

Alternatif Doğal Tatlandırıcı: Stevya

A. Levent İnanç*, İnci Çınar

Kahraman Maraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, K. Maraş
*linanc@ksu.edu.tr

Özet

Gıda endüstrisinin en temel amaçlarından biri, dünyada değişerek gelişen bilinçli tüketici taleplerini karşılamaya yönelik çalışmaları yönlendirmektir. Gıda endüstrisi çalışanları genel eğilime paralel olarak gıdalardaki şeker miktarını düşürmeyi (diabet, obezite, kronik hastalıklar vb sebeplerle) hedeflemektedir. Gıda tatlandırıcıları bu sektörde geniş tüketici kitlesine hitap etmektedir. Bu açıdan sektör tüketiciye sağlıklı, doğal, besleyici özelliği olan ve kalori içeriği düşük tatlandırıcılar sunmaya çalışmaktadır.

Güney Amerika orijinli stevya (*Stevia rebaudina*) bitkisinin ekstraktları yıllardır Japonya, Çin, Kore ve Brezilya başta olmak üzere birçok ülkede doğal tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. Bu bitkiyi diğerlerinden farklı kılan başlıca özellikler ısıya dayanıklı, kimyasal içermeyen, ağızda acı tat bırakmayan ve lif içeriği yüksek olan bir bitki olmasıdır.

Bu çalışmada stevya bitkisinin kimyasal özellikleri, doğal kaynakları, ekstraksiyon teknikleri, saklama koşulları, fonksiyonları ve gıda katkısı olarak güvenliği literatür ışığında derlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Stevya, Kimyasal özellik, Gıda katkı

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum