

# LES PRODUITS CORRECTEURS

## Définition

Les produits correcteurs ou améliorants sont des produits utilisés lors de la fabrication du pain.

Ils sont utilisés en faible quantité pour préserver ou renforcer les qualités de la farine.

Les produits correcteurs peuvent être d'origine naturelle ou synthétique.

## Différentes catégories

Les produits correcteurs utilisés en boulangerie sont classés en 3 catégories : les adjuvants, les additifs et les auxiliaires technologiques.

### Les adjuvants

Ils sont d'origines naturelles et permettent de corriger les défauts d'un produit et de faciliter sa fabrication.

Les adjuvants sont : la farine de fève, la farine de soja, la farine de malt de blé, le gluten sec de blé, la levure désactivée.

La farine de fève ou de soja sert, par exemple, à augmenter le volume du pain. L'inconvénient de cet adjuvant est le blanchiment excessif de la pâte.

### Les additifs alimentaires

Ils peuvent être d'origine naturelle ou synthétique. Ils ne font pas partie des ingrédients. Les additifs peuvent être utilisés seuls ou en mélange.

Les additifs alimentaires jouent plusieurs rôles : conservateurs, colorants, exhausteurs de goût, agents de texture...

Tous les additifs sont codifiés de la façon suivante : E suivie d'un nombre à 3 chiffres.

Les additifs sont : l'acide ascorbique E300, la lécithine de soja E322, les mono et diglycérides d'acides gras E471...

L'acide ascorbique sert, par exemple, à augmenter le volume du pain. L'inconvénient de cet additif est l'obtention d'une croûte de pain sèche.

## Les auxiliaires technologiques

Ce sont principalement les enzymes (leur dénomination se termine par « ase »).

Comme les additifs, ils ne constituent pas un ingrédient et peuvent être d'origine naturelle ou synthétique.

Cependant, contrairement aux additifs, les auxiliaires ne sont pas retrouvés dans le produit fini, car ils sont détruits pendant la cuisson.

Les auxiliaires permettent de faciliter ou d'optimiser une étape de la fabrication d'un produit.

Les auxiliaires technologiques sont : les amylases fongiques, les hémi-cellulases fongiques, les glucoses-oxydases fongiques...

L'amylase fongique sert, par exemple, à améliorer la fermentation. L'inconvénient de cet auxiliaire est l'obtention d'une mie collante.

## Réglementation

La réglementation en Europe a établi une liste exhaustive des additifs, adjuvants et auxiliaires technologiques autorisés en boulangerie.

Pour le pain de tradition française, par exemple, seuls quatre adjuvants sont autorisés (farine de fèves, farine de soja, malt et gluten) et un auxiliaire technologique (alpha-amylase fongique).

Les principaux produits correcteurs utilisés en boulangerie sont : la farine de fève, la farine de soja, la farine de malt de blé, le gluten sec de blé, la levure désactivée, l'amylase fongique, l'acide ascorbique E300, la lécithine de soja E322 et les mono et diglycérides d'acides gras E471.