



Около 1901 г. человек по имени К. Гозлинг, который был британским консулом в Асунсьоне, мог написать: Это растение, которое известно индейцам уже много лет, и чей секрет, строго хранился ими, растет в высокогорье Амамбаи и возле истока реки Манди... .

Листья у нее маленькие, а цветок еще миниатюрнее, и индейцы называют ее "ка-хе-хе", что значит "сладкая трава", из-за ее сладости, причем всего нескольких листьев бывает достаточно для подслащивания большой чашки чая, которые дают также приятный аромат".

Два французских химика по имени Бридел и Лавель начали разгадывать тайну стевии в 1931 г. с исследовательской работы с экстрактом листьев **Stevia Rebaudiana**. Их исследование дало в результате чистое белое кристаллическое вещество, которое они назвали "стевиозид", которое получалось с 6 %-м выходом. Они обнаружили, что это вещество в 300 раз слаще, чем сахар, и не вызывает никаких явных токсических эффектов у различных экспериментальных животных.

В 1941 г. вследствие дефицита сахара и других подсластителей в Англии, из-за блокады немецких подлодок, искали заменяющий их подсластитель, который можно было бы выращивать на Британских островах. Директор Королевского ботанического сада в Кью уполномочил Р. Мелвилла исследовать стевию, как одну из вероятных возможностей. Отчет Мелвилла показывает, что он полагал, что **Stevia Rebaudiana** может быть как раз тем заменителем, который они ищут.

Работа Бридела и Лавеля была продолжена в 1952 г. группой исследователей в Национальном институте по проблемам артрита и заболеваний обмена веществ, который является филиалом Общественной службы здоровья США, в г. Бетаста, штат

Мэриленд. И те, и другие увеличили выход стевииозидов до 7 %, основываясь на усовершенствованной процедуре экстрагирования, и выявили основные черты большой и сложной стевииозидной молекулы. Их исследование также подтвердило, что стевииозид является самым сладким природным продуктом, из всех найденных, что он неазотистый и почти не содержит глюкозу.

В 1954 г. японцы начали серьезно изучать стевию и выращивать ее в теплицах в Японии. А в 1971 г. китайский ученый д-р. Тей-Фу-Чен посетил Парагвай, где он сильно заинтересовался стевией. Нехимический метод извлечения, записанный в манускриптах-травниках китайских императоров, стал методом извлечения продукта стевии, и он удалял как нежелательный цвет, так и горьковатый привкус из листьев стевии. Вскоре после того, как Чен начал свои исследования по стевии, японская пищевая промышленность начала широко использовать ее для подслащивания маринадов, высушенных продуктов, высушенных морских продуктов, рыбных и мясных продуктов, соевого соуса, фруктовых соков, безалкогольных напитков, мороженого десертов, жевательной резинки и низкокалорийных продуктов.

Сегодня стевия выращивается и используется по всему миру из-за своих невероятных подслащающих свойств. Ее изучали в отношении потенциального благотворного воздействия на диабетиков. Было показано, что она замедляет развитие кариеса. Множество исследований показали, что стевия является безопасным продуктом для использования человеком, и сейчас она широко используется как заменитель сахара, и искусственных подсластителей.