

Le caratteristiche di Truvia®

Truvia® è il primo dolcificante d'origine naturale senza calorie dal gusto eccellente.

Il suo nome deriva dal principio edulcorante che lo caratterizza, "estratto di foglia di stevia Truvia®", un composto steviol glicosidico ad alto contenuto di rebaudioside A (la parte più nobile e buona della stevia) formulato con eritritolo e aromi naturali.

Il dolcificante Truvia® ha una forma cristallina unica e una componente aromatica naturale brevettata. Truvia® offre ai consumatori un formidabile gusto dolce senza calorie.

Dalla foglia ai cristalli



Truvia® si distingue per le sue vantaggiose proprietà funzionali:

- non ha potere calorico
- non altera la glicemia
- non favorisce la carie
- è sicuro e ben tollerato a livello gastrointestinale

Truvia® può essere utilizzato per dolcificare bevande, sia calde che fredde, e nella preparazione di prodotti da forno.

In Italia Truvia® sarà disponibile in grande distribuzione a partire da gennaio 2012 in astuccio da 40 bustine da 1,5 g e in vasetto da 270 g (pari a 180 dosi o cucchiaini di zucchero)

L'estratto di foglia di stevia Truvia® è attualmente impiegato come ingrediente nei seguenti prodotti: Glaceau vitaminwater 10™ and vitaminwater zero™, Coca Cola Sprite® Green™, Kraft Crystal Light Pure® Fitness and Kraft Nature's Splash®. In Francia, l'estratto di foglia di stevia Truvia® può essere trovato nella Coca-Cola Fanta Still® e nei succhi di frutta Eckes-Granini.

Che cos'è l'eritritolo

L'eritritolo è un polialcol che si trova in natura in alcuni frutti come l'uva e il melone e in alimenti fermentati. Si tratta di un edulcorante ottenuto mediante fermentazione naturale, senza calorie e con indice glicemico pari a zero. In Truvia® l'eritritolo viene utilizzato per dare corposità e per poter dosare facilmente il dolcificante.

La stevia

La pianta della stevia è un piccolo arbusto originario della parte nord-orientale del Paraguay. Quale membro della famiglia delle Asteracee, la stevia è assimilabile ad erbe, vegetali e fiori come la camomilla, il dragoncello, l'indivia, la lattuga, le margherite, il girasole e il crisantemo.

È stata scoperta per la prima volta dalle popolazioni indigene che utilizzavano le foglie della pianta per edulcorare le loro bevande. Nell'Ottocento, il consumo della stevia si era esteso a tutto il Sud America, incluso il Brasile e l'Argentina.

La stevia divenne più largamente conosciuta al di fuori del Sud America a seguito della sua "scoperta", avvenuta nel 1887, da parte del botanico M.S. Bertoni. Alla Stevia sono state assegnate molte denominazioni, in virtù del suo gusto dolce, come foglia di miele, foglia dolce del Paraguay, foglia dolce, erba dolce, foglia confetto ed erba miele.

Nel 1931, due chimici francesi, M. Bridel ed R. Lavielle, hanno isolato i glicosidi steviolici, componenti che conferiscono alla stevia il suo gusto gradevole.

Oggi, la stevia viene coltivata commercialmente in Sud America e in Asia.

Dalla pianta della stevia all'estratto di foglia di stevia Truvia®, un dolcificante di origine naturale

In un processo paragonabile a quello dell'infusione del tè, le foglie essiccate della stevia vengono immerse in acqua. Il processo di infusione libera rebaudioside A, la componente della foglia più ricca di gusto. Questa componente viene poi ulteriormente isolata e purificata fino a ottenere l'estratto di foglia di stevia Truvia®: il dolcificante a zero calorie, che trae origine dalla parte più nobile della foglia di Stevia e ha un potere dolcificante di 200-300 volte maggiore dello zucchero. L'estratto di foglia di stevia Truvia® è solubile, conserva le sue proprietà ad alte temperature e non altera il pH di cibi e bevande.

Il dolcificante Truvia®: un nuovo dolcificante dalle spiccate caratteristiche di sicurezza

Il livello di sicurezza dell'estratto di foglie di stevia Truvia® è stato valutato nel corso di un rigoroso programma scientifico, il primo del suo genere, mirato a esaminare in modo completo e critico il livello di sicurezza di una forma di rebaudioside A ad elevata purezza. I risultati di questo programma hanno determinato in modo definitivo la sicurezza dell'impiego dell'estratto di foglia di Stevia Truvia® in qualsiasi applicazione alimentare.

La sicurezza dei dolcificanti estratti dalla foglia di stevia è stata stabilita in base agli elementi seguenti:

- La lunga storia di utilizzo della stevia in tutto il mondo
- Più di 25 anni di ricerche scientifiche sui componenti del gusto dolce della foglia della stevia (glicosidi steviolici)
- Il rigoroso programma di valutazione di sicurezza condotto da Cargill sull'estratto di foglia di stevia Truvia®
- La positiva opinione scientifica espressa dall'EFSA nell'aprile 2010, che ha confermato che i glicosidi steviolici possono essere utilizzati in tutta sicurezza in cibi e bevande.