in partnership with Cargill. Late in 2008, [Coca-Cola](#) reformulated three flavours of diet Odwalla juices in the US sweetened with Truvia.

Reformulation

Now the multi-national soft drinks company has taken advantage of the regulatory window in France to reformulate Fanta Still with stevia.

SPONSORED LINK

[Avoid Color Fade with Kalsec® Durabrite® Colors](#)

[Color fade can affect visual appeal and produce "off flavors" leaving your product on the shelf and your sales fading fast. Kalsec®'s Durabrite® Color Stabilization technology can extend the color life of your product... Click here](#)

The new Fanta Still recipe will hit shelves at the start of 2010. Adding stevia to the drink allows Coca-Cola to reduce its sugar content by around 30 per cent.

Coca-Cola said this was part of an ongoing effort to reduce sugar levels in its products. Reb A is one of the major steviol glycosides found in the leaf of the Stevia rebaudiana plant. It is 300 times sweeter than sugar but has no calories, making it an attractive option for manufacturers catering to the market for foods and beverages with reduced, low or no sugar.

Despite the potential of the natural sweetener, Coca-Cola does not intend to abandon the controversial sweetener aspartame, the safety of which the company said has been confirmed by European and French authorities.

More news articles on this topic

- [France ups Reb A limits for food](#)

- [Soft drink portion depends on how it's served](#)
- [Taste and regulations top stevia concerns](#)
- [Formulation, not masking agents, holds key to stevia flavour acceptance](#)
- [Stevia: beverages and replacing aspartame](#)
- [France approves high Reb A stevia sweeteners](#)

Swedish firm to launch Yerba Mate with stevia in France

By Jess Halliday, 16-Feb-2010

Related topics: [Financial & Industry](#), [Sweeteners \(intense, bulk, polyols\)](#)

A Yerba Maté beverage is set to be one of the first products on French shelves sweetened with stevia-derived rebaudioside-A (Reb-A), recalling a traditional use of the plant by Guarani Indians in Paraguay.

The French government approved the use of Reb-A in food and beverages last September, taking advantage of a two-year window before anticipated EU-wide approval. In January it increased the permitted levels in a number of categories, and allowed it to be used in table top sweeteners for the first time.

Now a Swedish company, Liv Natur, is preparing to launch a Yerba Maté beverage with Reb A supplied by Granular. Yerba Maté is made from the leaves of the *Ilex paraguariensis* tree which, like the [stevia](#) rebaudiana plant, is native to Paraguay. According to a spokesperson from Granular, stevia leaves have been used by the Indians in Paraguay to sweeten mate, which have a naturally slightly bitter taste.

The product will be sold as Live Maté in [France](#) from April. It is thought to be the first beverage launched anywhere to be sweetened with Reb-A alone. Other beverages introduced in the US and other markets have combined stevia-sweeteners with other sweeteners to ensure the best taste profile.

Formulated without the use of flavour-maskers to cover off-notes that can, in some cases, occur with stevia, Liv Maté product does have a small number of calories (9.1 kcal per 100ml), but these come from the fruit juices with which it is formulated.

Yerbe Maté debut

Yerba Maté does not have a long history of consumption in France; some products have been available in specialist health food stores.

It is marketed on a healthy platform, as the drink has been researched for its potential to increase alertness (it contains mateine, a caffeine-like substance), fat burning effects, and satiety effects.

Stevia, too, has an association with good health as it has a low glycaemia index.

Liv Natur is also planning to launch Liv Maté in Switzerland and South Korea in early 2010. It is also negotiating distribution agreements in Japan, USA, Russia and Poland, all of which are seen as priority markets.

Stevia in France

So far, only a very small number of products sweetened with stevia have appeared on French shelves.

Amongst these is Swiss chocolate company Villars, which has used stevia in a 70 per cent cocoa chocolate bar.

Beverage giant Coca Cola announced to much fanfare in early December that will use Reb A in Fanta Still in France. However the ingredients list for Fanta Still variants on the Coca Cola France website do not include stevia or Reb-A, and the company did not respond to a request for a progress report prior to publication of this article.

The [Granular](#) spokesperson said it has other customers engaged in product development using its stevia material.

France ups Reb A limits for food

By Jess Halliday, 19-Jan-2010

Related topics: [Legislation](#), [Sweeteners \(intense, bulk, polyols\)](#)

The French government has approved the use of stevia sweetener Reb A in table top sweeteners, and raised the levels at which it can be used in a range of no added sugar food and beverage products.

Last August France became the first country in the EU to approve the use of [Reb A](#) with purity of 97 per cent and above in food and beverage products, taking advantage of a 2-year window in advance of the anticipated approval for the whole EU by the European Commission.

The updated approval from the Ministere de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi, published in France's Official Journal last Friday, raises the amount that can be used reduced calorie or no added sugar non-alcoholic drinks, confectionery, desserts and other products by around 40 per cent from those originally approved - a change which will give industry considerably more flexibility.

The permission to use Reb A as a [table top sweetener](#) opens up another, high potential product area for industry. For this product category no upper limit has been set for dosage, but the government said it must be subject to good manufacturing processes.

Reb A can now be used in beverages at a level of up to 600mg/l, and in most desserts up to 1000mg/kg. In ice cream the limit is 800mg/kg.

In breath-freshening sweets the limit is 10,000mg/kg; in chewing gum 5,500mg/kg; in throat sweets, cocoa or dried fruit based and starch based sweets 2000mg/kg; in other confectionery with no added sugar the limit is 1000mg/kg.

Hervé Ory-Lavollée of Groupe Lavollee Chimie, a distributor that has secured supply from [Stevia Internacional](#) in Argentina, told FoodNavigator.com that the change has come about as the government accepted a request from industry for higher levels. He emphasised that ultimate acceptance will come from consumers, however.

SPONSORED LINK

[Avoid Color Fade with Kalsec® Durabrite® Colors](#)

[Color fade can affect visual appeal and produce "off flavors" leaving your product on the shelf and your sales fading fast. Kalsec®'s Durabrite® Color Stabilization technology can extend the color life of your product... Click here](#)

The news was also welcomed by Peter Milsted, sales and marketing director at PureCircle, who told FoodNavigator that the company is “*happy to see a further endorsement of Stevia in this way and are looking forward to seeing PureVia on the market in France in the near future given our ties with the brand*”.

Coca Cola has already announced the introduction of Fanta Still with stevia in France, using Coca Cola and Cargill’s Truvia branded ingredient. It is said to have achieved a 30 per cent reduction in sugar.

The first table top sweetener launches are expected within days.

Novel foods pending

Two applications for stevia are currently awaiting novel foods opinions from the European Food Safety Authority: for stevia leaves and for steviol glycosides. Both applications were made by the European Stevia Association EUSTAS.

If EFSA’s opinions are positive, the matter will then pass to the European Commission to rule on novel foods approval, and for approval under the new sweeteners regulation.

Although the Commission is not bound to act in accordance with EFSA’s opinion, and indeed, EFSA’s opinion may not necessarily be positive, industry certainly believes the fledgling market will be allowed to take off.

The original application for approval in France, made by Greensweet, was for all steviol glycosides, not just Reb A.

France approves high Reb A stevia sweeteners

By Jess Halliday, 08-Sep-2009

Related topics: [Healthier products](#), [Legislation](#), [Sweeteners \(intense, bulk, polyols\)](#)

The French government has approved the use of stevia sweeteners with 97 per cent purity rebaudioside A (Reb A), officially opening up the first EU market for products containing the much-anticipated ingredient.

While full EU approval for [stevia](#) sweeteners is still dependent on a scientific opinion from the European Food Safety Authority (EFSA), France has taken advantage of window that allows individual member states to approve ingredients for a limited two year period.

The approval, published yesterday in France’s official journal, has been hotly anticipated by the industry since AFSSA, the French food agency, issued a positive safety opinion earlier this year.

The application for France was made by Greensweet. General manager Joël Perret told FoodNavigator.com: “*This is very good news. It is the first opening for this type of ingredient in the EU market*”.

The global sweetener market for food use was valued at US\$1.83bn in 2007 by Leatherhead Food International. The intense sweeteners market is dominated by aspartame and, to a lesser extent, sucralose. However interest in food ingredients from natural sources has led some to consider that the stevia plant could provide ‘the holy grail’ of sweeteners.

Reb A is one of the major steviol glycosides found in the leaf of the *Stevia rebaudiana* plant. It is 300 times sweeter than sugar but has no calories, making it an attractive option for manufacturers catering to the market for foods and beverages with reduced, low or no sugar.

Activity anticipated

Based on enquiries so far Perret said there is the potential for hundreds of tonnes of [Reb A](#) to be used in products marketed in France in the coming months.

Manufacturers have already done considerable work on testing out potential uses. Now they will turn their attention to marketing and launches – but the first launches “*could be very fast in some cases*”.

Angus Flood, head of international marketing at Reb A supplier PureCircle, agreed; he said early adopters could have products on the market by the end of 2009.

According to Flood much of the early activity looks to be in the reformulation of products away from other sweeteners. Such a strategy would be a less risky way to enter the market than by launching a brand new product.

SPONSORED LINK

[Avoid Color Fade with Kalsec® Durabrite® Colors](#)

[Color fade can affect visual appeal and produce "off flavors" leaving your product on the shelf and your sales fading fast. Kalsec®'s Durabrite® Color Stabilization technology can extend the color life of your product... Click here](#)

In the US, where Cargill and Whole Earth Sweetener Company, a subsidiary of Merisant, received the first FDA generally recognised as safe (GRAS) notifications for Reb A 97 per cent sweeteners last December, a small number of beverage products have come to market. These are mostly niche brands within big companies’ broader beverage offerings, with which firms are testing the market before taking the plunge.

Not all steviol glycosides

Despite the excitement of the approval of Reb A in France, the news is bitter-sweet for Perret.

His original application to the French authorities was for stevia extracts with 95 per cent purity of steviol glycosides – not just Reb A. The Joint WHO/FAO Expert Committee on Food Additives (JECFA) gave a positive view of sweeteners with this profile in June 2008.

But AFSSA decided to consider only Reb A, “*for unknown reasons*” according to Perret, and to study the broader steviol glycoside profile separately.

“I am happy, because this is the end for me of a very long task. But a bit sad that we did not reach the final objective,” he said.

GreenSweet does offer both Reb A and steviol glycosides in its portfolio, so the company is still able to make its move in the French marketplace.

But Perret is not positive that the French authorities will pursue approval of steviol glycosides to the JECFA specification, as under the two-year window this would have to be secured by 31 December 2009.

Rather, France will most likely wait, like the rest of the EU, for steviol glycosides to pass by the conventional route through EFSA and the European Commission.

EFSA could give its opinion as early as March 2010. Depending on how long it then takes the Commission to put together the legal text, EU approval could come in 2010 or later.

Stevia: beverages and replacing aspartame

By Sneha Pasricha, research analyst, Frost & Sullivan, 29-Sep-2009

Related topics: [Financial & Industry](#), [Sweeteners \(intense, bulk, polyols\)](#)

Aspartame and sugar are likely to be the main substitution targets for emerging stevia sweeteners, and beverages the initial main application, writes Sneha Pasricha, a research analyst for Frost & Sullivan, in the first of two guest articles.

Statistics for diabetes and obesity around the globe are alarmingly high. The food industry started spinning off healthier foods as a positive reaction to this trend a decade ago, and today the terms 'natural' and 'organic' are consumers' preferred terms in healthy food.

Stevia-based [sweeteners](#) fit well into this space, offering a combination of favourable attributes: natural, high intensity, and zero calories.

Stevia is competing against other natural and artificial high intensity sweeteners (HIS) available in the market. In 2008, the world high intensity sweeteners market was estimated to be close to \$1.3 billion, with sucralose commanding leading position with close to 36 per cent share by value in food applications.

But since stevia-based high purity sweeteners are natural and are still in the developmental stage of product-life cycle, they are undoubtedly expensive offerings compared to the artificial HIS.

Substitution Potential

In the US the FDA only granted the first no objection letters for Reb-A's (Rebaudioside –A) use in foods in December 2008 to Cargill and Merisant. Until then, dried [stevia](#) leaves and extracts could only be used in dietary supplements (since 1995).

In Europe the market is not yet wide open. Switzerland currently allows stevia-based sweeteners to be used in foods and beverages, but with cumbersome pre-market approval of finished products. France gave the go-ahead for temporary approval earlier this month, but the European Food Safety Authority (EFSA) is expected to give its safety opinion, which would pave the way for pan-EU approval, by the middle of 2010.

In the US, multinational beverage manufacturers have rolled out new product lines sweetened with stevia sweeteners.

SPONSORED LINK

[Avoid Color Fade with Kalsec® Durabrite® Colors](#)

[Color fade can affect visual appeal and produce "off flavors" leaving your product on the shelf and your sales fading fast. Kalsec®'s Durabrite® Color Stabilization technology can extend the color life of your product... Click here](#)

As these lines get popular, there is a strong possibility that stevia sweeteners could replace [aspartame](#) in some diet variants. In the long run is likely that aspartame will take the maximum hit, considering the various consumer worries that are clouding the aspartame market.

In addition, stevia is expected to be used as a part substitute for sugar and also used in combination with other artificial sweeteners in the emerging phase of lifecycle.

Existing and Target Applications

Considering their sweetening capacity and the favourable physical and functional attributes, natural stevia-based sweeteners are compatible for use in a wide array of foods, beverages, and dietary supplements. Even so, significant flavour technology support is needed to produce an acceptable or superior tasting final product with stevia. This calls for an end user with technical know-how or a supplier who has the technical expertise to produce a customised tasteful product.

Considering the history of usage pattern, within two to three years of post-European regulatory approval, beverage is expected to rule as the main application for stevia sweeteners use.

Others will follow, including traditional foods (such as dairy, bakery, confectionery and others); table-top sweeteners; as a nutraceutical in functional foods, functional [beverages](#) and supplements with added health benefits; personal care (such as toothpastes); and as an active pharma ingredient or excipient in pharmaceutical applications.

The second part of Sneha Pasricha's commentary on stevia's potential - Stevia: Succeeding in an emerging market - will be published on FoodNavigator.com tomorrow.

Coca Cola quiere introducir estevia en sus bebidas



[VelSid](#) 5 de junio de 2007

La búsqueda de que la salud no se vea afectada por la alimentación lleva a las grandes multinacionales de productos preparados a hallar la composición adecuada para dar al consumidor calidad en todos sus sentidos. **Coca Cola** es una de ellas, que para satisfacer a los que quieren cuidarse con bebidas bajas en calorías, **se ha unido a Cargill para crear un endulzante natural que incorporar en distintos productos.**

Se trata de **un derivado de la [Estevia](#)** (Stevia Rebaudiana Bertoni), un endulzante natural al que le otorgan múltiples beneficios, y que **han bautizado con el nombre de Rebiana.**

Coca Cola ha solicitado 24 patentes en Estados Unidos para poder tener la exclusiva de este edulcorante en sus bebidas, mientras que Cargill tendrá la exclusiva para endulzar yogures, helados, cereales o golosinas entre otros productos.

El problema es que la estevia no está aprobada como aditivo en la Unión Europea ni en EEUU, actualmente se consume en Brasil, Japón y en Extremo Oriente siendo utilizado tanto en refrescos, como en golosinas o en la elaboración de platos.

Cargill va a realizar una gran inversión durante los próximos tres años para desarrollar tecnologías de cultivo y producción a nivel industrial de la estevia en China, Argentina y Paraguay. Esperan un gran éxito en los resultados y un “bombazo” al mercado de los edulcorantes, desbancando a los utilizados actualmente, edulcorantes artificiales como la sacarina, el aspartame o la sucralosa.

Vía | [Infobae Profesional](#)

Más información | [Cargill](#)

En Directo al Paladar | [Estevia, un endulzante natural](#)

Estevia, un endulzante natural

VelSid 18 de abril de 2006



La **estevia** (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) se obtiene de un arbusto originario de Paraguay y Brasil que se utiliza desde hace muchos años como **endulzante natural**. Las hojas de la planta son 30 veces más dulces que el azúcar y el extracto unas 200 veces más.

Se utiliza mucho en Japón y en Extremo Oriente como edulcorante, tanto en refrescos, como en chicles, hasta para saltar las salsas. Los japoneses han realizado muchísimos estudios clínicos sobre la estevia y su extracto, el esteviósido y aunque se ha demostrado que es inocuo, está prohibido en la UE, sin embargo se puede adquirir en algunas herboristerías el material crudo en polvo.

Las hojas secas de la estevia contienen un 42% aproximadamente de sustancias hidrosolubles, además contiene proteínas, fibra, hierro, fósforo, calcio, potasio, zinc, rutina, vitamina A y C.

Diversos estudios aseguran que es apto para diabéticos, ya que regula los niveles de glucosa en sangre, también muestran que es una planta antibacteriana bucal, digestiva, diurética, vasolidadora, con efectos beneficiosos en la absorción de la grasa y a presión arterial, entre otros beneficios.

La estevia también tiene aplicaciones cutáneas para solventar problemas como el acné, la dermatitis, el eczema e incluso como mascarilla, y es con este fin con el que se puede encontrar en Europa.

¿Por qué será entonces que la Unión Europea considera que no hay suficientes datos que garanticen la seguridad de su uso alimentario?

Más información | [Alimentación-sana](#)

Coca Cola y Cargill sorprenden con un nuevo edulcorante →

Coca Cola y Cargill movieron las bases de la industria mundial de los edulcorantes con el lanzamiento de un nuevo producto sin calorías y natural. Esta entrada fuerte de ambas marcas, en un mercado que crece cada día más, enfrenta serios problemas regulatorios y de producción

El nuevo edulcorante se llamará rebiana y **sería el paso más ambicioso de la marca de gaseosas para encontrar un edulcorante natural y sin calorías**. El último intento en este sentido había sido Sucralose, creado en el 2000 por la marca Splenda.

En la actualidad, **el multimillonario mercado global de los edulzantes todavía se encuentra dominado por el azúcar**, la fructosa de maíz y los edulcorantes sintéticos como el aspartamo y la sucralosa.



El fuerte crecimiento de consumidores en busca de productos dulces de bajas calorías empujaron a Coca Cola y a Cargill a desarrollar rebiana, un edulcorante derivado de la stevia, una hierba que se encuentra en América latina.

La marca de gaseosa ya ha presentado 24 pedidos de patentes en EEUU la semana pasada, para tener el desarrollo exclusivo del edulcorante en bebidas. Por su parte, **Cargill mantendrá la exclusividad para comercializar el edulcorante en productos como yogures, cereales, helados y golosinas**.

Si bien ninguna de las dos empresas quiso dar la cifra invertida en el desarrollo del producto, voceros de Cargill afirmaron que se puso a disposición una “suma significativa de dinero”.



Uno de los principales problemas que enfrenta rebiana es su origen. **La hierba stevia no es aprobada en EEUU ni en Europa como un aditivo para alimentos**. Según un informe presentado en 1985 por la National Academy of Sciences de EEUU, el consumo de este vegetal puede generar mutaciones en el hígado.

Si bien a finales del año pasado la Organización Mundial de la Salud (OMS) afirmó que no existen datos sobre una supuesta toxicidad de la hierba, la entidad asegura que se necesita más información sobre la stevia. **La OMS hizo hincapié en ver los efectos sobre los niveles de azúcar en sangre y los posibles efectos sobre la hipertensión**.

Coca Cola y Cargill pusieron en duda la validez del estudio presentado en 1985. A su vez, **ambas empresas aseguraron que comercializarán rebiana en 12 países donde el consumo de stevia esté permitido, entre los que se encuentran Brasil, Japón y China**.

La stevia nunca fue producida en las cantidades necesarias para satisfacer un mercado masivo a nivel global. Por ello, Cargill anunció que invertirá los próximos **tres años desarrollando tecnologías de cultivo y producción industrial junto a sus pares en China, Paraguay y Argentina**.

Si los ensayos sobre la stevia tienen éxito, rebiana sería un golpe



mayor al mercado actual de los edulcorantes. **La demanda actual de stevia es de cuatro millones de libras por año, según informó Cargill.** Si se tiene en cuenta que esta hierba es 200 veces más dulce que el azúcar, el nivel de producción actual sería equivalente a 705 millones de libras de edulcorante.(WSJ)



**Economía 04-06-2007**

Cooperativa Tabacalera proveerá de stevia a Coca Cola

La entidad que viene impulsando a la stevia rebaudiana como cultivo alternativo al tabaco, firmará hoy un convenio con la compañía Cargill. Se prevé un fuerte aumento en la demanda. La marca de gaseosas líder en el mundo endulzará sus bebidas con un compuesto en base a ka'a he'e

Coca Cola y Cargill, dos de las mayores compañías de alimentos del mundo, desarrollarán en conjunto con la Cooperativa Tabacalera de Misiones (CTM) un endulzante en base a stevia rebaudiana. En primer término, se adaptarán las especies cultivadas por la CTM a los requisitos planteados por las multinacionales. Tras ese trabajo que llevaría unos tres años, la cooperativa misionera será una de las proveedoras de stevia para las empresas de origen norteamericano.

El presidente de la Cooperativa Tabacalera, Jorge Néstor, confirmó que hoy firmará un acuerdo con Cargill para comenzar el trabajo de desarrollo de una variedad que satisfaga los requisitos planteados por las multinacionales.

“Directivos de Cargill visitaron la cooperativa en varias oportunidades, fue un largo proceso que implicó el estudio de la variedad que nosotros desarrollamos y el pedido de ellos de introducir algunos cambios”, indicó Néstor.

El proyecto prevé que la especie desarrollada en forma conjunta por Cargill y la CTM será la base de un endulzante que se utilizará en varios productos alimenticios, entre ellos algunas de las bebidas de la línea de Coca Cola.

Aún no está definido si el endulzante obtenido pasará a ser una de las materias primas de la tradicional Coca Cola o si se lanzará una línea especial de esta bebida.

Por su parte, Cargill lo usará en yogures, cereales, helados y dulces. Además, se encuentra analizando su comercialización como edulcorante de mesa.

Aunque el presidente de la CTM prefirió no hacer conjeturas respecto a los volúmenes de stevia que demandaría el proyecto de Cargill y Coca Cola, reconoció que, por la escala en que trabajan estas empresas, habría un fuerte salto en las cantidades requeridas.

Quimera dulce

En una nota publicada la semana pasada por el Wall Street Journal da cuenta de que, para la Coca-Cola, el producto que pretenden desarrollar en base a stevia representa la culminación de una larga búsqueda secreta y resalta que sus científicos llevan más de una década tratando de descubrir formas en que el ka'a he'e pueda endulzar las bebidas de la compañía. Aclara que si bien los extractos de la hierba se usan hace tiempo para endulzar algunos alimentos y se han incluido en suplementos alimenticios, muchas veces dejan un sabor algo amargo.

Coca-Cola asegura que las tecnologías que lograron desarrollar y pretenden aplicar en Misiones, permiten identificar y extraer las partes de mejor sabor de la hoja del ka'a he'e, creando un edulcorante que no deja sabor amargo. Para Cargill, la introducción de la rebaudiana es un impulso a sus esfuerzos por expandirse más allá de su portafolios agrícola.

Nova Stevia

Por su parte, el titular de la CTM indicó que en los próximos meses se realizará un relanzamiento del endulzante marca Nova, fabricado con las plantas de la cooperativa y distribuido por la firma Cabrales.



Economía | 04-08-2008 22:24:00

Coca Cola y Pepsi se pelean por la stevia

Pepsi intenta adelantarse a su principal competidora -Coca Cola- en el uso de la hierba que se cultiva en la región. Se trata de un agua saborizada que se denominará SoBe Life, cuya salida al mercado se producirá en las próximas semanas en Latinoamérica.

La compañía Pepsi informó que planea lanzar en las próximas semanas un agua saborizada que contiene un endulzante desarrollado en base a stevia y tendría una fórmula similar a la que Coca-Cola prevé introducir en el mercado para sus gaseosas. El nuevo producto promete incrementar la demanda de la hierba cuya producción se está extendiendo en distintas zonas de Misiones. Ya que el consumo de stevia no ha sido aún aprobado por la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (FDA) para su uso en ese país, Pepsi dice que la nueva bebida, SoBe Life, debutará en varios mercados latinoamericanos, empezando por Perú.

Vale recordar que Coca-Cola se unió a la empresa agroindustrial Cargill Inc. para desarrollar su propio edulcorante basado en estevia para usarlo en sus bebidas y acordó utilizar materia prima proveniente de Misiones para fabricarlo. La empresa planea lanzar una gaseosa con el nuevo edulcorante en algunos mercados de Estados Unidos. antes de fin de año, si recibe la aprobación formal de la FDA para el endulzante, según una fuente cercana a la empresa.

El afán de Pepsi de llevar la bebida a las manos de los consumidores antes que Coca-Cola abre un nuevo capítulo en la larga historia de rivalidad entre los dos fabricantes. La competencia subraya la importancia que las empresas de bebidas y alimentos le dan a ser la primera en descubrir y convertir en una marca reconocida un Santo Grial: un edulcorante natural, con cero calorías y de buen sabor. Además de la estevia, las compañías están evaluando otros potenciales endulzantes.

La estevia se ha consumido de diferentes formas por años. Pero tanto Pepsi como Coca-Cola aseguran que sus nuevos edulcorantes están basados en una tecnología que extrae y purifica a un alto nivel un compuesto particularmente dulce de la planta, llamado rebaudiosido-A.



VIERNES 01 JUN 2007

NEGOCIOS & MERCADOS : LO USARON LOS GUARANIES

Coca-Cola quiere endulzar con un yuyo del norte argentino

Matías Longoni
mlongoni@clarin.com

Dos de las principales compañías alimentarias globales, Coca-Cola y Cargill, pusieron su mirada sobre **la Stevia o "Kaá heé"**, una planta de la región que era utilizada por los indios guaraníes y que endulza **30 veces más que el azúcar**. La noticia de que ambas empresas se asociaron para comercializar el derivado de ese edulcorante natural podría impulsar el cultivo en el país, que se desarrolla **de manera incipiente en Misiones**.

Coca-Cola, según informó la agencia **Bloomberg**, planea en el futuro endulzar alguna de sus bebidas con Stevia, para ganar mercado entre el público que deplora el azúcar y los edulcorantes químicos. Por eso ya registró en los EE.UU. **más de 20 patentes relacionadas con el nuevo producto**. También se asoció con Cargill, uno de los pulpos agrícolas mundiales, que ya dispone de un mapa preciso con las principales zonas de producción.

Originaria de Paraguay y el norte argentino, aquí la Stevia es producida **a escala industrial** sólo por la Cooperativa del Tabaco de Misiones, que en 2004 destinó 100 hectáreas al cultivo y planea producir unas 500 toneladas. La entidad se asoció con un laboratorio marplatense para procesarla. La comercialización es **muy incipiente**. Diferente es la situación en Asia. Japón descubrió la Stevia hace medio siglo y consume grandes cantidades. China, con **20.000 hectáreas en producción**, es su principal proveedor.

Las hojas de esta planta son hasta 30 veces más dulces que el azúcar. Y su extracto, una sustancia blanca, puede ser **hasta 300 veces más potente que la sacarosa**. Pero su mejor argumento es que no contiene calorías y que por eso no eleva el nivel de glucosa. En los ensayos que realizó hasta ahora, Coca-Cola buscaba la manera de **reemplazar la fructosa de maíz** (el principal endulzante utilizado en bebidas) por este singular producto.

Pero el proyecto todavía enfrenta un escollo: la planta está aprobada en Estados Unidos sólo como suplemento alimentario y por eso deben gestionar el permiso para utilizarla como insumo para el consumo masivo. La Organización Mundial de la Salud dictaminó que la Kaá Heé es "apta para la ingesta diaria".