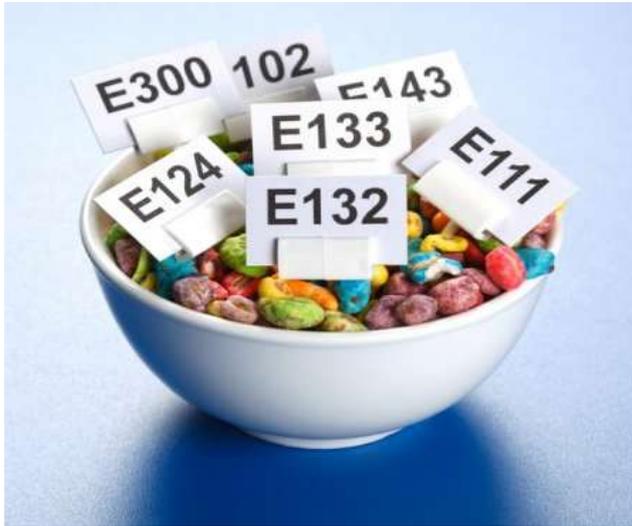


# NUTRITION: LES ADDITIFS ALIMENTAIRES



Colorants, conservateurs, édulcorants, émulsifiants, exhausteurs... les additifs sont présents dans de nombreux aliments industriels afin d'améliorer leur goût, leur conservation ou leur aspect visuel.

Il existe près de 320 additifs autorisés dans les produits alimentaires en Europe. Ils sont encadrés par la législation française depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle et ils ont fait l'objet d'une harmonisation européenne à la fin des années 80.

## Classement des additifs alimentaires

- Les **colorants**, qui donnent de la couleur aux aliments (la chlorophylle, E140) ou la cochenille, E120).
- Les **conservateurs**, qui donnent une durée de vie plus longue au produit (le dioxyde de carbone ou E290).
- les **antioxydants** qui empêchent l'oxydation des produits (la vitamine E, E307).
- Les **émulsifiants** stabilisent l'émulsion et évitent que deux phases se séparent, comme dans les vinaigrettes (la cellulose, E460).
- les **épaississants** et gélifiants qui renforcent la tenue d'un aliment trop liquide (la gomme xanthane ou E415).
- Les **acidifiants** qui augmentent l'acidité des aliments (l'acide citrique ou E330).
- Les **exhausteurs** qui augmentent la perception du goût (la glycine ou E640).
- Les **édulcorants** qui rendent les aliments sucrés (le sorbitol ou E420).

Complète le paragraphe suivant avec les mots : allergies – vitamine C – nanoparticules - acide ascorbique – soja – risque réel

Beaucoup d'entre eux sont des molécules naturelles, comme la vitamine C (E300 ou acide ascorbique), ou la lécithine (E322), un émulsifiant issu des œufs ou du soja. Globalement, ces molécules ne présenteraient que peu de risques pour les consommateurs, excepté dans les cas d'allergies ou d'intolérances. Elles sont malgré tout très contrôlées, chacune ayant sa propre fiche signalétique résumant les études scientifiques réalisées sur la molécule, et présentant ses caractéristiques et ses potentiels dangers.

Mais certains d'entre eux présenteraient un risque réel pour les consommateurs, et notamment pour les enfants. Les nanoparticules qu'ils contiennent pourraient nous contaminer de façon invisible (E171).