



Steviasol AG

Kundeninformation

Kristallisation von Steviolglykosiden im Flüssigextrakt

Es kommt vor, dass sich in den Steviasol™ Flüssigextrakten Ausfällungen bilden. Diese Kristallisation ist harmlos und ein rein physikalischer Gleichgewichtsprozess, welcher nichts mit der Süsskraft oder einer bakteriologischen Veränderung zu tun hat. Die Trübungen beeinträchtigen wohl den optischen Eindruck, lassen sich jedoch sehr einfach in einem konstant ca. 75° heissen Wasserbad oder im Backofen mit Umluft bei 75° in 30-60 Minuten (je nach Grösse der Flasche) völlig auflösen. Der Flüssigextrakt wird wieder ganz klar, die Kristalle lösen sich auf.

Ein ähnlicher Prozess ergibt sich bei flüssigem Honig, der nach einer gewissen Zeit oder in kühler Lagerung kristallisiert und verhärtet.

Was fördert diesen Trübungsprozess?

Beim Steviasol™ Flüssig besteht eine gewisse Tendenz, dass die Steviolglykoside ausfallen, wenn die Flasche einmal in der Kälte stand, offen stehen gelassen wurde oder nicht wieder dicht verschlossen wurde. Ebenfalls fördert bei Pipettenflaschen die Pipette diesen Prozess. Eine Aufbewahrung im Kühlschrank begünstigt immer die Bildung von Trübungen.

Wie werden die Steviasol™ Produkte geprüft?

Unsere Pulver- und Flüssigextrakte werden regelmässig im Labor geprüft. Dazu gehören neben bakteriologischen Untersuchungen auch Gehaltsanalysen der Steviolglykoside. Damit ist gewährleistet, dass die Vorschriften bezüglich Anforderungen an die BAG Spezifikation und das Lebensmittelgesetz jederzeit eingehalten werden.

Warum ist das Auftreten von Ausfällungen bei Steviasol™ Flüssigextrakten unterschiedlich?

Der für die Herstellung von Steviasol™ Flüssig verwendete Trockenextrakt enthält verschiedene Steviolglykoside, deren Konzentration unterschiedlich sein kann. Da nicht alle dieser Steviolglykoside genau dieselben Eigenschaften und Löslichkeit haben, kann deren unterschiedliche Zusammensetzung einen Einfluss auf das Auftreten von Trübungen haben.

Herisau, Februar 2010

Copyright Steviasol AG