



Steviasol AG

Information destinée au client

Cristallisation des steviol glycosides sous forme d'extrait liquide

Des précipités peuvent se former dans les extraits liquides de Steviasol™. Cette cristallisation est anodine et il s'agit d'un processus d'équilibre purement physique qui n'a rien à voir avec le pouvoir édulcorant ou une modification bactériologique. Les turbidités perturbent l'impression optique, mais peuvent être très facilement et entièrement dissipées dans un bain-marie chaud à une température constante d'env. 75 ° ou dans un four avec ventilation pendant 30 à 60 minutes à une température de 75° (en fonction de la taille du flacon). L'extrait liquide redevient parfaitement limpide, les cristaux se dissolvent. On observe un processus identique avec le miel liquide, qui se cristallise et durcit après un certain temps ou lorsqu'il est conservé dans un endroit frais.

Qu'est-ce qui favorise le processus de turbidité?

Dans le cas du Steviasol™ liquide, les steviol glycosides ont une certaine tendance à précipiter lorsque le flacon a été conservé une fois dans un lieu froid, est resté ouvert ou n'a pas été refermé de manière hermétique. Dans le cas des flacons avec une pipette, celle-ci peut favoriser ce processus. La conservation du produit dans un réfrigérateur favorise toujours la formation de turbidités.

Comment les produits Steviasol™ sont-ils contrôlés?

Nos extraits sous forme de poudre et de liquide sont régulièrement contrôlés en laboratoire. Ils sont non seulement soumis à des analyses bactériologiques, mais également à des analyses portant sur la teneur en steviol glycosides. Ceci permet de garantir que les directives concernant les exigences en matière de spécification de l'OFSP et la loi sur les denrées alimentaires sont à tout moment respectées.

Pourquoi la survenue de turbidités dans Steviasol™ extraits liquides est-elle variable?

L'extrait sec utilisé pour la fabrication de Steviasol™ liquide contient différents steviol glycosides, dont la concentration peut varier. Étant donné que tous ces steviol glycosides ne présentent pas exactement les mêmes propriétés et la même solubilité, leur différence de composition peut influencer la survenue de turbidités.

Herisau, février 2010

Copyright Steviasol AG

Steviasol AG – Gossauerstrasse 48 – CH-9100 Herisau Tél. 071 350 15 16 – Fax 061 403 14 71 - e-mail: info@steviasol.ch