



Additifs alimentaires

Acidifiants/régulateurs de l'acidité

Les acidifiants ajustent le degré d'acidité et le goût acide des aliments.

Exemples: acide lactique (E270) dans la choucroute, acide tartrique (E334) dans les conserves de fruits.

Affermissants

Les affermissants rendent ou gardent les tissus des fruits et des légumes fermes et croquants. Avec un gélifiant, certains affermissants forment ou raffermissent un gel.

Exemple: sulfate de calcium (E516) dans les mélanges pour pâtisserie.

Agents de charge

Les agents de charge augmentent le volume sans augmenter de manière significative la valeur nutritive de l'aliment.

Exemple: cellulose (E460) dans les flans en poudre.

Agents d'enrobage (y compris lubrifiants)

Les agents d'enrobage sont des substances qui forment une couche protectrice ou donnent un aspect brillant à la surface des aliments.

Exemple: cire d'abeilles (E901) sur les agrumes ou les bonbons en gomme.

Agents de traitement de la farine

Les agents de traitement de la farine améliorent la qualité boulangère des farines et des pâtes.

Exemple: acide ascorbique (E300) dans les mélanges de farine.

Amidons modifiés

Les amidons modifiés possèdent des propriétés spécifiques, selon la modification, comme une résistance à la chaleur ou à l'acidité, par exemple.

Exemple: amidon oxydé (E1404) dans les sauces à salade.



Antiagglomérants/anti-agglutinants

Les antiagglomérants empêchent la formation de grumeaux dans les aliments. Les anti-agglutinants confèrent au sel, par exemple, sa forme de poudre.

Exemple: ferrocyanure de potassium (E536) dans le sel de cuisine.

Anti-moussants

Les anti-moussants sont des substances qui empêchent ou réduisent la formation de mousse.

Exemple: diméthylpolysiloxane (E900) dans le bouillon de viande.

Antioxydants

Les antioxydants sont utilisés pour protéger les aliments de l'altération par l'oxygène, la lumière ou d'autres substances (par ex. rancissement des graisses, altération de la couleur).

Exemple: acide ascorbique (E300) dans les jus de fruits.

Arômes

Les arômes confèrent une odeur ou un goût particulier à un aliment. On distingue les arômes naturels, d'origine végétale ou animale, des arômes synthétiques et artificiels. Les arômes synthétiques correspondent aux arômes naturels mais sont de fabrication chimique. Les arômes artificiels sont composés de liaisons chimiques qui n'existent pas à l'état naturel.

Exemple: arôme de pommes dans les limonades (les arômes n'ont pas de numéros E).

Colorants

Les colorants donnent sa couleur à un aliment ou lui redonnent la couleur qu'il a perdue durant le processus de traitement.

Exemple: chlorophylle (E140) dans une liqueur.

Conservateurs

Les conservateurs prolongent la durée de conservation des aliments en empêchant la prolifération de micro-organismes tels que les moisissures, les saprophytes et les ferments.

Exemples: acide sorbique (E200) dans la margarine, acide benzoïque (E210) dans les limonades.



Edulcorants

Les édulcorants confèrent un goût sucré aux aliments. Ces substituts de sucre conviennent aux diabétiques car ils peuvent être digérés indépendamment du taux d'insuline. Ils ne provoquent pas de caries et possèdent parfois un pouvoir sucrant moins fort que le sucre.

Exemple: aspartame (E951) dans des produits light.

Emulsifiants

Les émulsifiants permettent de lier deux ou plusieurs substances qui ne pourraient pas se mélanger naturellement (par ex. huile et eau).

Exemple: lécithine (E322) dans les boissons lactées ou la mayonnaise.

Epaississants

Les épaississants augmentent la viscosité de l'aliment.

Exemple: agar-agar (E406) dans les crèmes glacées.

Exhausteurs de goût

Les exhausteurs de goût renforcent le goût ou l'odeur (naturels) des aliments.

Exemple: glutamate monosodique (E621) dans les assaisonnements.

Gaz d'emballage, gaz propulseurs et gaz de protection

Les gaz d'emballage, les gaz propulseurs et les gaz de protection protègent ou stabilisent les aliments dans leur emballage ou les en expulsent.

Exemples: azote (E941) dans des sachets de lait en poudre, oxygène (E948) dans les bombes de crème.

Gélifiants

Les gélifiants confèrent une certaine consistance à l'aliment par la formation d'un gel.

Exemples: pectine (E440) dans la confiture, farine de graines de caroube (E410) dans les crèmes en poudre.

Humectants

Les humectants empêchent le dessèchement des aliments ou favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.

Exemple: sorbitol (E420) dans les pâtisseries.



Poudres à lever

Les poudres à lever augmentent le volume d'une pâte en libérant des gaz, ce qui rend le gâteau plus aéré.

Exemple: dioxyde de carbone (E290) dans les pâtes précuites.

Sels de fonte

Les sels de fonte dispersent les protéines du fromage afin d'obtenir une bonne répartition des graisses et autres composants. Ils sont indispensables à la fabrication des fromages à pâte molle.

Exemple: citrate de potassium (E332) dans le fromage fondu.

Stabilisants

Les stabilisants permettent le maintien de l'état physico-chimique de l'aliment, autrement dit, stabilisent sa couleur et sa consistance.

Exemple: gluconate de sodium (E576) dans les desserts.

Sources: Office fédéral de la santé publique / Société suisse de nutrition