Технология производства натуральных подсластителей для пищевых продуктов и лекарственных средств

В настоящее время известно более 15 видов растений, не содержащих сахара, но содержащих сладкие вещества. Стевиозидные структурные гликозиды, полученные из этих видов растений, разрешено употреблять в качестве подсластителя в пищу.

В последние годы во всех районах Сурхандарьинской и Ташкентской областей ведется большая работа по возделыванию и выращиванию стевии.

На базе Опытно-производственного предприятия Института химии растительных веществ АН РУз разработаны технология промышленного производства и промышленное оборудование для выпуска подсластителя "Свитлайф-II" с индексом сладости в 200 раз меньше по сравнению с сахаром и "Свитлайф-II" с индексом сладости в 250-300 раз меньше по сравнению с сахаром. При этом на Предприятии были созданы первые образцы этих подсластителей.