Les additifs alimentaires

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **78 (1969)**

Heft 1

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-682754

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les additifs alimentaires

Il y a un peu plus de cent ans, l'Angleterre victorienne adoptait la première réglementation officielle relative à l'usage des additifs alimentaires. Pour la première fois, il devenait, non seulement immoral, mais illégal d'employer dans la confiserie des colorants contenant de l'arsenic et du plomb ou d'ajouter du kaolin ou de la craie à la farine pour la rendre plus lourde. En Angleterre encore, soixante ans plus tard, les spécialistes de la chimie alimentaire exprimaient leurs inquiétudes devant l'utilisation d'agents artificiels de blanchiment pour la farine. En 1966, un Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires se préoccupait à nouveau de la farine: constatant que l'on traite la farine par le chlore pour la blancheur, il a recommandé que des chimistes et des spécialistes de la technologie alimentaire entreprennent, de concert avec des médecins, une série d'études de longue haleine pour déterminer si ce genre de traitement est sans danger et peut continuer à être autorisé.

Les additifs alimentaires, selon la définition donnée par le Comité mixte FAO/OMS, sont des substances non nutritives que l'on ajoute aux denrées alimentaires en quantités généralement faibles pour en améliorer l'apparence, le goût, la texture ou les propriétés de conservation.

Cette définition s'applique aux substances intentionnellement ajoutées aux aliments, mais il y a aussi des additifs non intentionnels. Les premières ont un rôle bien précis à jouer: favoriser la conservation du produit, le colorer, le parfumer, etc. Les seconds, au contraire, ne répondent à aucun objet: leur présence est purement accidentelle. Ce sont, par exemple, les restes de produits chimiques qui ont servi à traiter les récoltes et que la pluie, le passage du temps et les manipulations subies par la denrée n'ont pas réussi à faire disparaître. Ce sont aussi des substances chimiques utilisées dans la fabrication des matériaux de conditionnement et d'emballage qui ont «contaminé» la denrée alimentaire.

Beaucoup d'additifs sont des produits naturels, mais plus nombreux encore sont ceux que l'on peut appeler des créations de la chimie. Parmi les additifs naturels figurent le sel, les épices et les agents d'épaississement tels que l'agar-agar. Ce dernier, qui provient d'algues marines, est utilisé dans les confitures, les crèmes fouettées, les crèmes glacées et autres articles de confiserie. En revanche, la gamme des additifs inventés par le laboratoire, semble infinie. Les chimistes ont mis au point des préparations qui permettent de donner un goût de fraise à des limonades fabriquées sans ce fruit, ou de maintenir fraîche et juteuse dans un placard de cuisine une assiette de noix de coco râpée. Il faut préciser que le Comité d'experts ne classe pas parmi les additifs alimentaires les substances qui, comme les vitamines, sont ajoutées à une denrée pour en accroître la valeur nutritive. En revanche, il estime que l'irradiation des denrées dans le dessein d'en faciliter la conservation intéresse directement le spécialiste des additifs alimentaires.

Les aliments modernes contiennent presque tous des additifs. En fait, il est difficile d'imaginer un repas préparé avec des produits qui n'en contiendraient aucun. Certes, les fruits de mer frais en sont normalement exempts. De même, le lait, les œufs et la viande fraîche n'en contiennent, en général, que des traces provenant de substances ajoutées à l'alimentation de l'animal. Les fruits et légumes frais, une fois pelés ou épluchés, sont eux aussi à peu près dépourvus d'additifs. Il en va tout autrement dès que les denrées subissent un traitement industriel. La fabrication moderne des conserves à la chaîne serait impossible sans les additifs. Sans eux, les haricots en boîte perdraient leur couleur, tout comme leur fermeté, et nul ne serait tenté de les acheter.

Le danger offert par les additifs varie selon que les quantités ingérées sont plus ou moins importantes. Tel est le cas du iodate de calcium ou de potassium. Dans certains pays, on enrichit le sel de cuisine avec des iodates ou des iodures depuis quarante ans pour combattre le goître et le crétinisme. La concentration de ces produits dans le sel est, en général, de 10 parties par million. Cependant, lorsque le Comité FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a examiné leur emploi comme agents de blanchiment de la farine, il a estimé «hautement indésirable» que des substances de ce genre soient utilisées comme additifs pour traiter une denrée de base telle que la farine. La raison en est simple: si le sel est consommé chaque jour en très petites quantités, la farine fait l'objet d'une consommation beaucoup plus forte, notamment parce que, sous forme de pain, elle constitue, dans certaines sociétés, la denrée de base par excellence.

Normes acceptables

Nombre de gouvernements ont réglementé l'emploi des additifs alimentaires. On ne peut, cependant, demander à tous les pays d'entretenir les laboratoires et le personnel spécialisé nécessaires à l'application des normes. Le développement du commerce mondial des denrées naturelles ou traitées a rendu indispensable l'établissement de normes internationalement acceptables. C'est pour cette raison que la FAO et l'OMS ont mis sur pied un Programme commun des Normes alimentaires (Commission du Codex Alimentarius). Ce programme ne se limite pas aux additifs alimentaires; il porte sur une vaste gamme de sujets, depuis les résidus de pesticides dans l'alimentation ou le traitement des viandes, jusqu'à la classification des eaux minérales naturelles.

De nouveaux problèmes se présentent sans cesse. L'un deux, qui s'est posé récemment, est l'emploi de fumigants pour protéger les denrées en cas de stockage prolongé. Conservés dans une atmosphère chaude et humide, certains produits, dont l'exemple le plus frappant est la cacahuète, sont capables de devenir de véritables milieux de culture pour champignons microscopiques. Il y a de ces champignons qui fabriquent des substances appelées aflatoxines: celles-ci — on le sait maintenant — sont de puissants agents cancérogènes. Il faut donc découvrir un mélange fumigant qui, tout en étant bon marché et facile à utiliser, soit à même de détruire les champignons producteurs d'aflatoxines, et ne laisse dans la denrée traitée qu'un minimum de résidus. Voilà un problème que les experts s'efforcent actuellement de résoudre.

(Santé du Monde, mai 1967)