

# STEVIA FAZ O MOVIMENTO DE “MENOR TEOR DE AÇÚCAR” PARA “SEM AÇÚCAR”

Quando a União Europeia acompanhou os Estados Unidos na aprovação do uso da stevia, em 2011, os produtos naturalmente adoçados e livres de calorias pareciam muito dentro de alcance. Quase cinco anos depois, entretanto, a revolução esperada não aconteceu. O gosto da stevia se mostrou um problema e os fabricantes tiveram de combiná-lo com os açúcares para tentar mascarar algumas notas. Consequentemente, o uso da stevia se deslocou para produtos de média caloria ao invés de dar início a uma nova onda de alimentos e bebidas, livres de açúcar. Isto acabou com as esperanças de um renascimento dos produtos com menor teor de açúcar, que registraram um declínio em vendas de quase US\$ 900 milhões entre 2010 e 2015. Agora, porém, há indícios de que a promessa inicial da stevia poderia vir a ser

concretizada. A Coca-Cola anunciou recentemente uma redução no teor de açúcar da Coca-Cola Life, ou seja, a variação adoçada com stevia agora tem 45% menos calorias do que a versão com açúcar. Uma vez que os novos desenvolvimentos prometem uma mudança ainda mais acentuada, os produtos com stevia parecem prontos para fazer a transição de menor teor de açúcar para livres de açúcar.

## A AUTORIZAÇÃO DO ERITRITOL PODE IMPULSIONAR O DESENVOLVIMENTO

O eritritol tem emergido como uma combinação ideal para a stevia, complementando sua doçura e habilmente mascarando qualquer amargor. Desde a aprovação do uso da stevia nos Estados Unidos em 2008, o consumo de eritritol aumentou em

mais de 10.000 toneladas. Durante o mesmo período, o consumo na Europa Ocidental aumentou apenas 419 toneladas. Este nível baixo de consumo deveu-se à proibição do uso de eritritol nas bebidas pela Comissão Europeia (CE), por conta de temores de que o poliol poderia ter um efeito laxante. No final de 2015, a CE finalmente aprovou a utilização de eritritol como intensificador de sabor em bebidas e, com mais de 90% do uso de adoçantes de alta intensidade na Europa Ocidental vindo das bebidas em 2014, essa iniciativa deve abrir as portas para a stevia. Essa medida ainda pode fazer com que os fabricantes de bebidas se tornem mais dispostos a desenvolver produtos com stevia em vez de usarem adoçantes artificiais, uma vez que seu uso pode ajudá-los a garantir zero calorias, ou seja, produtos sem açúcar.

## FERMENTAÇÃO PROMETE MELHOR SABOR

Outra opção que pode ter um grande papel na mudança para produtos de stevia sem calorias é o lançamento neste ano da stevia fermentada, sob a marca EverSweet, pela Cargill e Evolva. Esta forma de stevia usa glicosídeos de esteviol, que são menos abundantes na folha, mas que têm um gosto melhor em comparação com os glicosídeos mais abundantes de Reb. A e esteviosídeo. O resultado é que os fabricantes agora têm a opção de substituir 100% do açúcar com stevia. Este método de fabricação possibilita uma garantida produção em larga escala dos desejáveis glicosídeos e não exige grandes áreas de terra dedicadas à plantação de stevia. Isto irá aumentar a segurança e acessibilidade para os fabricantes e, se aceitos pelos consumidores, poderia apagar a ideia de que a inclusão de stevia compromete o sabor.

## NAVEGANDO POR NUANCES NATURAIS

Até agora, o caminho para os produtos sem açúcar parece claro para a stevia; no entanto, existem complicações significativas que têm de ser abordadas e são capazes de travar o progresso da stevia. O eritritol é encontrado naturalmente em muitas frutas; no entanto, comercialmente, é produzido a partir de milho por meio de uma combinação de hidrólise enzimática e fermentação. Posicionar os produtos que contêm eritritol como naturais é, portanto, arriscado, como a Cargill percebeu ao

ser processada em 2013 por comercializar produtos Truvia como naturais. A stevia fermentada enfrenta obstáculos semelhantes quanto à aceitação, com questões sobre se, com a ausência da folha de stevia no processo de produção, o produto final pode ser considerado natural. Estas diferenças podem, em última análise, fazer com que diversas variedades de stevia surjam como opções para os consumidores. Em ambos os casos, dúvidas também estão presentes sobre o uso de levedura geneticamente modificada no processo de produção e fornecedores podem ser forçados a mergulharem em grandes orçamentos de marketing para tranquilizar os consumidores.

O uso da stevia cresceu de forma impressionante entre 2009 e 2014, com

um crescimento médio ao ano de 76% em volume em âmbito mundial. Esta taxa deverá cair para 2% entre 2014 e 2019. Com o frisson inicial sobre a stevia se dissipando, esse movimento é compreensível. Mas parte do problema também pode estar no fato de que o status da stevia (de não estar nem aqui nem lá em termos de sabor e redução de calorias) forçou consumidores a procurarem outras opções. Com preocupações sobre a utilização de açúcar e aditivos artificiais em um ponto cada vez mais alto, os fornecedores de stevia podem aproveitar o surgimento da stevia fermentada e do aumento na aprovação de eritritol para impulsionar o consumo de stevia, e isso pode finalmente levar a stevia a se tornar a solução zero caloria que sempre prometeu ser.



*\*John George é analista de Ingredientes da Euromonitor International.*

**Euromonitor Internacional**  
Tel.: (11) 2970-2150  
[www.euromonitor.com](http://www.euromonitor.com)