

S'Y RETROUVER DANS LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Le Codex Alimentarius définit l'*additif alimentaire, comme* toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles.

La problématique pour les musulmans est que certains additifs alimentaires sont issus d'animaux dont le porc ou d'insectes ou encore extraits à partir d'alcool, leur utilisation dans les préparations alimentaires est à proscrire. Pour exemple, on considère les émulsifiants douteux parce qu'ils peuvent être d'origine animale (E471, E433), certains antioxydant (E304,...), antiagglomérant (E542,...), antimoussant (E570, ..), humectant (E422, E1518,...), conservateur (E1105, ...), agent de traitement de farine (E920)....

Les additifs peuvent jouer plusieurs rôles, ces fonctions ont été classées en 27 catégories.

Fonctions	Détails
Régulateur de l'acidité	Corrige l'acidité des aliments
Antiagglomérant	Réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les une aux autres
Antimoussant	Réduit la formation de mousse
Antioxydant	Prolonge la durée de conservation
Agent de blanchiment	Décolore les denrées
Agent de charge	Donne du poids à une denrée
Agent de carbonation	Ajout de CO2 pour
Support	Additif utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement un additif alimentaire
Colorant	Ajoute de la couleur à une denrée alimentaire
Agent de rétention de la couleur	Stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire
Émulsifiant	Permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme.
Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui lors de la fabrication d'aliments transformés, arrangent les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses.
Affermissant	Rend les tissus des fruits ou légumes fermes ou craquants ou interagissent avec des gélifiants de manière à produire ou à



HALAL EXPERTISE ASBL

www.halalexpertise.com

	renforcer un gel.
Exaltateur d'arôme	Exalte le goût et ou l'odeur naturel d'une denrée alimentaire
Agent de traitement des farines	Améliore la qualité boulangère ou la couleur
Agent moussant	Permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide
Gélifiant	Confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel
Agent d'enrobage	Appliqué à la surface externe d'un aliment pour lui conférer un aspect brillant ou le protéger
Humectant	Empêche l'aliment de se dessécher
Gaz de conditionnement	Additif gazeux qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire, dans l'intention de protéger l'aliment par exemple, de l'oxydation ou de l'altération.
Conservateur	Prolonge la durée de conservation
Gaz propulseur	Permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient
Agent levant	Dégage du gaz et par là même occasion augmente le volume de la pâte
Séquestrant	Limite la disponibilité des cations (emprisonne les ions métalliques, les empêchant ainsi d'interagir avec les graisses)
Stabilisant	Permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment.
Edulcorant	Confère un goût sucré à l'aliment
Épaississant	Augmente la viscosité d'un aliment