

Les Additifs alimentaires

Le terme additif a été défini par le « Codex Alimentarius » en 1963. En 1979, il adopte la terminologie « auxiliaire de fabrication », différenciant l'additif de l'auxiliaire de fabrication.

Améliorer la qualité organoleptique (Texture)	
E400 AGENTS DE TEXTURE	
Epaississants	Emulsifiants
Gélifiants	Anti moussants
Affermissants	Agents de charge
Agents moussants	Sels de fonte
Séquestrants	E500 ANTIAGLOMERANTS
Humectants	
E1400 AMIDONS MODIFIES	Stabilisants
Poudre à lever	Agents d'enrobage

Additif

L'additif alimentaire est une substance **intentionnellement ajoutée** dans un aliment dans un but technologique pour améliorer un produit (couleur, aspect, structure, conservation...) qui à un **effet permanent** et **qui reste à l'intérieur de l'aliment** après fabrication et devient donc un composant de la denrée.

E300 ANTIOXYDANTS

Améliorer la qualité sanitaire

E200 CONSERVATEURS

Améliorer la qualité organoleptique (Saveur)

E600 EXHAUSTEURS DE GOUT

E900 EDULCORANTS INTENSES

AROMES *1

Naturels extraits de végétaux ou animaux d'origine

Naturels extrait de végétaux ou animaux mais pas celui duquel ils donnent le goût)

De synthèse Identiques naturel

Artificiels (synthétisés non présents naturellement) ...

E300 ACIDIFIANTS (rôle principal Antioxydant)

E200 CORRECTEURS D'ACIDITE (rôle principal Conservateur)

E100 COLORANTS

Améliorer la qualité organoleptique (Aspect)

Une **DJA** : une **dose journalière admissible** est fixée pour certains additifs. C'est à dire la quantité maximale tolérée par l'organisme humain par jour de l'additif, qui ne doit pas être dépassée. Certains additifs sont supposés être - **cancérogènes ou dangereux pour la santé à certaines doses.**

* 1 La législation européenne, comme définie par la directive 88/388/CEE, classe les arômes alimentaires en 5 familles : naturel, identique naturel (IN), artificiel, de transformation et de fumée1. L'étiquetage des arômes est définie par la directive 2000/13/CE (annexe 3)

Étiquetage

Il doit comporter comme indications :

La catégorie à laquelle appartient l'additif selon ses propriétés fonctionnelles

Son nom spécifique ou celui de son identification conventionnelle proposée par la communauté européenne, précédé par la lettre E.

Réglementation (mise à jour 2011)

Le décret du 11/09/89 puis la directive 95/2 du 20 février 95 fixent :

La liste des additifs alimentaires autorisés appelée liste positive,

La liste des denrées alimentaires auxquelles ces additifs peuvent être ajoutés,

L'utilisation des additifs dans les denrées selon le principe du « quantum satis » : qualité satisfaisante ne dépassant pas la dose utile,

Une **DJA** : une **dose journalière admissible** est fixée pour certains additifs.

En décembre 2008, un nouvel ensemble réglementaire relatif aux améliorants alimentaires a été adopté et comprend, entre autres des règlements sur :

- Les additifs alimentaires (Règlement n°1333/2008)
- Une procédure d'autorisation commune pour les additifs, les enzymes et les arômes

(Règlement n°1331/2008)

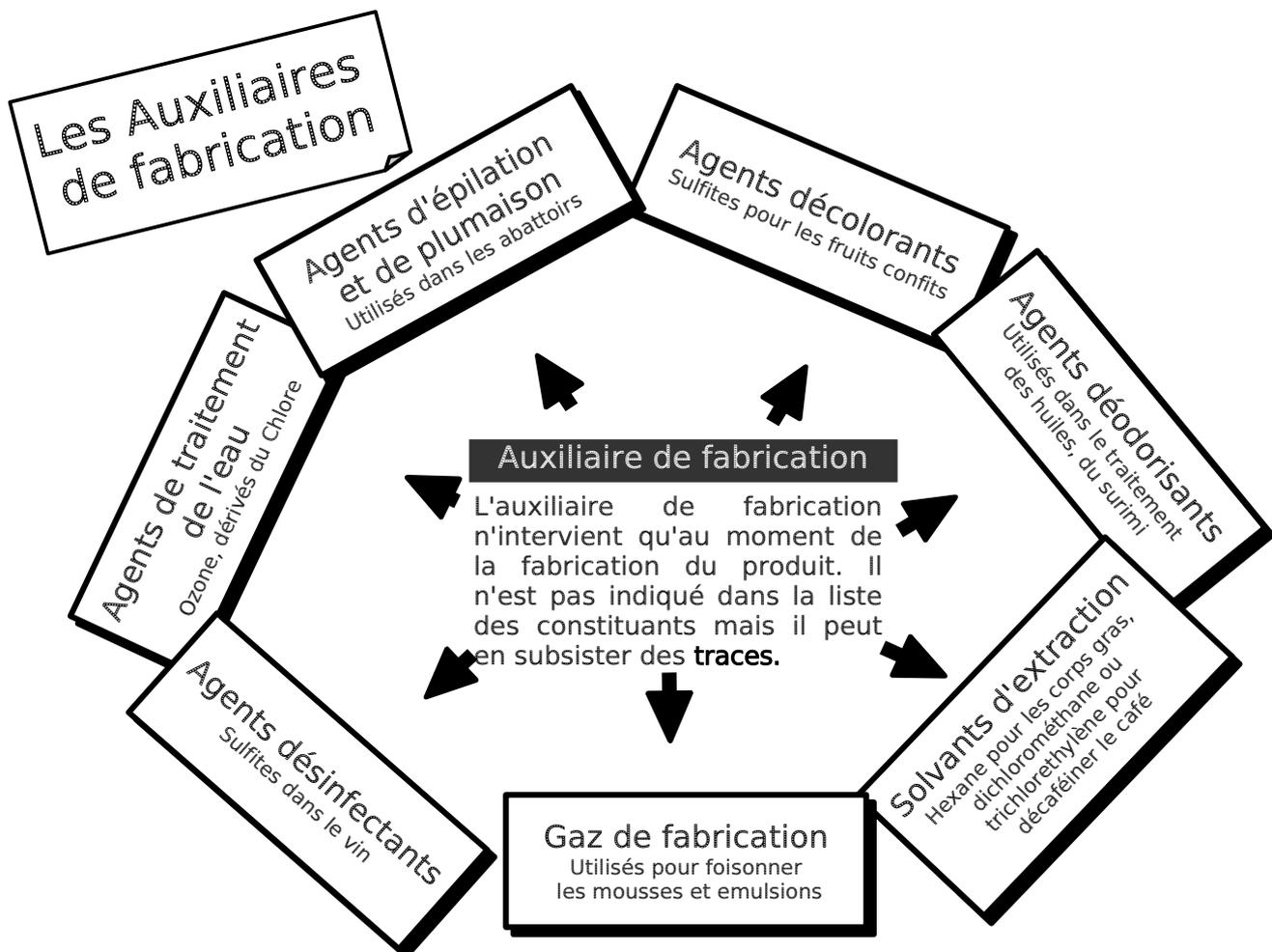
- Le règlement sur les additifs alimentaires, entré en vigueur en janvier 2010, consolide toute la législation sur les additifs alimentaires précédemment couverts par des textes distincts transposés dans l'arrêté du 2 octobre 1997. Cet arrêté s'applique jusqu'à la publication de l'annexe II du nouveau règlement dans le courant de l'année 2011.

- conditions d'emploi des additifs dans les denrées (arrêté du 2 octobre 1997)

critères de pureté des additifs (annexe VI arrêté du 2 octobre 1997)

- Le règlement sur la procédure commune d'autorisation pour les additifs, les enzymes et les arômes sera pleinement d'application dans le courant de l'année 2011 lorsque les mesures d'exécution entreront en vigueur.

(source dgccrf)



Quelques rôles et exemples d'additifs alimentaires

E100 COLORANTS

Ajoutent ou redonnent de la couleur aux aliments car il l'on perdu à la fabrication, elle n'est pas uniforme, elle ne correspond pas aux goûts des consommateurs

Ex : Curcumine E100, Cochenille E120, Caramel E 150 tartrazine E102

E200 Conservateurs

Prolongent la durée de conservation des aliments en empêchant la multiplication des microbes et en stoppant la production de toxines et enzymes.

Ex : Sulfites (vin, fruits secs...) , Nitrates (Charcuteries, fromages), Nitrites (charcuteries), Antibiotiques, fongicides ...

E300 Anti oxydants

Prolongent la durée de conservation des aliments en empêchant l'oxygène d'agir et de provoquer la coloration le rancissement ou la destruction des vitamines

Ex : Naturels : Vitamines (acide ascorbique), de synthèse (phénols)

Acidifiants et correcteurs d'acidité

Ajustent le pH de l'aliment pour modifier la saveur, jouer le rôle d'anti oxydant et rendre le milieu moins favorable à la multiplication des microbes

Ex : Acide citrique, lactique ou malique dans les jus de fruits, sodas, potages et conserves

E400 EMULSIFIANTS

Permettent de maintenir un mélange homogène de deux corps qui normalement ne se mélangent pas (Lipides et eau par

Ex : Les Lécithines E322 (chocolat, sauces, margarines...) Les monoglycerides et dérivés (margarines, biscuits...)

E400 Epaississants Gélifiants

Rendent la denrée alimentaire plus épaisse et visqueuse en formant un gel pour améliorer la texture

Ex : Agar agar E406, Carraghénane E 407, Farine de Caroube E410, Farine de Guar E412, pectines, gelatines, alginates ...

E400 Stabilisants

Retiennent l'eau ou les lipides dans l'aliment afin d'obtenir une texture ou couleur homogène

Ex : Phosphates et polyphosphates E450 dans les fromages fondus les charcuteries les pommes de terres en flocons.

E500 Anti Agglomérants

Evitent l'agglomération des aliments deshydratés ou en poudre

Ex : E500 Carbonate de sodium dans le sel de cuisine ou les fonds en poudre

E600 Exhausteurs de goût

Renforcent le goût et/ou l'odeur d'un aliment en augmentant la réceptivité de nos papilles gustatives.

Ex : Glutamate monosodique E621, Les autres glutamates E622 à E 626 dans les sauces condiments plats cuisinés...

E900 EDULCORANTS INTENSES

Donnent le goût sucré aux denrées alimentaires en apportant une énergie inférieure au glucides simples. (pouvoir sucrant supérieur au saccharose)

Ex : Polyols : Sorbitol, mannitol, Edulcorant intenses : Saccharine, Acésulfame K, Aspartam, rébaudioside A (stévia)

E1400 amidons modifiés

Lient les préparations comme les amidons classiques mais sont plus stables à la chaleur

Ex : Aliments cuits sous vide.

la classification européenne est basée sur la fonction principale le même additif peut appartenir à 2 catégories. Par exemple, les lécithines ont comme fonction principale leur pouvoir émulsifiant mais sont aussi anti oxygène.

EN SAVOIR PLUS ... SOURCES RESSOURCES ET LIENS ...

Sciences appliquées B.Rougier, A.Chretien, D. Laprévotte, C.Thiébaud ed BPI
http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/additif_alimentaire.htm
http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/dgccrf/documentation/panorama/themes/additifs.htm
http://europa.eu/legislation_summaries/other/l21067_fr.htm
<http://www.les-additifs-alimentaires.com/liste-tous-loi.php>
http://fr.wikipedia.org/wiki/Additifs_alimentaires
<http://www.agro-media.fr/actualite/C3%A9/veille-r%C3%A9glementaire/d%C3%A9couvrez-la-nouvelle-liste-europ%C3%A9enne-des-additifs-autoris%C3%A9s>
http://europa.eu/legislation_summaries/other/l21072_fr.htm
http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/flav_index_fr.html
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Ar%C3%B4me>
<http://http://www.danger-sante.org/category/additifs-alimentaires/>

PM : Temps de réalisation du document initial : 6h00
 Document initial réalisé le 13 décembre 2011

dernière mise à jour : lundi 5 mars 2012 16:21 version V 2.1

Economisez de l'encre et preservez l'environnement en utilisant comme moi la police spranq ecofont sans serif
http://img.dafont.com/dl/?f=spranq_eco_sans . n'imprimez ce document que si c'est vraiment necessaire