

Coca-Cola over op natuurlijke zoetstoffen

Bijgedragen door Alec Boswijk
woensdag 14 januari 2009
Laatst geupdate op woensdag 14 januari 2009

Coca-Cola vervangt de kunstmatige zoetstoffen in zijn suikervrije producten door een natuurlijke zoetstof. Het gaat om een stof afkomstig uit de stevia-plant, die in Europa verboden is. Een woordvoerder van Coca-Cola liet dinsdag op Radio 1 echter weten te verwachten dat dit verbod spoedig wordt opgeheven.

De consument is niet meer tevreden over kunstmatige zoetstoffen in lightproducten, stelde Guido van Alphen van Coca-Cola. Zo zouden ze te ver af staan van natuurlijke suikers. Ook denken consumenten volgens Van Alphen ten onrechte dat kunstmatige zoetstoffen niet gezond zouden zijn. Om aan deze twee punten tegemoet te komen, verandert het bedrijf nu zijn strategie.

De zoetstof die Coca-Cola nu gaat gebruiken, is afkomstig van de stevia-plant. De stevia komt in het wild voor in het hoogland tussen Brazilië en Paraguay. De plant wordt daar door de oorspronkelijke bewoners al eeuwenlang gebruikt als onder meer zoetmiddel voor thee. In Japan wordt steviaconcentraat al gebruikt als zoetstof voor frisdranken. In Europa en de Verenigde Staten is toepassing van stevia in geconcentreerde vorm in levensmiddelen echter niet toegestaan. Het zou slecht voor de gezondheid zijn.

Coca-Cola heeft er vertrouwen in dat het verbod in Europa en Amerika niet lang meer standhoudt. Met behulp van 'stevige wetenschappelijke dossiers' kan het bedrijf aantonen dat het gebruik van de stevia-plant een verrijking van de markt en een veilig en hoogstaand product is, zei Van Alphen op de radio.

Coca-Cola begint met het gebruik van de natuurlijke zoetstof in landen waar de stevia niet is verboden, zoals in Zuid-Azië en Zuid-Amerika.

Bron: Trouw