Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 19:26

Link do produktu: https://www.esklep.buszek.com/slodzik-stevia-550-tabletek-p-19017.html



Słodzik Stevia 550 tabletek

Cena	**15,00 zł**
Numer katalogowy	**SYMSTEV550**
Producent	**Brak**

Opis produktu

Stevia rebaudiana to jeden z gatunków stewii, której liście są uznawane za najsłodszą roślinę na ziemi. Stewia jest alternatywą dla „zwykłego cukru”.

Stevia słodzik stołowy na bazie Glikozydu stewiolowego (min.97%) jest skoncentrowanym i naturalnym źródłem słodyczy. Stosowanym do żywności.

Do produkcji pastylek są wykorzystywane liście Stewii Rebaudiana najwyższej jakości.

Stevia (Stevia rebaudiana) to roślina o bardzo słodkich liściach. Używana głównie jako słodzik naturalny. Suszone liście są 30-45 razy słodsze od sacharozy – jedna łyżeczka może znacznie osłodzić każde danie lub napój. W przeciwieństwie do wielu sztucznych słodzików, słodkość stewii pozostaje bez zmian także w wysokich temperaturach - doskonale nadaje się do wypieków.

Liście stewii zawierają około 10% glikozydów stewiolowych, które są niemal 300 razy słodsze od cukru. Zatem ta niezwykła roślina jest więc około 30 razy słodsza od cukru! Glikozydy stewiolowe, które odpowiadają za jej wyczuwalną słodkość, to cząsteczki składające się z glukozy i innej niecukrowej substancji - aglikonu. Glukoza obecna glikozydach pobudza receptory słodkiego smaku na języku, wywołując wrażenie słodkości. Wyróżniono kilka glikozydów stewiolowych, z czego największe znaczenie mają dwa: stewiozyd i rebaudiozyd A. Najlepszym jakościowo (czyli najsłodszym w odbiorze) jest rebaudiozyd A. Zawiera on aż cztery cząsteczki glukozy, więc smakuje słodziej niż uboższy w glukozę stewiozyd. Niektóre z gorzkich receptorów języka reagują na aglikony. Szczególnie stewiozyd może mieć lekko gorzkawy smak. Stewia nie smakuje tak dominująco jak biały cukier. Słodycz stevii dociera do nas nieco później i działa dłużej.

Glikozydy stewiolowe nie ulegają procesowi trawienia, więc nie dostarczają kalorii. W przewodzie pokarmowym, rebaudiozydy są metabolizowane do stewiozydu. Następnie steviozyd jest rozkładany na glukozę i stewiol. Uwolniona glukoza jest

wykorzystywana przez bakterie jelitowe (te uznawane za pożyteczne) i nie jest wchłaniana do krwiobiegu. Ludzki organizm nie został przystosowany do trawienia stewiolu. W związku z tym stewiol jest wydalany w trakcie procesu trawienia.

Opakowanie zawiera słodzik stołowy na bazie Glikozydu stewiolowego (min.97%): 700 pastylek (35g)

STOSOWAĆ DO ŻYWNOŚCI

Właściwości stevii:
Naturalny słodzik rozpuszczalny w wodzie i alkoholach
Ma zero kalorii a jest znacznie słodsza niż cukier
Można ją przechowywać przez długi czas
Nadaje się do słodzenia kwaśnych potraw (pH 3-9)
Nie ulega fermentacji