



Stevia Rebaudiana — небольшой кустарник, аборигенный для некоторых частей северо-восточного Парагвая и смежных областей Бразилии. Он произрастает на песчаной почве этой лежащей высоко над уровнем моря местности и может вырастать до высоты 80 см в стадии полной зрелости.

Хотя местные индейцы племени гуарани, кажется, используют листья этой травы в качестве подсластителя еще с доколумбовых времен, ученый-натуралист из Парагвая по имени Антонио Бертони впервые "открыл" ее в 1889 году.

Первоначально Бертони обозначил это растение как **Eupatorium Rebaudianum Bertoni** (родственное посконнику), но позже отнес его к роду *Stevia* (1905 г.). По оценке специалистов, имеется свыше 80 видов стевии, о которых известно, что они произрастают в диком виде в Северной Америке, и, возможно, двести дополнительных видов, аборигенных для Южной Америки. Из них только

Stevia Rebaudiana

и два других, теперь вымерших, вида имели, как оказалось, естественную сладость, которая является их отличительной чертой.

Секрет сладости стевии заключается в сложной молекуле, называемой стевииозид, которая является гликозидом, состоящим из глюкозы, софорозы и стевииола. Именно эта сложная молекула и ряд других родственных веществ отвечают за необычайную сладость стевии. Трава стевия в своей естественной форме приблизительно в 10-15 раз слаще, чем обычный сахар. Экстракты из стевии в форме стевииозидов могут превышать обычный сахар по сладости в пределах от 100 до 300 раз. И, что самое замечательное, согласно мнению большинства экспертов, стевия не воздействует на метаболизм сахара в крови.

