**Les additifs alimentaires**

*Définition*

Un additif est une substance ajoutée à un produit alimentaire pour en modifier, en améliorer les caractéristiques.

Un additif alimentaire est une substance habituellement non consommée comme denrée, mais dont l’emploi améliore les qualités organoleptiques, sanitaires, nutritionnelles et/ou technologiques des produits alimentaires.

*Classement*

On classe les additifs en 5 catégories : les *colorants alimentaires*; les *acides* (servent notamment à améliorer la valeur gustatives des aliments à les rendre moins sapides, à empêcher le sucre de cristalliser après sa cuisson, à augmenter la tenue des pâtes) ; les *épaississants* (gélifiants, gommes, stabilisateurs : qui sont surtout destinés à donner plus de tenue et de consistance aux produits et à améliorer leur texture) ; les *émulsifiants* (facilitent l’homogénéisation des produits composés de matière grasse et d’eau ; ils stabilisent l’émulsion) ; les *antioxydants* (utilisés surtout pour éviter l’altération et le rancissement trop rapide des aliments au contact de l’air).

*Codification européenne*

E 100 : colorants - E 200 : agents conservateurs - E 300 : antioxydants et correcteur d’acidité - E 400 : émulsifiants stabilisants/épaississants/gélifiants - E 500 : régulateur PH - E 600 : correcteur de goût - E 700 : antibiotiques - E 900 : divers - E 1000 : divers - E 1100 : enzyme - E 1200 : agents de charges - E1400 : amidons modifiés

*Les principaux additifs utilisés en pâtisserie*

- Les colorants alimentaires (naturels, synthétiques ou artificiels),

- Les acidifiants (acide citrique, acide tartrique, crème de tartre),

- Les émulsifiants (lécithine de soja),

- Les stabilisants (sorbitol),

- Les épaississants (gomme de xanthane),

- Les gélifiants (pectine),

- Les agents levants (poudre à lever).

*Rôle des principaux additifs alimentaires, conditions de stockage et de conservation*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Principaux additifs alimentaires*** | ***Rôles en pâtisserie*** | ***Conditions de stockage et de conservation*** |
| **Les colorants :**  Liquides hydrosolubles  En poudre hydrosolubles  Liposolubles  Brillants en poudre | Ils permettent de colorer ou de renforcer la coloration des produits pour les rendre plus agréables et appétissants. | - DLUO de 12 à 24 mois à 20°C et 3 mois après ouverture.  - DLUO de 12 mois à 20°C, à l’abri de la lumière et 3 mois après ouverture.  - DLUO de 12 mois à 20°C et 3 mois après ouverture.  - DLUO de 24 mois au sec. |
| **Les acidifiants :**  L’acide citrique  L’acide tartrique  La crème de tartre | Relever l’acidité de certaines fabrications.  Stimuler les arômes. Retarder la cristallisation du saccharose et diminuer sa rigidité. | - DLUO de 24 mois en emballage bien fermé à l’abri de la chaleur, de l’humidité et de la lumière.  - DLUO de 12 mois en emballage bien fermé. |
| **Les émulsifiants :**  La lécithine de soja | Favoriser les mélanges non miscibles (eau, lait, huile, beurre fondu).  Stabiliser et améliorer le crémeux. Alléger certaines garnitures. Apporter gonflement, souplesses et moelleux et ralentir le rassissement. | Dans son récipient bien fermé à l’abri de l’air, de l’humidité et de la lumière.  Garder rigoureusement l’emballage d’origine du produit afin de vérifier la DLUO (traçabilité indiquée sur l’étiquetage). |
| **Les stabilisants :**  Le sorbitol | Donner du moelleux. Apporter du liant. Améliorer la texture et la conservation. | Suivre la DLUO indiquée sur l’étiquetage. |
| **Les épaississants :**  La gomme de xanthane | Augmenter la viscosité.  Améliorer la conservation.  Stabiliser les émulsions et préparations glacées. Alléger les préparations riches en graisses, sucres, œufs. | DLUO de 18 mois en emballage bien fermé à l’abri de l’humidité. |
| **Les gélifiants :**  Pectine seule ou avec sucre et acide  Pectine avec sels retardeurs  Pectine thermoréversibles | Gélifier les préparations riches en sucres (liquides ou semi-liquides) | Suivre la DLUO indiquée sur l’étiquetage. Conserver à l’abri de l’humidité en contenant bien fermé. |
| **Les agents levants :**  La poudre à lever | Produire à dégagement gazeux. | DLUO de 12 mois à l’abri de l’humidité en emballage fermé. |

*Les colorants*

Sont en vente : *colorants liposolubles* (confiserie, chocolaterie), *colorants hydrosolubles* (sucré tiré, soufflé et pastillages), *colorants à base d’alcool* (pour sucre), *colorants en poudre* (« métallisé » ou « irisé », effet brillant et « perlescent », pour chocolat et sucre), *pur beurre de cacao coloré* (pour pistolet et aérographe).