

Stevia, el Dulce Sabor de la Naturaleza

Cuando la parodia de GD Searle haya sido rectificadada, y el Aspartame haya sido removido de los alimentos y bebidas que han envenenado a nuestra nación, ¿qué harán los diabéticos y dietistas? Ello podrían hacer lo que la gente nativa de Paraguay ha hecho por 1500 años. Ellos podrían cambiar a las hojas de la planta Stevia Rebaudiana. Esta planta crece salvajemente y en abundancia en Sudamérica. Sus hojas han sido encontradas en ser más de 30 veces más dulces que la azúcar. Cuano las hojas de Stevia son procesadas, estas producen polvo de Stevia, (Stevioside) 300 veces más dulce que la azúcar. El milagro es que Stevia endulza sin agregar ninguna caloría, y lo hace sin ningún efecto secundario peligroso.

El Stevia es inclusive más útil que solamente endulzar. Se ha investigado exhaustivamente a la Stevia y encontrado que ayuda al cuerpo a pelear contra virus gastrointestinales y bacterias nacidas en los alimentos, baja la presión arterial en individuos con hipertensión, y ayuda a la producción de insulina en personas con diabetes Tipo II. Todo esto y en endulzante fino, ¡también!

Té hecho de hojas de Stevia parece tener un efecto protector dentro del sistema gastrointestinal. Cientificos han encontrado que la Stevia protege al sistema gástrico de Rotovirus, una causa común de diarrea.¹ Este té también tiene propiedades de proteger de contagiantes dañinos en alimentos consumidos, especialmente E. Coli, la bacteria responsable de envenenamiento de miles de personas en Walkerton, Ontario.

Aquellos con hipertensión pudieran beneficiarse de la Stevia. Una investigación publicada, a 60 individuos con presión arterial alta se les administraron tabletas de Stevia tres veces al dia durante tres meses. El tratamiento significativamente redujo su presión arterial y la mantuvo baja 9 meses después de que el experimento había terminado. El estudio concluyo sus hallazgos diciendo que la Stevia debería ser considerada como una alternativa para pacientes con hipertensión.²

Para aquellos con diabetes tipo II, la Stevia podría traer esperanza. Investigadores han demostrado que la Stevia puede estimular la producción de insulina pancreática en sujetos con diabetes Tipo II.³

A diferencia del Aspartame, Stevia es un seguro endulzante de alimentos. Este hecho ha sido bien documentado en cientos de estudios por todo el mundo. La investigación ha mostrado que la Stevia en dosis grandes no uasa daño al DNA,⁴ no afecta dañinamente la reproducción sexual,⁵ y no es carcinogénica.⁶

Millones de personas en Japón han disfrutado de los beneficios de la Stevia como un endulzante durante los últimos 25 años. Actualmente, China, Brasil, y Korea del Sur han aprobado ampliamente el uso de Stevia en productos.

Desafortunadamente en los Estados Unidos la FDA ha declarado ilegal agregar Stevia a alimentos. Como marionetas, la CFIA de Canadá adoptó la medida.

¿Por qué una sustancia natural, benéfica esta prohibida para la producción de alimentos Americanos?

Una vez mas la respuesta es el dinero. Una simple compañía no puede patentar la Stevia, debido a que es una sustancia natural. A diferencia del Aspartame, cuyas ganancias benefician a una compañía, cualquier fabricante puede producir y proveer Stevia.

Rob McCaleb es el fundador y Presidente de la no lucrativa Fundación de Investigación Herb, en Colorado. El ha realizado un gran cantidad de investigación y tiene mucho que decir acerca del uso de la Stevia. McCaleb descubrió que la prohibición de la FDA acerca de la Stevia pudiera ser debido a la petición de la compañía detrás de Nutrasweet. Ahora el se queja de que la FDA ha dificultado más las cosas para que Stevia sea aprobada como aditivo alimenticio de lo que en su momento hizo acerca del Aspartame, del cual sabemos de un capítulo anterior, violó numerosos protocolos de evaluación y fue aprobada bajo circunstancias sospechosas.

McCaleb resalta la completa incompetencia de la FDA, la cual niega el uso de Stevia n alimentos en América mientras que corporativos Americanos como Coca-Cola y alimentos Beatrice la agregan a los productos que comercializan en Japón y otros países.⁷

Mientras que otros países disfrutan los beneficios de la Stevia, nosotros sufrimos los efectos adversos del Aspartame. La FDA ha recibido más quejas acerca de reacciones adversas del Aspartame y Glutamato Monosódico que cualquier otro aditivo alimenticio químico en el mercado Americano.

La Stevia ha terminado en la lista negra del gobierno escrita por corporaciones doblegadas en procurar ganancias a costas de la salud humana. Toxinas conocidas como el fluoruro, Aspartame y Glutamato Monosódico obtienen apoyo total mientras las voces de sus víctimas pasan desapercibidas.

La FDA, en lugar de ser una fuerza para proteger a las personas de sustancias tóxicas, pudieran haberse convertido en el protector del derecho de corporaciones de América para envenenarnos y tener ganancias al mismo tiempo.

¹ Takahashi, K. Matsuda, M. Ohashi, K. Taniguchi, K. Nakagomi, O. Abe, Y. Mori, S. Sato, N. Okutani, K. Shigeta, S. “Analysis of anti-rotavirus activity of extract from Stevia rebaudiana.” **Antiviral Res** 2001 Jan;49(1):15-24.

² Chan, P. Tomlinson, B. Chen, Y.J. Liu, J.C. Hsieh, M.H. Cheng, J.T. “A double-blind placebo-controlled study of the effectiveness and tolerability of oral stevioside in human hypertension.” **Br J Clin Pharmacol** 2000 Sep;50(3):215-20.

³ Jeppesen, P.B. Gregersen, S. Poulsen, C.R. Hermansen, K. “Stevioside acts directly on pancreatic beta cells to secrete insulin: actions independent of cyclic adenosine monophosphate and adenosine triphosphate-sensitive K⁺-channel activity.” **Metabolism** 2000 Feb;49(2):208-14.

⁴ Sekihashi, K. Saitoh, H. Sasaki, Y. “Genotoxicity studies of stevia extract and steviol by the comet assay.” **J Toxicol Sci** 2002 Dec;27 Suppl 1:1-8.

⁵ Aritajat, S. Kaweewat, K. Manosroi, J. Manosroi, A. "Dominant lethal test in rats treated with some plant extracts." **Southeast Asian J Trop Med Public Health** 2000;31 Suppl 1:171-3.

⁶ **Das, S. Das, AK. Murphy, RA. Punwani, IC. Nasution, MP. Kinghorn, AD.** "Evaluation of the cariogenic potential of the intense natural sweeteners stevioside and rebaudioside." **Caries Res** 1992;26(5):363-6.