



## **Elaboración de un licor endulzado con Stevia rebaudiana B.**

ADA MARIA RIOS CORTES<sup>1</sup>, Pedro Ramírez Legorreta<sup>1</sup>, Miriam Vazquez Galicia<sup>2</sup>, Javier Carbajal Avalos<sup>1</sup>, Minerva Rosas Morales<sup>1</sup> y Luis Manuel Hernández Loaiza<sup>3</sup>

1 CIBA-IPN Tlaxcala, 2 CEPROBI, 3 Universidad Interserrana de Ahuacatlán. adarioscort@yahoo.com.mx

Los productos dulces han sido consumidos por el hombre desde la antigüedad, siendo el azúcar el mayormente consumido a nivel mundial. No obstante; debido al abuso de este se han provocado diversos padecimientos como el síndrome metabólico, diabetes tipo 2, obesidad. Por todo esto se han optado por nuevos edulcorantes, uno de ellos es la Stevia. Esta planta originaria de Paraguay es 300 veces más dulce que el azúcar y debido a sus características moleculares no se asimila en el organismo. En México no se desarrollaron productos como edulcorante principal, si no por lo regular se ha combinado con edulcorantes calóricos o no calóricos lo que hace menguar sus propiedades. Otro de los inconvenientes y su difícil aceptación en el mercado ha sido el sabor amargo que deja en el paladar esto debido a la alta concentración de ciertos glucósidos diterpénicos que en los procesos de extra