

Thème 3 : Faire des choix autonomes et responsables

Chapitre 14 : Comment les additifs alimentaires influencent-ils les choix de consommation ?

1. Les additifs alimentaires

1.1. Activité 1 page 186

1.2. Définition

Définition :

Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées en faible quantité aux aliments afin d'en améliorer l'aspect (saveur, texture, apparence) et de préserver la qualité du produit alimentaire.

Les additifs alimentaires ont donc des fonctions particulières, comme par exemple :

- garantir la qualité sanitaire des aliments (conservateurs, antioxydants),
- améliorer l'aspect et le goût d'une denrée (colorants, édulcorants, exhausteurs de goût),
- conférer une texture particulière (épaississants, gélifiants),
- garantir la stabilité du produit (émulsifiants, antiagglomérants, stabilisants).

Ils sont classés en 27 catégories fonctionnelles différentes selon leur rôle.

1.3. Codage des additifs

Un code de la forme Exxx leur est attribué :

- E pour Europe
- 3 ou 4 chiffres attribués par le Système International de Numérisation (SIN)

Exemples :

Le chiffre des centaines correspond à la catégorie de l'additif (1 pour les colorants et 2 pour les conservateurs). Pour les colorants, le chiffre des dizaines dépend de la couleur et le chiffre des unités permet de distinguer deux colorants de même couleur.

1.4. Les colorants

Les colorants jouent un rôle essentiel. Ils permettent de renforcer la couleur d'origine d'un aliment ou d'en conférer une autre.

Ils sont classés selon :

- ✓ leur propriété principale, la couleur
- ✓ la nature chimique
- ✓ qu'ils soient d'origine naturelle ou synthétique

Il est important de noter que l'étiquetage n'indique pas si les colorants sont d'origine naturelle ou synthétique. Quelle que soit leur origine, les colorants doivent figurer sous le nom "colorants" suivi de leur nom ou de leur numéro d'identification commerciale **E1XX**

Exemples de colorants :

Colorants	Curcumine	Cochenille	Caramel	Tartrazine	Erythrosine	Bleu patenté V
Couleur	Jaune orangé	Rouge	marron	jaune	rouge	bleu
Code d'identification	E100	E120	E150	E102	E127	E131
Origine	naturel	naturel	naturel	synthétique	synthétique	synthétique

Les additifs autorisés doivent respecter une quantité maximale basée sur la DJA (dose journalière admissible) ou être utilisé en fonction du « *quantum satis* » (quantité minimale afin d'obtenir l'effet souhaité).

Exercice : 1 p 194

2. Dosage des colorants alimentaires

Tp 12 Etude d'un sirop de menthe

Exercice p193

Thème 3 : Faire des choix autonomes et responsables

Chapitre 14 : Comment les additifs alimentaires influencent-ils les choix de consommation ?

3. Les arômes

3.1. Activité 4 page 189 : Naturel ou synthétique ?

3.2. Définitions

Un arôme est une substance chimique introduite dans les aliments pour donner du goût.

Il existe trois types d'arômes :

- ✓ Les arômes naturels obtenus à partir d'un élément naturel (végétal, animal ou microbologique)
- ✓ Les arômes synthétiques fabriqués chimiquement par l'homme et qui peut avoir la même structure que la molécule naturelle.
- ✓ Les arômes artificiels qui n'existent pas dans la nature et synthétisé par l'homme.

Exercices : 2 p 194 + 10 p 197