Фирма PureCircle заявила, что вывела сорт травы Стевия в 20 раз слаще обычной. В мировой диетологии и в пищевой индустрии с 2015 года разгорается пищевая революция по снижению потребления сахара в повседневном рационе.

Одним из наиболее перспективных подсластителей называются гликозиды, добываемые из сладкой парагвайской травы Стевия. Открыватель растения Мойзес Сантьяго Бертони был посмертно признан Почетным членом РДА: http://www.diabetes-ru.org/ru/about-rda/honorary-members/bertoni
Посол Парагвая в Москве принял золотой знак Бертони для хранения в музее сельского хозяйства в столице страны Асунсьоне. Новая разновидность стевии содержит в совеем составе большее количество ребуазидов классов М и Д, а в обычной стевии преобладает ребуазид А. Такое обстоятельство делает новую генетически не модифицированную стевию крайне привлекательной коммерчески. Инвесторы вкладывают в проект более 100 миллионов долларов для создания под Куала-Лумпуром крупнейшей промышленной плантации нового растения для покрытия потенциальных нужд пищевой промышленности. Применение продукта планируется в составе безалкогольных напитков, в соковой продукции, в молочной и в кондитерской промышленности.

Using traditional plant breeding techniques, PureCircle has developed a stevia plant with 20 times more sweet-tasting steviol glycosides than standard stevia, it says.
Following on from a successful pilot scheme, the firm has already scaled up cultivation of StarLeaf to commercial scale in the “thousands of hectares”.
The first round of leaf harvesting will begin in August this year, after which food and beverage manufacturers will be able to buy the non-GMO, leaf-extracted sweetener.
Reb D and M are stevia's most sought-after glycosides as they lack the bitterness of the better-known Reb A. But they naturally occur in such low concentrations in the leaf that the cost of commercializing them has been a major drawback in the uptake of the sweetener.

According to PureCircle, StarLeaf's sweeter-than-standard-stevia's taste is down to a combination of steviol molecules which, when combined, outperform Reb M and D.
“The sugar-like glycosides [in StarLeaf] include Reb M and Reb D among others,” Faith Son, vice president of global marketing and innovation at PureCircle, said. “While the sweet tasting molecules like Reb M and Reb D do work well in zero calorie solutions product, it is not just about these glycosides on their own. “We have found that the combination of glycosides in addition to Reb M and Reb D unlock performance synergies and delivers superior taste performance.”
StarLeaf is the fruit of a $100 million (€89m) investment into PureCircle’s in-house agronomy programme through which the Kuala Lumpur-headquartered company aims to create the world’s largest, non-GMO, natural stevia supply.
"The steviol glycosides in StarLeaf stevia are the most sought because they taste so similar to sugar.
We are proud to be the first in the industry to naturally increase the supply of these steviol glycosides in this way," said vice president of agricultural operations James Foxton.
"We work tirelessly with our customers to achieve deeper sugar reductions to maintain the great taste of their products. StarLeaf stevia will significantly support those efforts," he added.
Aside from natural variability that affects all agricultural crops, the company said StarLeaf has the same general growing requirements as standard stevia.
Want to find out if StarLeaf could improve your product's taste and nutrition profile? Catch up with PureCircle at IFT in Las Vegas from 25 - 28 June.