

05/19/2010

<http://idw-online.de/en/news370149>

Research results, Transfer of Science or Research
Biology, Environment / ecology, Nutrition / healthcare / nursing, Politics, Social studies
transregional, national



Wundersüßstoff Stevia: Forscher der Uni Hohenheim untersuchen Verbrauchererwartungen

Online-Umfrage unter www.stevia.uni-hohenheim.de/ Schon bald könnten statt Zucker oder Süßstoff des Blätter-Extrakt der Süßpflanze Stevia rebaudiana auch Lebensmittel in der EU versüßen: Nach langer Prüfung erklärte die EU Lebensmittelbehörde den neuen Süßstoff jetzt als unbedenklich. Eine zügige Zulassung der EU-Kommission gilt als sehr wahrscheinlich. An der Universität Hohenheim wird die Süßpflanze aus Südamerika seit rund 12 Jahren wissenschaftlich untersucht. Mit einer Online-Umfrage wollen die Forscher jetzt Akzeptanz und die Verbrauchererwartungen vor der Markteinführung testen. Weitere Infos und Fragebogen unter www.stevia.uni-hohenheim.de/.

Weltweit hat das Süßkraut von der Hochebene Paraguays eine wachsende Fan-Gemeinde. Japaner dürfen den Tee schon seit 1975 damit süßen. In den USA produzieren Pepsi und Coca-Cola seit 2009 erste Getränke mit Stevia-Süße. Die Schweiz brachte vor einem Jahr erste Lebensmittel mit Stevia auf den Markt. Als erstes EU-Land erteilte Frankreich im August 2009 eine zweijährige Ausnahmegenehmigung.

Auch in Deutschland gibt es seit Jahren überzeugte Stevia-Fans – die ihren Bedarf an Pflanzen-Süße mit teils skurrilen Tricks zu decken suchten. So ist die Pflanze seit Jahren zwar nicht als Lebensmittel, dafür aber als Badezusatz oder Kosmetikum zugelassen. Wie man daraus kalorienfreie Limo braut oder schlankhaltenden Kuchen backt, ist heiß diskutiertes Thema in einschlägigen Internet-Foren.

15 bis 30 mal süßer als Zucker – und praktisch kalorienfrei

Fest steht: „Der natürliche Zuckerersatzstoff ist praktisch frei von Kalorien und auch für Diabetiker bestens verträglich“, zitiert Agrarwissenschaftler Dr. Udo Kienle von der Universität Hohenheim einschlägige Studien. Tatsächlich seien die getrockneten Blätter der krautigen Pflanze etwa 15 – 30 mal süßer als Zucker. In Paraguay würden die Blätter von Stevia rebaudiana meist zusammen mit Mate zu einem Teegetränk bereitet, das kalt getrunken im Sommer hervorragend den Durst lösche, berichtet der Forscher von eigenen Erfahrungen.

Ursache dafür seien sogenannte Steviolglykoside, die in den Blättern der Pflanze gebildet werden. „Durch Extraktion der Steviolglykoside kann aus den Blättern ein hochgereinigter Süßstoff gewonnen werden. Frische Blätter der Pflanze können z.B. für Obstsalat oder Cocktails, getrocknete Blätter z.B. für Tees genutzt werden“, sagt Dr. Kienle.

12 Jahre Forschungs-Expertise der Universität Hohenheim

Dr. Kienle ist einer der Wissenschaftler der Universität Hohenheim, die sich seit rund 12 Jahren intensiv mit dem Zukunftspotential der Süßpflanze beschäftigen. Unter anderem erstreckt sich die Bandbreite der Hohenheimer Stevia-Forscher von neuen Zuchtvarianten für den Anbau in Europa bis hin zur Potentialanalyse des Süßkrauts als Einkommensersatz für Tabakbauern.

Anlässlich der wahrscheinlich bald erfolgenden Markteinführungen starten die Wissenschaftler jetzt eine eigene Verbraucherbefragung, die Verbrauchererwartung und Verbraucherakzeptanz der Süßstoffe durchleuchtet. „Die Umfrage dauert knapp zehn Minuten. Verbraucher finden sie im Internet unter www.stevia.uni-hohenheim.de/“, erklärt Nachwuchsforscherin Valentina Breitenstein, die die Umfrage im Rahmen einer Abschlussarbeit leitet.

Text: Konstantinidis / Klebs

Kontakt für Medien:

Dr. Udo Kienle, Universität Hohenheim, Institut für Agrartechnik
Tel.: 0711/459-22845, E-Mail: u-kienle@uni-hohenheim.de