

'Stevia: slada, bezopasna, održiva alternativa šećeru'

Автор(и): агроном Роман Рачков, Българска асоциация по биологична растителна защита

Дата: 24.06.2025 *Брой:* 6/2025



Alternativni poljoprivredni usevi – poput stevije – igraju važnu ulogu u suočavanju sa klimatskim promenama.

- Industrija šećera je ključan izvor ugljen-dioksida.
- Stevija je dobra alternativa šećeru – bezopasna je i otporna na klimatske promene. To je prirodni zaslađivač bez kalorija i bez uticaja na nivo šećera u krvi.
- Ima značajan ekonomski potencijal, posebno u kontekstu globalnog trenda ka smanjenju potrošnje šećera i potražnje za zdravijim alternativama.

- Glavne supstance u steviji koje je čine popularnom i jedinstvenom: steviozidi i rebaudiozidi su između 200 i 400 puta slađi od saharoze.
- Ima veliki potencijal u Bugarskoj. Zemlja ima više od tri decenije iskustva – u Poljoprivrednom institutu u Šumenu stevija se uspešno gaji. Već postoji registrovana bugarska sorta koja se može uspešno gajiti u svim regionima zemlje.
- Stevija uspeva u toploj klimi i relativno je otporna na sušu.

Od ere "zavisnosti od šećera" do "zelene revolucije"

Industrija šećera je ključan izvor ugljen-dioksida (CO₂) u atmosferi i direktno utiče na klimatske promene (241 kg ekvivalenta ugljen-dioksida oslobađa se u atmosferu po toni proizvedenog šećera; 2406 kg – po hektaru zasejane površine i 26,5 kg – po toni prerađenog šećerne trske). Veći udeo ukupnih emisija (44%) proizilazi iz spaljivanja otpada, oko 20% – od upotrebe sintetičkih đubriva i oko 18% – od sagorevanja fosilnih goriva.

Istovremeno, zavisnost Evropljana od šećera je ključan trenutak u procesu globalizacije, koji seže u vreme kada su hiljade afričkih robova transportovane na Novi kontinent da rade na plantažama šećerne trske. Nakon Napoleonovih ratova, sa pojavom šećerne repe, šećer je prestao da bude kolonijalna roba i osvojio je svet.

Ovo se nastavilo sve do početka prošlog veka, kada je Moisés Santiago Bertoni (direktor Agronomskog fakulteta u paragvajskoj prestonici Asunsion) postao duboko zaintrigiran neobičnom i jedinstvenom biljkom slatkog ukusa – novim predstavnikom roda *Stevia*, koji obuhvata oko 280 vrsta – *Stevia rebaudiana Bertoni* (u daljem tekstu jednostavno stevija). Tako ju je nazvao njen otkrivač – po hemičaru dr Ovidu Rebaudiju, koji je pomagao u pripremi ekstrakta.

Supstance koje steviju čine popularnom i jedinstvenom prisutne su samo u ovoj biljci: steviozidi i rebaudiozidi – diterpenoidni glikozidi. Oni su 200–400 puta slađi od saharoze. Brojni eksperimenti su dokazali da smanjuju verovatnoću oboljevanja od bolesti poput adenoma ili kancera dojke, kao i stopu razvoja kancera kože.



Stevija u cvetu (Stevia rebaudiana). Izvor

Gde stevija raste

Stevija je zimzelena žbunasta biljka. Daleko od tropa, gaji se kao jednogodišnji usev i sadnice se pripremaju svake godine. Kao višegodišnja biljka, može se gajiti na prozorskoj dasci. Prirodni areal ove slatke trave je mali – uglavnom dolina visokoplaninskog pritoka reke Parane na granici Paragvaja i Brazila; u početku se čak smatrala da je retka kao i ženšen.

Biljka je lako prilagodljiva i brzo je počela da se gaji u nizu zemalja. Može se gajiti skoro do polarnog kruga. U Japanu su ciklambat i sukraloza (napomena autora: veštački zaslađivači) prvi zabranjeni za upotrebu, jer su štetni po zdravlje. Stoga je 1960-ih stevija tamo počela da se uvozi i koristi, i vrlo brzo nakon toga postala je poznata kao "zelena revolucija". Susedne zemlje su se takođe pridružile ovoj revoluciji. Još 1982. godine, 1000 tona stevije je korišćeno u prehrambene svrhe u Japanu, od čega je 300 tona bilo domaće proizvodnje, a 450 tona je uvezeno iz kontinentalne Kine, 150 tona iz Tajvana, 100 tona iz Tajlanda i 50 tona iz Južne Koreje, Brazila i Malezije. Stevija je danas prisutna u skoro polovini japanskih prehrambenih proizvoda. U Južnoj Americi ova biljka se takođe široko gaji. Danas se stevija industrijski gaji i u Evropi, pri čemu su Grčka i Španija lideri u tom pogledu. Danas, sve više vodećih kompanija za hranu i pića dodaje stevij u svoje proizvode, a pristup joj se povećava kako u prodavnicama tako i na internetu.

Економски потенцијал

Стевија се углавном користи као природни заслађивач и има значајан економски потенцијал, посебно у контексту глобалног тренда ка смањенју потрошње шећера и потражње за здрављим alternativama. Данас се природни заслађивачи све више користе за замену шећера у prehrambenim proizvodima и пићима. Према студији "Nova ishrana 2020", две трећине европских потроšača покушава да смањи unos шећера и истовремено све више тражи производе без dodanih шећера. Evo неколико aspekata ovog potencijala:

1. Rastuća potražnja za zdravim zaslađivačima

Sa sve većom pažnjom posvećenoj zdravlju i porastom slučajeva dijabetesa i gojaznosti, mnogi potrošači traže zamene za šećer koje ne podižu nivo šećera u krvi. Stevija je prirodni zaslađivač bez kalorija i bez uticaja na šećer u krvi, što je čini prihvatljivom za osobe sa dijabetesom i za one koji žele da smanje kalorijski unos. Njena popularnost raste u prehrambenoj industriji, gde se koristi ne samo u pićima i desertima, već i u raznim drugim proizvodima.

2. Prirodni proizvodi i organska hrana

Stevija se može gajiti na organski način, što je čini privlačnim izborom za poljoprivrednike i proizvođače u oblasti organske poljoprivrede i prirodnih proizvoda. U poređenju sa sintetičkim zaslađivačima, ima manje poznatih neželjenih efekata, privlačeći time više potrošača.

3. Prednosti u proizvodnji

Stevija je otporna na klimatske uslove i ne zahteva mnogo resursa za gajenje, što je čini pogodnom za različite regije sveta i ekonomski isplativom za poljoprivrednike. Može se gajiti u regionima sa tropskom, kao i umerenom klimom, kakvu imamo u Bugarskoj. Ovo takođe dokazuje njen potencijal za našu zemlju.

4. Niski troškovi proizvodnje i visoka profitabilnost

Nakon sadnje, stevija se može žeti неколико puta годишње. Ovo dovodi do visoke produktivnosti i relativno niskih troškova gajenja. Zbog visoke koncentracije zaslađivača u listovima stevije, profitabilnost proizvodnje se takođe povećava.

5. Tržište i potencijal

Stevija je široko dostupna kako na tržištima u razvoju tako i na razvijenim tržištima. Postoje značajne komercijalne mogućnosti za izvoz u različite delove sveta, uključujući Aziju, Evropu i Sjedinjene Države. Proizvodi sa dodatkom steviol zaslađivača postaju sve rasprostranjeniji.

6. Zdravstvene i ekološke prednosti

Stevija može pomoći u smanjenju globalne potrošnje šećera, što ima ozbiljne posledice po zdravlje i životnu sredinu. Njena proizvodnja je ekološki prihvatljivija u poređenju sa šećerom, koji zahteva veće površine za gajenje i upotrebu hemikalija.

Stevija: sa potencijalom u Bugarskoj

Sa rastućom potražnjom za prirodnim zaslađivačima i pažnjom posvećenoj zdravom načinu života i u Bugarskoj, stevija ima veliki potencijal u zemlji. Bugarska ima više od tri decenije iskustva – u Poljoprivrednom institutu u Šumenu stevija se uspešno gaji, i već postoji registrovana bugarska sorta "Stela". Razmnožava se vegetativno, što obezbeđuje stabilnost njenih sortnih karakteristika. Pokazuje dobru ekološku plastičnost i može se uspešno gajiti u svim regionima zemlje. Karakteriše je relativno dobra otpornost na gljivične bolesti i, pod odgovarajućim agrotehničkim uslovima, obezbeđuje prinos suvih listova od preko 250 kg po dekaru. U budućnosti, dalji oplemenjivački rad i naponi na popularizaciji useva mogu stvoriti mogućnosti za alternativno zapošljavanje i diverzifikaciju aktivnosti farmi u deprimiranim regionima Bugarske, u skladu sa našim klimatskim ciljevima.



Sorta stevije "Stela" u Poljoprivrednom institutu – Šumen. [Izvor](#)

<