

# LES ADDITIFS

## Définition

Substances consommées seulement après avoir été ajoutées à un produit alimentaire.

Sert à améliorer ses qualités gustatives, sanitaires ou nutritionnelles.

## Les colorants

Changent les qualités visuelles d'un produit alimentaire en lui donnant une nouvelle couleur.

### Colorants naturels

Extraits de végétaux ou d'animaux.

### Colorants synthétiques

Molécules de synthèse répliquées de celles retrouvées dans la nature.

### Colorants artificiels

Molécules purement synthétiques.

## Les acides

Il s'agit de molécules qui vont acidifier l'aliment. Ceci va améliorer la valeur gustative et jouer un rôle dans sa conservation (propriétés anti-oxydantes).

### L'acide citrique E330

- Donne une saveur corsée (gelées, pâtes de fruits, crèmes, etc.) ;
- Permet de garder la blancheur des fruits et légumes.

### La crème de tartre E336

- Composant de la poudre à lever ;
- Remplace de glucose pour le graissage des fondants et sucres cuits.

### L'acide tartrique

- Peut remplacer l'acide citrique ;
- Facilite la gélification.

## Les épaississants

Donnent plus de tenue et de consistance aux préparations.

## Les gélifiants

Transforme la préparation en gel et permet de gagner en onctuosité.

- **La gélatine alimentaire** : préparation de crèmes, entremets et gelées ;
- **La pectine E440** : sert à préparation de gelées, nappages, confitures, et ;
- **L'agar-agar E406** : préparation de crèmes, confiseries, glaces, confitures industrielles, etc.

## Les gommés

Grande capacité de rétention d'eau.

Permettent d'obtenir des solution colloïdale (particules solides dispersées régulièrement dans l'eau).

- **La gomme arabique E 414** : boules de gomme, lustrer les petits fours, etc. ;
- **La gomme adragante E 413** : fabrication de pastillages ;
- **La gomme de guar E412** : fabrication de glaces ;
- **La gomme de Caroube 410** : glaces (utilisée en complément).

## Les stabilisateurs

Utilisés surtout dans la fabrication de glaces : retardent ou diminuent la cristallisation de l'eau.

Améliorent la texture et le foisonnement des glaces.

- **Exemples** : alginates E401, carraghénates E407

## Les émulsifiants

Permettent de maintenir un mélange homogène entre deux produits non miscibles (eau, huile).

- **Exemples** : la lectine E322, Les mono/diglycérides d'acides gras alimentaires.

## Les antioxydants

Augmentent la durée de conservation par leurs propriétés d'antioxydants (Sorbitol E420).