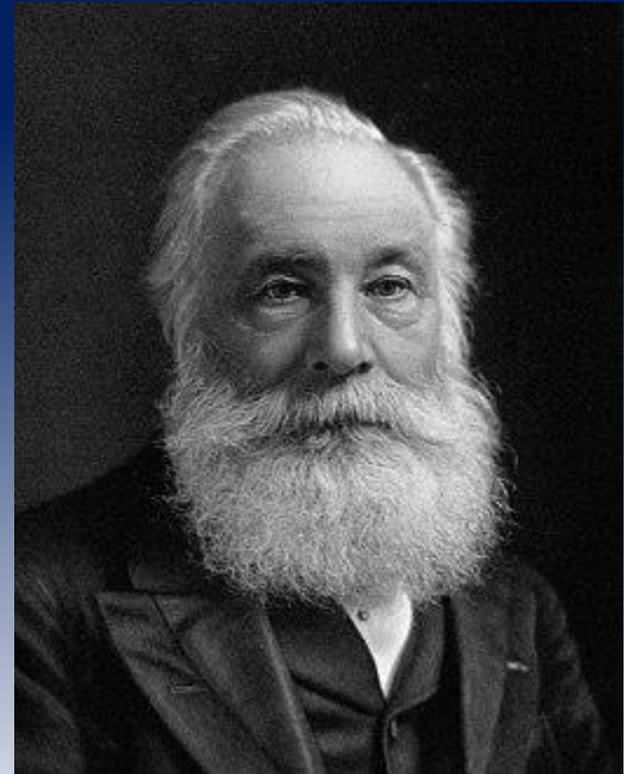


LES COLORANTS



L'ORIGINE DES COLORANTS

De 1856. La découverte du colorant est due à une boulette de chimiste ! William Henry Perkin est un jeune laborantin londonien. Lors d'une expérience, il renverse sa préparation et teinte de façon indélébile sa blouse... Les colorants alimentaires naturels sont souvent des pigments issus d'aliments ou d'insectes. Les colorants alimentaires artificiels ou synthétiques sont issus de l'industrie alimentaire. Ce sont ces colorants qui inquiètent certains consommateurs et scientifiques.



LES DIFFERENTS TYPES DE COLORANTS



Les colorants sont d'origine minérale ou organique, naturel ou synthétique. Il existe plusieurs catégories de colorants tout d'abord il y a ceux d'origine végétale, comme par exemple les extraits des plantes, des arbres ou des lichens mais il y a aussi ceux d'origine animale, comme par exemple les extraits d'insectes comme le kermès ou des mollusques comme la pourpre.

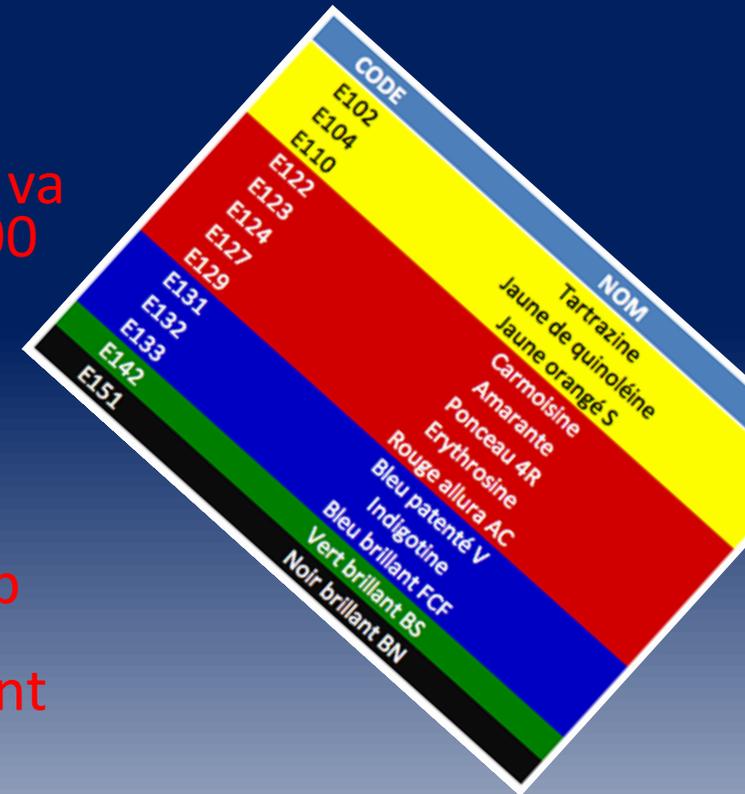


COMMENT IDENTIFIER LES COLORANTS DANS LES ALIMENTS TROUVER DANS LE COMMERCE ?

CODE	NOM	TEINTE	ORIGINE	RISQUES
E171	Bixyde de Titane	Blanc	Minéral	Cancérogène
E160bii	Extraits d'annato à base de norbixine	Orange	Végétal	Allergène
E160b	Roccou	Orange	Végétal	Allergène
E151	Noir brillant BN	Noir	De synthèse	Asthme, allergène
E150d	Caramel au sulfites d'ammonium	Brun	De synthèse	Toxique à haute dose, peut-être cancérogène, allergène
E150b	Caramel sulfité	Brun	De synthèse	Allergène
E142	Vert brillant BS	Vert	De synthèse	Allergène, provoque l'hyperactivité
E133	Bleu brillant FCF	Bleu	De synthèse	Allergène
E132	Indigotine	Bleu	Inconnu	Irritant, allergène
E131	Bleu patenté V	Bleu	De synthèse	Allergène
E129	Rouge allura AC	Rouge	De synthèse	Allergène, provoque l'hyperactivité
E122	Carmoisine	Rouge	De synthèse	Allergène, provoque l'hyperactivité
E120	Cochenille	Rouge	Insecte	Allergène
E107	Jaune 2G	Jaune	De synthèse	Asthme, allergène, provoque l'hyperactivité
E102	Tartrazine	Jaune	De synthèse	Asthme, allergène, provoque l'hyperactivité

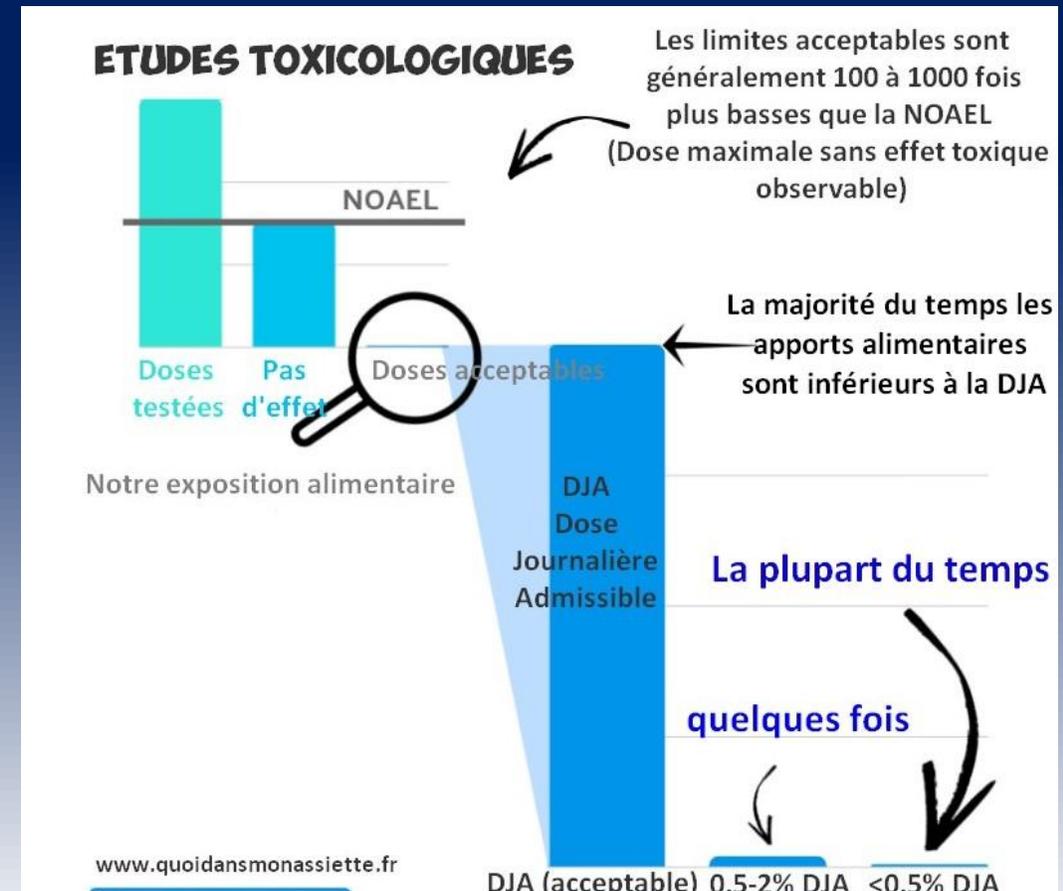
Pour identifier les colorants présents dans nos aliments, on va trouver un code E.....de 100 à 199 sur les étiquettes de nos aliments.

On peut utiliser le chromatogramme. Le chromatogramme permet de séparer le colorant vert du sirop en deux constituants : un colorant jaune pur et un colorant bleu pur. Par comparaison, le colorant jaune correspond au colorant jaune témoin (E102) et le colorant bleu, au colorant bleu témoin (E131).



QUEL EST LA RÉGLEMENTATION DE LA QUANTITÉ DE COLORANTS DANS LES ALIMENTS ?

Tout colorant alimentaire susceptible de causer des troubles de santé chez les consommateurs peut être interdit. C'est le cas notamment du Ponceau 6R, le colorant E126, qui donne la couleur rouge. Même si elles sont utilisées en petites quantités, ces substances sont évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. Leur emploi est donc réglementé et leur présence doit obligatoirement être mentionnée sur les étiquettes des produits concernés.



C'EST QUOI LA DJA ?

La DJA représente la quantité d'une substance qu'une personne peut consommer quotidiennement, elle est valable pour un adulte comme pour enfant pendant toute la durée d'une vie sans risque appréciable pour sa santé. Les DJA sont habituellement exprimées en milligrammes par kilogramme de poids corporel par jour (mg/kg pc/jour).

Dose
Journalière
Admissible

DOUADY

ALÉMPS

S.A.H.B.I

TRINDADE - TOMÉ

Emmie

Antonin

Khalis

Tiago

FIN

A row of test tubes containing liquids of various colors (pink, red, orange, yellow, green, cyan, blue, purple) on a white rack. The word "FIN" is written in a large, bold, black serif font in the center of the image.