



# Les Additifs Alimentaires

Par Morgane DANIEL  
Diététicienne RSD

Réseau Santé Diabète Bruxelles  
Les Capucines

-Mars 2013-

# A quoi servent les additifs alimentaires?

- Les additifs alimentaires sont **des produits ajoutés aux produits alimentaires** de base dans le but d'en améliorer **la conservation, la couleur, le goût, l'aspect...** Quand un additif alimentaire est autorisé au niveau européen, celui-ci bénéficie d'un code du type **E xxx**.

<b>E103</b>	■ Chrysoïne S	Colorant Jaune
<b>E111</b>	■ Orange CGN	Colorant Orange
<b>E124</b>	■ Rouge cochenille A	Colorant Rouge
<b>E128</b>	■ Red 2G	Colorant Rouge
<b>E173</b>	■ Aluminium	Colorant Métal
<b>E952</b>	■ Cyclamates	Edulcorant
<b>E952i</b>	■ Acide cyclamique	Edulcorant
<b>E952ii</b>	■ Cyclamate de calcium	Edulcorant
<b>E952iii</b>	■ Cyclamate de potassium	Edulcorant
<b>E952iv</b>	■ Cyclamate de sodium	Edulcorant
<b>E143</b>	■ Vert solide FCF	Colorant Vert
<b>E240</b>	■ Méthanal	Conservateurs
<b>E386</b>	■ Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	Anti-oxydants
<b>E924</b>	■ Bromate de potassium	Divers
<b>E924a</b>	■ Bromate de potassium	Divers
<b>E924b</b>	■ Bromate de calcium	Divers
<b>E926</b>	■ Dioxyde de chlore	Divers



- **Les additifs alimentaires définis par la directive 89/107/CEE de l'Union Européenne, du 18 septembre 1989 établissent les catégories dans son annexe et par la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, a inspiré le Codex Alimentarius :**
- **Acidifiant (1)**
  - Les acidifiants alimentaires augmentent l'acidité d'un aliment et/ou lui donnent une saveur acide, ils ont aussi le rôle d'agent conservateur et d'antioxydant.
- **Affermissant**
  - Les affermissants rendent ou gardent les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagissent avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel.
- **Agent d'enrobage (2)**
  - Les agents d'enrobages (y compris les agents de glisse), lorsqu'ils sont appliqués à la surface externe d'un aliment, lui confèrent un aspect brillant ou le recouvrent d'un revêtement protecteur.
- **Agent de charge**
  - Les agents de charge sont des composés autre que l'air et l'eau qui augmentent le poids d' un aliment sans en modifier sensiblement la valeur calorifique (agent de lest ou liant).



kingEshop.com  
Create your own free webshop



- **Les agent de traitement de la farine** sont ajoutés pour améliorer la couleur ou son utilisation dans la cuisson.
- **Amidon modifié**
  - Ils font partie de la catégorie des épaississants, ils sont obtenus au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
- **Agent moussant**
  - Les agents moussants permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.

- **Anti-agglomérant**

- Ce sont des agents qui empêchent les poudres, comme le lait, de former des blocs ou de coller.

- **Antimoussant**

- Ce sont des composés qui empêchent ou réduisent la formation de mousse.

- **Antioxygène**

- Ce sont des antioxydants comme la **vitamine C** qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.

Ex : dans le beurre



## ○ Colorant

- Ils ajoutent de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablissent sa couleur naturelle.

Il existe 3 sortes autorisées en alimentation :

- les *colorants naturels* (ex: le vert de la chlorophylle),
- les colorants de synthèses fabriqués par l'industrie chimique
- les colorants "identique nature" ou artificiels (qui n'ont pas d'équivalent dans la nature).

## ○ Conservateur

- Les agents de conservations prolongent la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes (comme les **levures**, **moisissures** et **bactéries**).

Ex : fromages, pain, yaourt au bifidus...

- **Correcteur d'acidité (2)**

- Un correcteur d'acidité est acidifiant ou une base utilisé pour contrôler ou limiter le pH (acide, neutre ou basique) d'un aliment.



- **Édulcorant**

- Les édulcorants sont des ingrédients qui donnent une saveur sucrée aux denrées alimentaires.

ex : canderel, stevia.....

- **Émulsifiant**

Ils permettent le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles comme l'eau et l'huile.

- **Enzyme (3) (4)**

- Elles servent d'additifs alimentaires figurent dans la système international de numérotation(SIN) au titre des fonctions technologiques qu'elles assurent.

- **Exhausteur de goût**

- Ils renforcent la saveur des mets, ils sont utilisés seul ou en association avec des arômes alimentaires.

- **Gaz d'emballage**

- Les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.

- Ex : salade sous vide

- **Gaz propulseur**

- Ce sont des gaz autre que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.

- **Géifiant** ils confèrent de la consistance par la formation d'un gel. Par exemple, le carraghénane et différentes gommes (adragante, arabique, etc) rendent les pâtés de volaille plus faciles à trancher, moins secs.
- **Épaississant**
  - Les épaississants sont ajoutés à un aliment pour en augmenter la viscosité
- **Humectant**
  - Ils servent à prévenir le dessèchement des aliments en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.

- **Poudre à lever ou levure**

- Les **agents de levuration** sont des substances ou combinaison de substances qui dégagent du gaz et, par-là même, augmentent le volume d'une pâte.

- **Sel de fonte**

- Ils dispersent les protéines du fromage , entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.

- **Séquestrant (3)**

Ils regroupent les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques

- **Stabilisant (5)**

- Ils sont ajoutés à un aliment pour permettre de maintenir son état physico-chimique.

- **Support**

- Ce sont les substances (solide ou liquide (solvants)) utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation

# Exemples

Type d'additif	E...	Rôles	Exemples
Colorant	100 à 199	Aspect du produit	E 162 : rouge de betterave
Conservateur	200 à 285 et 1105	Limite les altérations microbiennes	E 249 à 251 : nitrates et nitrites : charcuteries
Anti oxydant	300 à 321 323 à 324	Limiter l'oxydation	E 300 : Acide ascorbique (vitamine C) : conserves
Agent de texture	322 400 à 495 et 1103	Homogénéisation donne une consistance et stabilisation de l'état physico-chimique	E 322 : lécithine : chocolat
Acidifiant	325 à 384	Modification de l'acidité	E 330 Acide citrique : soda
Correcteur d'acidité	500 à 586		E 552 : silicate de calcium : poudre de lait
Exhausteur de goût	620 à 641	Renforce l'arôme de l'aliment et le goût	E : 620 : Acide glutamique : produits laitiers
Édulcorant	420 et 421 950 à 967	Donne la saveur sucrée, peu ou pas de calorique	E 951 : Aspartam : soda





# Conclusion

- Les additifs alimentaires sont présents partout dans notre alimentation .
- Attention à ne pas minimiser leurs impacts sur la santé....

