Dalla stevia un dolcificante naturale a zero calorie sino a trecento volte più dolce dello zucchero. I ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, in collaborazione con il Laboratorio UTAGRI-INN del Centro di Ricerche ENEA della Casaccia, stanno studiando la messa a punto di un metodo di estrazione, purificazione e formulazione degli steviol glicosidi a partire da foglie di Stevia rebaudiana Bertoni.

"L''obiettivo – ha spiegato Luciana Angelini, ordinario di Agronomia e Coltivazioni Erbacee dell'Ateneo pisano – è di ottenere un estratto per il settore alimentare, ma anche per quello farmaceutico, utilizzando tecnologie innovative in modo che possa essere impiegato anche per i prodotti biologici".

Gli estratti attualmente commercializzati sono infatti perlopiù di origine asiatica e non sempre rispondono a criteri di qualità in termini di efficacia e sicurezza. In un articolo in uscita sulla rivista internazionale "Journal of the Science of Food and Agricolture" è stato inoltre messo in evidenza come gli estratti di stevia prodotti secondo le procedure messe a punto dai ricercatori dell'Ateneo pisano siano caratterizzati non solo da un elevato contenuto di composti dolcificanti, ma anche da un elevato potere antiossidante.

Il gruppo di ricerca dell'Università di Pisa è stato il primo ad introdurre in Italia lo studio della stevia negli anni '90. La pianta è infatti originaria della regione di Amambay, nel nord-est del Paraguay, e per secoli è stata utilizzata dalle tribù locali dei Guarani come dolcificante e negli infusi medicinali.

"Gli estratti di stevia – ha detto la professoressa Angelini - rappresentano un'eccellente possibilità per migliorare la dieta di soggetti affetti da varie patologie quali obesità, diabete mellito, malattie cardio-vascolari e carie dentale, e sono un'alternativa naturale ai dolcificanti artificiali come l'aspartame o la saccarina, i cui effetti sulla salute hanno recentemente sollevato molte preoccupazioni".

"Dal 2011, da quando cioè l'uso alimentare degli estratti di stevia è stato ufficialmente approvato in Europa – ha concluso Luciana Angelini – si è aperta la concreta possibilità di realizzare anche in Italia una filiera produttiva, dalla pianta all'estratto, possibilità sulla quale stiamo lavorando in collaborazione con soggetti diversi del mondo agricolo e industriale".

--