nieuws

K.U.L-professor wil groen licht voor zoetstoffen stevia

nieuws

Volgens K.U.Leuven-hoogleraar Jan Geuns (Labo voor Functionele Biologie) hebben toxicologische studies aangetoond dat steviolglycosiden, de zoetstoffen uit de steviaplant, zeer veilig zijn. Ook zouden er geen schadelijke nevenwerkingen van bekend zijn. Geuns drong er op aan de zoetstof snel op de Europese markt toe te laten.

1 FEBRUARI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:14

Lees meer over:
gezondheid
voedselveiligheid

Volgens K.U.Leuven-hoogleraar Jan Geuns (Labo voor Functionele Biologie) hebben toxicologische studies aangetoond dat steviolglycosiden, de zoetstoffen uit de steviaplant, zeer veilig zijn. Ook zouden er geen schadelijke nevenwerkingen van bekend zijn. Bij de voorstelling van zijn nieuwe boek hieromtrent, drong Geuns er op aan de zoetstof snel op de Europese markt toe te laten.
In diverse landen zoals Brazilië zijn de steviablaadjes en de zoetstof steviolglycosiden al een geruime tijd toegelaten als suikervervanger. Ook in de VS zijn de blaadjes toegelaten als dieetsupplement. In 2000 weigerde de EU echter de toelating op advies van de European Food Safety Authority (EFSA).

Op Europees niveau spitst de discussie zich nu toe op de toegelaten hoeveelheden in producten. "De machtige frisdrankenindustrie, met Coca-Cola op kop, eist 600 mg steviolglycosiden per liter. Dat is echter veel te veel in vergelijking met de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) die het EFSA wil hanteren", zegt hoogleraar Jan Geuns. "Met een halvering van die 600 mg zou het probleem grotendeels opgelost zijn. We hebben overigens een dossier ingediend om deze ADI tot 25 mg te verhogen", aldus Geuns.

EFSA heeft vorige week zijn advies nog aangepast en beslist dat steviolglycoside voorlopig slechts in enkele voedingsmiddelen zal mogen worden gebruikt, en enkel in kleine dosissen. Volgens Geuns kan te veel ervan gebruiken geen kwaad, maar Europa heeft daar een andere mening over. Veiligheidshalve wil EFSA het gebruik beperken tot een maximale dagelijkse inname van vier milligram per kilogram lichaamsgewicht. Precies daarover is EFSA in discussie met de voedingsindustrie. Die wil stevia in zoveel voedingswaren gebruiken dat een overdosis mogelijk zou zijn. Rekening houdend met de sinds het vorige EFSA-advies naar beneden bijgestelde voorstellen van de voedingsindustrie, berekende de voedselveiligheidsautoriteit opnieuw de inname van de zoetstof door consumenten.
Daarbij stelde EFSA vast dat ook al is de inname nu lager, consumenten (zowel kinderen als volwassenen) nog steeds meer binnenkrijgen van de zoetstof dan de ADI 4 mg per kg lichaamsgewicht indien zij grote gebruikers zijn van de producten waarin steviolglycoside gebruikt wordt.

In zijn boek 'Stevia en steviolglycosiden: de naakte waarheid over stevia, of de politiek in zijn blootje' komen daarnaast ook de gunstige gezondheidseffecten van steviolglycosiden aan bod. Hiervoor zijn echter relatief hoge dosissen nodig die niet gehaald worden bij het gebruik als zoetstof. "Tot de meest interessante effecten horen bloeddrukverlaging bij personen met hypertensie, verlaging van de bloedsuikerspiegel bij diabetes type 2, afremmen van huidkankers en het voorkomen van aderverkalking", aldus nog Geuns.
Meer info omtrent het EFSA-advies: Revised exposure assessment for steviol glycosides for the proposed uses as a food additive

Bron: Belga/Het Nieuwsblad/eigen verslaggeving

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