nieuws

Stevia plaatst voedingsindustrie voor uitdagingen

nieuws

Europa laat eindelijk de zoetstoffen uit de Stevia-plant toe in voeding. “Vooraleer producten met steviolglycosiden als suikervervangers op de markt komen, moet de voedingsindustrie een aantal technologische uitdagingen aanpakken”, verklaart Flanders’ FOOD. Het innovatieplatform heeft daartoe twee jaar lang onderzoek gedaan samen met voedingsbedrijven en onderzoeksinstellingen.

17 NOVEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:02

Lees meer over:
voedingsindustrie
culinair

Europa laat eindelijk de zoetstoffen uit de Stevia-plant toe in voeding. “Vooraleer producten met steviolglycosiden als suikervervangers op de markt komen, moet de voedingsindustrie een aantal technologische uitdagingen aanpakken”, verklaart Flanders’ FOOD. Het innovatieplatform heeft daartoe twee jaar lang onderzoek gedaan samen met voedingsbedrijven en onderzoeksinstellingen.
Steviolglycosiden zijn 200 tot 300 keer zoeter dan suiker. Bovendien leveren ze bijna geen calorieën aan. Doordat Stevia, en dus de steviolglycosiden, een natuurlijk product zijn, kan de samenstelling van de beschikbare commerciële mengsels zeer verschillend zijn. Als gevolg hiervan verschilt ook de smaakkwaliteit sterk. Voedingsbedrijven wensen echter producten op de markt te brengen met een constante (smaak)kwaliteit. “Het omgaan met de variatie in steviolglycosiden, vergt dus de nodige aandacht”, deelt Flanders’ FOOD mee.
Een tweede uitdaging voor de industrie zijn de smaakaspecten. Producten op basis van steviolglycosiden kunnen een andere smaak hebben dan producten op basis van suiker. Dit fenomeen is niet enkel van toepassing bij steviolglycosiden, het is typisch aan intensieve of alternatieve zoetstoffen. De aanwezigheid van deze bijsmaken of variaties

in smaakkwaliteit van gezuiverde steviolglycosiden kunnen de industriële toepassing ervan als intensieve zoetstof in de weg staan.
Tenslotte vervult suiker meerdere functies in een voedingsproduct. Suiker bepaalt dus ook mee de producteigenschappen, zoals bijvoorbeeld textuur, structuur en stabiliteit van een voedingsmiddel. Steviolglycosiden vervangen enkel de zoetfunctie van suiker. De andere functies worden hiermee niet vervangen. Het is vaak een hele kunst om deze andere eigenschappen op te vangen, zo is gebleken.
Om deze problemen aan te pakken, hebben 14 voedingsbedrijven en drie onderzoeksinstellingen samen met Flanders' FOOD de krachten gebundeld en twee jaar lang onderzoek gedaan. Zij bekeken hoe steviolglycosiden gebruikt kunnen worden in zuivelspecialiteiten, fruitpreparaten, biscuiterie en chocoladeproducten. Dit onderzoek werd gefinancierd door het IWT. Op vandaag zijn een aantal van deze bedrijven, zoals de Oost-Vlaamse chocoladeproducent Cavalier, klaar voor de lancering van hun product, voor een aantal anderen is verder onderzoek nodig.
Meer info: Stevia-dossier Flanders' FOOD

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada