

Diasa Industrial – Nanoquimia desarrollan un edulcorante natural de stevia para el sector agroindustrial

Tras varios meses de investigación y desarrollo entre Nanoquimia y Stevia del Condado, se logró el embrión de lo que hoy es este edulcorante natural a base de glicósidos de esteviol

El desarrollo se ha realizado íntegramente en Jaén y Córdoba.

El edulcorante será utilizado en procesos productivos como sustituto al azúcar.

Las plantas dedicadas a la extracción están certificadas en régimen ecológico.

Se trata de un edulcorante apto para diabéticos, celíacos y personas con obesidad.

Tras varios meses de investigación y desarrollo entre Nanoquimia y Stevia del Condado, se logró el embrión de lo que hoy es este edulcorante natural a base de glicósidos de esteviol.

La compañía jiennense, Stevia del Condado, aportó sus conocimientos agronómicos, industriales y materiales. Por el contrario, Nanoquimia, compañía cordobesa e integrada dentro del Grupo FAROVE, aportó sus conocimientos técnicos, con la firme intención de aportar al mercado una solución, en cuanto a la demanda de edulcorantes naturales se refiere.

Objetivos y mercados

Stevia del Condado presentó el producto a finales de 2018 en distintos eventos y ferias nacionales e internacionales con el objetivo de comercializar un producto, netamente andaluz, y apostar por la innovación y salud.

Este edulcorante es un sustitutivo al azúcar y otros edulcorantes de corte sintético, con la diferencia que es apto para diabéticos y celíacos. Uno de los esfuerzos de las tres compañías implicadas será introducirlo en la industria agroalimentaria para poder reducir el nivel de azúcares que se utilizan actualmente.

Actualmente se está utilizando para la industria cervecera, zumos, complementos alimenticios, infusiones y vinos. Las posibilidades son amplias y existen posibilidades reales de introducción en la producción de chocolates, mieles, panaderías y repostería.

Producción y agronomía

La producción de Stevia se realiza en completo régimen ecológico y se destaca por la alta concentración de glucoesteviosidos que se está logrando hasta la fecha. Estos datos permiten elaborar un producto con una alta calidad.

La materia prima que se utiliza está localizada en distintos puntos de la geografía andaluza y que representa el punto fuerte de la compañía jiennense, por la cual ha recibido distintos premios y distinciones, como la entregada recientemente “Jiennenses del Año 2017”.

Integración vertical

Junto a Diasa Industrial y Nanoquimia se pretende realizar una completa integración vertical del producto que permita controlar todos los factores que intervienen en el desarrollo del edulcorante, así como continuar con un desarrollo sostenible, teniendo en cuenta el respeto al medio ambiente.

Diasa Industrial y Nanoquimia aportarán su excelso conocimiento en el mercado agroindustrial, permitiendo que el producto pueda llegar los procesos productivos de las empresas interesadas de una forma ágil, personalizada y segura.

Diasa Industrial es una empresa con más de 40 años de experiencia en el sector alimentario y llevará el producto hasta sus mejores clientes, líderes en el sector.

Datos de contacto:

Sofía Regalia

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Andalucía](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>