

Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. PRESENTATION	2
2. DEFINITIONS	2
3. ORIGINE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	3
3.1. Les additifs alimentaires naturels	3
3.2. Les additifs alimentaires obtenus par modification de produits naturels	4
3.3. Les additifs alimentaires de synthèse	4
3.3.1. Les additifs alimentaires identiques aux naturels	4
3.3.2. Les additifs alimentaires artificiels	4
4. FONCTIONS ET CATEGORIES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES	4
4.1. Les additifs qui maintiennent la fraîcheur et préviennent la dégradation des aliments	4
4.2. Les additifs qui affectent les caractéristiques physiques ou physico-chimiques des aliments ...	5
4.3. Les additifs qui amplifient ou améliorent les qualités sensorielles des aliments	7
5. LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	8
5.1. Antimousses (autres que ceux utilisés comme additifs)	8
5.2. Catalyseurs (autre que les enzymes)	9
5.3. Agents de clarification / Adjuvants de filtration	9
5.4. Agents décolorants	9
5.5. Agents de lavage et de pelage/épluchage	9
5.6. Agents de plumaison et d'épilation	10
5.7. Résines échangeuses d'ions	10
5.8. Agents de congélation et de refroidissement par contact	10
5.9. Agents de dessiccation/antiagglomérants	10
5.10. Les enzymes	10
5.11. Agents d'acidification, d'alcalinisation ou de neutralisation	11
5.12. Agents de démoulage	11
5.13. Floculants et coagulants	11
5.14. Biocides	11
5.15. Antitartres	12
5.16. Solvants d'extraction	12
6. ASPECT LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE RELATIF A L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	12
6.1. Au niveau international – <i>Codex Alimentarius</i>	12
6.2. Réglementation européenne (CEE)	13
6.3. Réglementation aux Etats-Unis	14
6.4. Législation marocaine	14
7. ADDITIFS ALIMENTAIRES ET SANTE	15