

# ΣΤΕΒΙΑ. Ο ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΤΗΣ ΤΗΣ ΑΣΠΑΡΤΑΜΗΣ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ



Πολλά έχουν ειπωθεί και έχουν γραφτεί κατά καιρούς για την ασπαρτάμη, την συνθετική γλυκαντική ουσία που χρησιμοποιείται σαν αντικαταστάτης της ζάχαρης για έλεγχο των θερμίδων, (είχε πρωτο-παραχθεί από την εταιρεία Searle στην οποία παλαιότερα προέδρευε ο Ντόναλντ Ράμσφελντ). Η ουσία αυτή φαίνεται σαν μάνα εξ ουρανού από όλες τις χρηματοδοτούμενες από την βιομηχανία παραγωγής της έρευνες, και απλά σαν καρκινογόνος από τις ανεξάρτητες έρευνες.

Όπως και να έχει, ο αντικαταστάτης της ασαρτάμης είναι εδώ και λέγεται Στέβια. Είναι θαμνώδες και πολυετές φυτό, που αναπτυσσόταν σε ελεύθερη κατάσταση σε αμμουδερά εδάφη και σε παραποτάμιες περιοχές στα βουνά της Παραγουάης στα σύνορα με την Βραζιλία, χρησίμευε από τους ιθαγενείς Guarani σαν γλυκαντικό και θεραπευτικό φυτό, και ανακαλύφθηκε για τους Δυτικούς το 1887 από τον Antonio Bertoni.

Μία από τις ουσίες που περιέχει, η στεβιοσίδη θεωρείται γλυκύτερη από κάθε άλλη φυσική γλυκαντική ουσία, και ξεπερνά ακόμη και τις τεχνητές ουσίες όπως είναι η ασαρτάμη. Δεν περιέχει υδατάνθρακες ή άλλα λιπαρά συστατικά με αποτέλεσμα να χρησιμοποιείται άφοβα από όσους θέλουν να αποφύγουν τους κινδύνους της ζάχαρης. Επίσης είναι σταθερή σε θερμοκρασία έως και 200 βαθμούς Κελσίου, έτσι μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην μαγειρική σε αντίθεση με την ασαρτάμη. Τα φύλλα της περιέχουν πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, σίδηρο, φώσφορο, ασβέστιο, νάτριο, κάλιο, μαγνήσιο, ψευδάργυρο, βιταμίνες Α και C, και ένα λάδι που το ίδιο περιέχει 53 στοιχεία.

Η χρήση της Στέβιας δεν έχει επιτραπεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε σαν τρόφιμο αλλά ούτε και σαν συμπλήρωμα διατροφής. Εδώ πρέπει να επισημάνουμε ότι η καλλιέργεια της ζάχαρης είναι σημαντικότερος τομέας γεωργικής παραγωγής σε Γερμανία, Γαλλία και Ιταλία \*, όπως επίσης και το γεγονός ότι γύρω από την παραγωγή και χρήση ασαρτάμης υπάρχουν ισχυρά οικονομικά συμφέροντα πολυεθνικών κολοσσών.



Η Στέβια χρησιμοποιείται στην Ιαπωνία από το 1971 απ' όταν απαγορεύτηκε η χρήση της ασαρτάμης, ενώ στην Κίνα στο Ισραήλ και στον Καναδά από το 1980, αλλά και σε άλλες χώρες όπως την Ρωσία, Μαλαισία, Ταϊλάνδη, Ν. Κορέα, και σε χώρες της Λατινικής Αμερικής. Στις ΗΠΑ από το 1995 επιτρέπεται η χρήση της σαν συμπλήρωμα διατροφής μετά από χιλιάδες καταγγελίες για την χρήση της ασαρτάμης (η παραγωγή της οποίας, όπως φαίνεται, εξυπηρετεί ΜΕΓΑΛΑ συμφέροντα.)

Στην χώρα μας θεωρείται λύση στο πρόβλημα της αγροτικής ανάπτυξης των περιοχών που ήταν παραδοσιακά καπνο – καλλιεργητικές, μετά από την ασφυκτική κατάσταση που έχει επιβληθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση σχετικά με την καλλιέργεια καπνού. Σε πολλές περιοχές έχουν ξεκινήσει έρευνες για την καλλιέργειά της.

*\*Τα ζαχαρότευτλα εξασφαλίζουν 1,6 μέχρι 1,8% της γεωργικής παραγωγής της ΕΕ και καλλιεργούνται σε 230.000 γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Κατά γενικό κανόνα οι εκμεταλλεύσεις που καλλιεργούν ζαχαρότευτλα είναι μεγαλύτερες από το μέσο όρο και έχουν υψηλότερο εισόδημα.*

*Η παραγωγή ζάχαρης της ΕΕ-15 κυμαίνεται μεταξύ 15 και 18 εκατ. τόνων σε ισοδύναμο ραφινάρισμένης ζάχαρης. Με τα νέα δέκα κράτη μέλη η παραγωγή ζάχαρης θα αυξηθεί κατά 15%. Στην ΕΕ-15 υπάρχουν 135 βιομηχανίες ζάχαρης και 6 βιομηχανίες ραφινάρισματος.*

*Η ζάχαρη παράγεται σε όλα τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης εκτός από το Λουξεμβούργο. Ωστόσο, η παραγωγή ποικίλλει σημαντικά από ένα κράτος μέλος στο άλλο. Στη Γερμανία και στη Γαλλία παράγεται περισσότερο από το ήμισυ της παραγωγής ζάχαρης των 15, ακολουθεί το Ηνωμένο Βασίλειο και η Ιταλία (8% η καθεμία). Μεταξύ των νέων κρατών μελών, έξι παράγουν ζάχαρη για σύνολο περίπου 3 εκατ. τόνων, η Πολωνία παράγει τα δύο τρίτα της παραγωγής αυτής.*

*Η ΕΕ-15 εισάγει και εξαγεί ζάχαρη, αλλά ουσιαστικά είναι εξαγωγέας. Κατά μέσο όρο για τις περιόδους 1999/2000 μέχρι 2001/02, οι εξαγωγές ανέρχονταν σε 5,3 εκατ. τόνους, ενώ οι εισαγωγές σε 1,8 εκατ. τόνους. Οι καθαρές εξαγωγές αντιπροσωπεύουν κατά μέσο όρο 20% της παραγωγής ζάχαρης και 2 μέχρι 3,5% των εξαγωγών της ΕΕ-15 των γεωργικών ειδών διατροφής, σύμφωνα με τον ορισμό του Γύρου της Ουρουγουάης.*

**Σαρηνάκης Δημήτρης**