

## Persbericht

### ***Stevia project van start***

***De zoete revolutie start in Zeeland.***

*DLV plant gaat voor Stichting ter Bevordering van de Agrarische Bedrijfs- en Gebiedsontwikkeling met Agrarisch Innovatie en Kenniscentrum Rusthoeve en Voorlichtings- en Opleidingscentrum voor de glastuinbouw Terneuzen. een verkenningsproject starten rondom het gewas Stevia. Het project wordt gesteund door de Provincie Zeeland. Stevia is een meerjarig struikachtig gewas afkomstig uit Zuid Amerika. In Nederland en België soms te koop als cultuurplant onder de naam 'Honingkruid'. Stevioside, de meest voorkomende component van de zoetstoffen smaakt ongeveer 300 keer zoeter dan suiker maar is energie (calorie) vrij.*

#### **Inleiding**

Onze welvaart zorgt op een steeds duidelijkere manier ook met betrekking tot gezondheid voor ingrijpende knelpunten. Een van de bekendste daarvan is overgewicht maar ook diabetes 2 neemt enorm toe. In de leeftijdsgroep tussen de 20 en 79 jaar zijn momenteel in Europa ca. 55 miljoen diabetici en men verwacht dat dit zal stijgen naar 65 miljoen in 2030. niet alleen in Europa maar ook in Zuid Oost Europa. Deze groep stijgt ook hier vanwege de stijging van de economische ontwikkeling en de daarmee gepaard gaande ongezonde voeding. Bovendien is een groot probleem dat diabetes type 2 nu ook voorkomt op zeer jonge leeftijd (< 12 jaar). Dit wordt uiteraard in de hand gewerkt door ongezonde voedingsmiddelen, vooral bereide voedingsmiddelen met teveel toegevoegde suiker, teveel vetten, teveel zout en het toevoegen van smaakversterkers.

Vooraf het gebruik van suikers, vetten en het gebrek aan fysieke inspanning zorgen er voor dat deze 'welvaartziekten' als diabetes zo snel stijgen. Grote voedingsindustriën voegen al vele jaren suikers toe in allerlei etenswaren. In het lichaam kan dit gemakkelijk worden afgebroken. Het lichaam heeft natuurlijk ook suikers nodig. Daarom moeten we groenten en fruit eten. Dan krijgen we naast suikers ook andere belangrijke voedingsstoffen en vezels binnen. De *toegevoegde* suikers hebben wij helemaal niet nodig. Het teveel aan suiker wordt door het lichaam niet meer verbruikt als energie maar omgezet in en opgeslagen als vet. Om obesitas en ook gerelateerde ziekten zoals diabetes2 te beperken heeft de WHO bepaald dat onze energie inname in de vorm van suikers maximaal 10% zou mogen bedragen van de benodigde dagelijkse energiebehoefte. In het geval van 2000 kCal is dat 200 kCal ofwel 50 g suiker. Er rekening mee houdend dat in groenten en fruit wel 10 g suiker zit, wordt daardoor de maximum aanbevolen hoeveelheid toegevoegde suikers 40g (=160 kCal) per dag. De huidige dagelijkse consumptie in het westen bedraagt aan toegevoegde suikers 131 g/ dag. We nemen dus afhankelijk van doelgroep tussen de 3 en 11 maal teveel aan suikers in.

---

DLV Plant

Groeneweg 5

3273 LP Westmaas

T 0186 57 30 11

F 0186 57 21 22

E [info@dlvplant.nl](mailto:info@dlvplant.nl)

[www.dlvplant.nl](http://www.dlvplant.nl)

---

### *'Light' is de trend.*

De voedingsmiddelenindustrie heeft handig ingespeeld op de trend gezondheid en biedt een ruim assortiment aan light producten aan. Denk hierbij aan b.v. Coca Cola Light maar ook aan vetvrij vlees en alcoholvrij bier. Gezondheid, er goed uit zien, is een belangrijke trend geworden met een zeer grote doelgroep. De frisdrankgrootmacht Coca Cola heeft ook interesse getoond in alternatieve zoetstoffen.

### **Oplossingsrichting.**

We zullen op zoek moeten gaan naar andere manieren om producten te kunnen zoeten met minder calorieën. Stevia is een plant uit Zuid Amerika die zich in een voorzichtige belangstelling mag verheugen. (o.a. Financiële Dagblad). Tot voor kort was het raffineren van de natuurlijke zoetstof in Stevia de steviolglycosiden verboden in de EU. Dit was alleen op beperkte schaal toegestaan in Frankrijk. Najaar 2011 is de teelt en raffinage geheel vrij gegeven.

### **De plant *Stevia rebaudiana* (Bertoni) en steviolglycosiden**

De Stevia is een meerjarige struikachtige gewasje afkomstig uit Zuid Amerika. In Nederland en België soms te koop als cultuurplant onder de naam 'Honingkruid'.



Stevioside, de meest voorkomende component van de zoetstoffen smaakt ongeveer 300 keer zoeter dan suiker. Vanuit Zuid Amerika en het onderzoek van de KU Leuven is al wel een en ander bekend rondom de basis van deze plant. De zoetstof bevindt zich voornamelijk in de blaadjes. Het zoetstofgehalte daalt als de planten gaan bloeien.

*Steviaplant op Rusthoeve Colijnsplaat (aug 2011)*

Derhalve zijn meerdere oogsten voor de bloei van belang. Ook zijn er grote verschillen in zoetstofgehaltes tussen de verschillende planten. Selectie bleek ook een belangrijk middel te zijn om de zoetstofgehalte omhoog te krijgen. In Stevia zijn verschillende actieve zoetstoffen



aanwezig. Stevioside is het wit kristallijn poeder dat wordt geëxtraheerd uit de blaadjes van Stevia. De extractie kan gebeuren op een natuurvriendelijke wijze.

*Geraffineerde steviosidepoeder (paraguay)*

### **Aanpak**

Binnen het project zal gewerkt worden aan een verkenning van de mogelijkheden van Stevia voor Zeeland. Dit gebeurt enerzijds op teelttechnisch vlak (wat zijn de mogelijkheden c.q. knelpunten) en anderzijds op het gebied van afzet door een betrokkenheid vanuit de keten. Voor dit laatste wordt een klankbordgroep opgezet om zaken rondom de Stevia te bespreken.

Hierin zullen plaatsnemen: afzetpartijen in de levensmiddelenbranche, belangenbehartigers en wetenschappers. Voor de inhoudstoffen die vanuit Stevia gewonnen kunnen worden is reeds belangstelling getoond vanuit Coca Cola die in hun light producten aspartaam (wat nogal onder vuur ligt) willen vervangen. Zij zijn echter steeds geremd door het EU besluit om raffinage vooralsnog niet toe te staan. Ook wordt momenteel veel fructose in voeding gebruikt omdat dit redelijk goedkoop geproduceerd kan worden.

Naast deze bedrijven vanuit de keten, zal er ook samenwerking worden gezocht met K.U. Leuven. Bij deze analyse hoort ook het beantwoorden van de vragen naar potentiële opbrengsten/ ha in ds en in zoetstoffen. Hierbij dient een review gedaan te worden naar de potentiële behoefte.

### **Knelpuntanalyse**

Teelttechnisch is er wel veel bekend, zo is er 15 jaar onderzoek gedaan in de kassen van de KU Leuven. Echter dit is vooral op plantfysiologische eigenschappen. Er is niet echt gekeken naar toepassingsmogelijkheden in de buitenteelt. Op Rusthoeve en in West Brabant is een kleine veldproef aangelegd. Daarnaast is er ook buitenlands onderzoek bekend zowel op teelttechnisch gebied als op gebied van raffinage. Dit o.a. vanuit de Verenigde Staten en Zuid Amerika.



### **Samenwerkende partijen**

DLV Plant en Agrarisch Innovatie en Kennis Centrum 'Rusthoeve' en de Opleidingskas VOC te Terneuzen willen hierin samen werken om deze keten inventarisatie en verkennende testen in Zeeland (en West Brabant) uit te voeren.

Op het gebied van Stevia heeft DLV Plant ook ervaring opgedaan in eigen projecten, kleine demovelden maar ook in Zuid Amerika. In België zal ook contact worden gezocht met KU Leuven. Tevens zal hierbij nauw worden samengewerkt met Inagro uit west Vlaanderen die ook onderzoek doen naar Stevia. Tot slot zal ook EUSTAS (European Stevia Association) hierin betrokken worden.

*Het project kwam mede tot stand dankzij de ondersteuning van Impuls Zeeland.*

Het project wordt afgerond juni 2013.

*DLV Plant is een toonaangevende en onafhankelijk advies - en onderzoekspartner voor de plantaardige sectoren . Haar activiteiten richten zich op advies, onderzoek, projecten zowel in Nederland als daarbuiten. Door continu vernieuwende en eigentijdse diensten en producten in de markt te zetten, creëert DLV Plant meerwaarde voor ondernemers. DLV Plant heeft 175 adviseurs, onderzoekers en projectleiders in dienst. Voor meer informatie, kijk op [www.dlvplant.nl](http://www.dlvplant.nl)*

---

### **Noot voor de redactie:**

Voor meer informatie: Cor van Oers (06-53427246)