

Glossaire sur les additifs

Les définitions suivants l'arrêté du 2 octobre 1997 :

Les colorants : ils donnent une couleur spécifique ou renforcent une couleur déjà existante.

Les conservateurs : ils prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.

Les antioxygènes : ils prolongent la durée de conservation en protégeant les denrées alimentaires des altérations provoquées par l'oxydation, comme le rancissement des matières grasses et les modifications de couleur.

Les émulsifiants : ils permettent de maintenir en un mélange homogène deux ou plusieurs substances non miscibles comme l'huile et l'eau.

Les sels de fonte : ils dispersent les protéines contenues dans le fromage pour entraîner une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.

Les épaississants : ils augmentent la viscosité des crèmes ou des sauces notamment.

Les gélifiants : ils confèrent de la consistance à la denrée alimentaire, en solidifiant un liquide sous forme de gel.

Les stabilisants : ils maintiennent les propriétés physico-chimiques des aliments.

Les exhausteurs de goût : ils renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.

Les acidifiants : ils augmentent l'acidité et/ou donnent un goût acide.

Les correcteurs d'acidité : ils modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité.

Les antiagglomérants : ils limitent l'agglutination des préparations en poudre.

Les amidons modifiés : obtenus à partir d'amidons alimentaires, ils agissent sur la texture du produit.

Les édulcorants : ils donnent une saveur sucrée au produit.

Les poudres à lever : elles libèrent des gaz et accroissent le volume d'une pâte.

Les agents moussants : ils permettent de réaliser la dispersion homogène d'un gaz dans une denrée alimentaire liquide ou solide.

Les agents d'enrobage : appliqués à la surface d'une denrée alimentaire, ils lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.

Les agents de traitement de la farine : ils améliorent la qualité boulangère de la farine ou de la pâte.

Les affermissants : ils permettent de rendre ou de garder les fruits et les légumes fermes ou croquants. Ils peuvent également, s'ils interagissent avec des gélifiants, former ou raffermir un gel.

Les humectants : ils empêchent le dessèchement des aliments ou favorisent les dissolutions des poudres dans les liquides.

Les séquestrants : ils forment des complexes chimiques avec les ions métalliques et sont utilisés en particulier dans les aliments en conserve.

Les enzymes : elles sont souvent utilisées lors de fabrication des produits mais elles sont très peu nombreuses à être considérées comme des additifs alimentaires. L'invertase est l'une d'entre elles.

Les agents de charge : ils accroissent le volume d'une denrée alimentaire sans pour autant augmenter de façon significative sa valeur énergétique.

Les gaz propulseur et gaz d'emballage : les gaz propulseurs expulsent une denrée d'un emballage (crème chantilly). Les gaz d'emballage sont introduits avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée dans son conditionnement (salades en sachets).