



Steviol-Glykoside sind nicht Stevia

Der Unterschied zwischen Steviol-Glykosiden und der Stevia-Pflanze ist gross. Nicht nur lebensmittelrechtlich sondern auch praktisch. Um den chemischen Süsstoff zu gewinnen braucht Extraktion, Fällung, Entfärbung, Absorption, Konzentration und Kristallisation. Ein aufwändiger und komplexer Prozess mit viel Abfall.

Bei der Herstellung der Steviol-Glykoside geht es primär um die Stevioside und Rebaudioside mit ihrer kalorienfreien Süsstkraft, also um wenige Prozentanteile der Pflanze.

In einem aufwändigen Prozess werden die Steviol-Glykoside in verschiedenen Schritten als Süsststoff gewonnen:

- Die **Extraktion** braucht 18'000 Liter Wasser für eine Tonne Stevia-Blätter – oder es werden alkoholische Lösungen wie 70-prozentiges Ethanol eingesetzt.
- Es folgt die so genannte **Fällung** mit Salzen. Hier werden oft Eisen-III-Chlorid oder Aluminiumsulfat eingesetzt, was für eine gute Reinigung sorgt.
- Beim **Entfärben** mit Absorberharzen müssen diese anschliessend wieder mit alkoholischen Lösungen getrennt werden.
- Es folgt das **Entsalzen** mit Ionenaustauschern.
- Anschliessend wird die Lösung **aufkonzentriert** oder getrocknet.
- Am Schluss folgt das **Kristallisieren** der Steviol-Glykoside aus alkoholischen Lösungen in mehreren Durchgängen bis die gewünschte Reinheit von mindestens 95 Prozent erreicht wird.

Dieses Standard-Verfahren ist nicht nur komplex sondern auch aufwändig und hinterlässt problematische Abfälle. Die meisten Steviol-Glykoside werden in China hergestellt. Nachfragen nach Produktionsorten und Methoden werden meist abgeblockt – niemand hat bisher über die chinesischen Fabrikationsverhältnisse berichtet! Steviol-Glykoside werden also chemisch gewonnen und haben mit der ursprünglichen, natürlichen Pflanze nichts zu tun. Sie sind keine Lebensmittel sondern Zusatzstoffe.

Auf der nächsten Seite finden Sie eine Grafik zum Herstellungsprozess.

PRODUKTION VON STEVIOLGLYKOSIDEN MITTELS PHYSIKALISCH/CHEMISCHEM PROZESS

