

# 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).