



Granada cuna europea de la stevia, el azúcar del siglo XXI apta para diabéticos y sin calorías

LOCALIZACIÓN: GRANADA

DURACIÓN VTR: 1'42"

RESUMEN: Una spin off de la Universidad de Granada construye la que será la primera fábrica de producción ecológica de stevia de toda Europa. La stevia es una planta de origen paraguayo cuyo extracto es el edulcorante natural más potente del mundo, con una capacidad de endulzar cuatrocientas veces superior al azúcar, pero con la ventaja de que no se absorbe por el organismo por lo que es apta para diabéticos y no aporta calorías. De momento, la empresa ya comercializa su propia línea de edulcorantes, los únicos en el mercado fabricados con stevia de cultivo local y no de importación, a la espera de iniciar la producción a gran escala.

VTR:

Es steviósido un potente edulcorante natural que se obtiene de esta planta, la stevia, de origen paraguayo. Una spin off de la Universidad de Granada ha iniciado el camino para construir la primera fábrica de producción ecológica de stevia de toda Europa.

TOTAL JOSÉ LUIS ROSÚA SteviGran

"Es el edulcorante natural más potente que hay porque luego hay otros edulcorantes intensivos como la stevia pero que son sintéticos. Nosotros podemos decir que este extracto de stevia, lo que se llama el steviol glicósido, que es el que ha autorizado la Unión Europea para su consumo como aditivo alimentario es un aditivo que puede llegar hasta 400 veces más dulce que el azúcar"

Desde hace tres años la empresa granadina comercializa su propia línea de endulzantes que, a diferencia de otros existentes en el mercado, son los únicos elaborados con stevia de cultivo local y no de importación. Esta máquina extractora, pionera Europa, es la pieza clave para poder controlar todo el proceso productivo. Es el prototipo que diseñaron para la investigación en la Universidad y ahora construyen una versión mejorada para la futura fábrica que permitirá la producción a gran escala.

TOTAL ANDRÉS GARCÍA SteviGran

"Da el dulzor, en la boca y demás, pero luego pasa por el intestino delgado sin que se absorba y por tanto es cero calorías y ésa es la gran ventaja de la stevia"

Especialmente indicada para diabéticos aunque los estudios de mercado apuntan que sólo un cinco por ciento de los consumidores en España conoce este edulcorante, que se vende farmacias y herbolarios.

AMBIENTE

"Lo mejor que se vende es en formato de gotas y comprimidos"

TOTAL JOSÉ LUIS ROSÚA SteviGran

"Está llamada, según todos coinciden, a ser una revolución en el mundo de los edulcorantes"

Porque ya es para algunos el azúcar del siglo XXI.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es