



Со времени своего открытия в Парагвае стевия превратилась в серьезный товар и теперь выращивается более чем в дюжине стран по всему миру. Использование стевии даже еще больше распространено, так как почти в каждой индустриальной стране теперь потребляется часть мирового урожая стевии.

Основным потребителем остается Япония, которая начала выращивать растения стевии в оранжереях в 1954 г. в рамках программы спасения нации после американских ядерных бомбардировок. Использование стевии также увеличилось из-за беспокойства японских потребителей о здоровье в связи с сахаром, который ассоциировался с кариесом, тучностью и диабетом. В 1987 г. в этой стране был собран урожай общим количеством 1700 метрических тонн листьев стевии, давших по оценке 190 тонн экстракта стевิโอзида. К 1988 г. экстракты стевии захватили 41% имеющего высокий потенциал японского рынка подсластителей.

Японская пищевая промышленность использует стевию в широком разнообразии. Главное применение, к удивлению, она находит в соленых продуктах, где стевิโอид применяется, чтобы подавить жгучесть хлористого натрия. Эта комбинация обычна в японской еде в таких продуктах, как маринованные овощи, высушенные морские продукты, соевый соус и продукты мисо. Она также используется в напитках, включая японскую версию диетической Кока-Колы. Стевия также использовалась в леденцах и жевательных резинках, печеных продуктах и хлебных злаках, йогурте и мороженом, сидрах и чаях, а также зубных пастах и жидкостях для полоскания рта. Конечно, существенная часть японской стевии потребляется непосредственно как столовый подсластитель.

Японцы задают тон в очистке экстрактов стевии с получением других гликозидов со сладким вкусом помимо стевิโอзида. Они включают: ребаудиозиды А, В, С, D и Е; дулкозид и стевииолбиозид. Ребаудиозиды А и Е особенно примечательны, так как они имеют более рафинированный сладкий вкус, чем стевิโอид, с меньшим количеством характерного горького остаточного привкуса. В Японии было запатентовано много "рецептов" процессов экстрагирования гликозидов стевии, а также комбинаций стевии подсластителями. Одна обычная комбинация подсластителей - стевิโอид с экстрактом лакрицы, глицирризином, которая дает в результате улучшенное качество вкуса обоих подсластителей.



Технологи пищевой промышленности в Японии также обнаружили много важной информации относительно применения стевии при переработке продуктов. Прежде всего, стевиозид и другие экстракты стевии относительно устойчивы к тепловой обработке по сравнению с другими естественными и синтетическими суперподсластителями. Одно из исследований в 1977 г. показало очень низкие уровни разложений при разнообразных условиях кислотности (рН), когда стевиозид нагревали до 100°С в течение двадцати четырех часов. Было также показано, что экстракты стевии не ферментируются и не вносят вклад в реакцию потемнения вареных или печеных продуктов, как многие иные естественные подсластители.

Другое преимущество стевии состоит в том, что она не образует осадки в кислотном растворе, делая ее подсластителем, совместимым с газированными безалкогольными напитками. Наконец, было разработано много составов и смесей экстрактов стевии, чтобы выдвинуть на первый план специфические вкусовые профили, такие как продукт, разработанный для замороженных десертов, требующих легкой, но устойчивой сладости. В этом и многих других промышленных применениях экстракты стевии и стевиозида показали себя универсальными подслащивающими компонентами.

Стевиозид также был одобрен как пищевая добавка в Южной Корее и широко доступен в Китае, Тайване и Малайзии. В Китае из листьев стевии делают чай, которые рекомендуются "для усиления аппетита, лучшего пищеварения, для похудения, для сохранения молодости и как сладкий низкокалорийный чай".

В Парагвае и Бразилии, стевия широко известно как средство от диабета, хотя современные научные сведения не подтверждают соответствующим образом это заявление. Она также широко используется в черных чаях и травяных чаях, а также в других продуктах. Еще раз, существенная часть используется в этих странах как столовый подсластитель.