



LES COLORANTS ALIMENTAIRES

Exposé illustré réalisé par Loan LE BRIERO, Maxime AYMA, Maxime BINNINGER et Alexandre GUAUTIER.



SOMMAIRE

- ▮ I. A QUOI SERVENT LES COLORANTS ?
- ▮ II. QUELS SONT LES DIFFERENTES SORTES DE COLORANTS ?
- ▮ III. QUE SONT LES COLORANTS « E » ?
- ▮ IV. QUELS EFFETS ONT LES COLORANTS SUR NOTRE SANTE ?
- ▮ V.DEFINITIONS

I. A QUOI SERVENT LES COLORANTS ?

Les colorants alimentaires servent à ajouter de la valeur à une denrée alimentaire ou à simuler la couleur originale si elle a été altérée par des procédés de transformation utilisés dans l'agroalimentaire.



II. QUELLES SONT LES DIFFERENTES SORTES DE COLORANTS ?

Les colorants alimentaires synthétiques peuvent être en poudres hydrosolubles conformes aux spécifications des additifs alimentaires établies par le règlement UE.

La plupart des colorants alimentaires synthétiques peuvent être également des granulés hydrosolubles/laques (= poudre insoluble)/ FDA

Ils existent aussi en spray et en liquide.



III. QUE SONT LES COLORANTS « E » ?

Il existe différentes couleurs de colorants ayant un code commençant par « E » :

- E123 = rouge
- E133 = bleu brillant
- E155 = brun
- E110 = jaune
- E151 = noir brillant
- E102 = vert

CODE	NOM
E102	Tartrazine
E104	Jaune de quinoléine
E110	Jaune orangé S
E122	Carmoisine
E123	Amarante
E124	Ponceau 4R
E127	Erythrosine
E129	Rouge allura AC
E131	Bleu patenté V
E132	Indigotine
E133	Bleu brillant FCF
E142	Vert brillant BS
E151	Noir brillant BN

Ces couleurs peuvent avoir d'autres codes en fonction de leur teinture, de leur coloration, de leur nuance, s'ils brillent ou pas. La présence du E, c'est quand l'additif est approuvé par l'union européenne après une évaluation par l'autorité européenne de sécurité des aliments. Les additifs n'ont aucune valeur nutritive et sont ajoutés aux aliments pour exercer certaines fonctions techniques ou commerciales. Dans la liste des ingrédients, les additifs figurent soit sous leur nom, soit sous forme de code commençant par E pour Europe et trois chiffres: 1 pour les colorants 2 pour les conservateurs 3 pour les antiocciants...

IV. QUELS EFFETS ONT LES COLORANTS SUR NOTRE SANTE ?

Quelque soit le colorant, il ne faut avoir recours qu'à des doses infimes. Prendre trop de colorants entraîne des effets indésirables. Il peut y avoir des risques d'allergies. Les colorants alimentaires pouvant causer des troubles de santé chez les consommateurs peuvent être interdits. Il y a par exemple le ponceau 6R, codé E 126, qui donne la couleur rouge. Un additif n'est accepté en alimentation humaine que si il ne fait pas courir de risques au consommateur. On doit respecter une dose journalière pour ne pas avoir de risque pour la journée.



V. DEFINITIONS

- **Agroalimentaire** : se dit des produits agricoles conditionnés ou transformés par l'industrie.
- **Colorant** : 1. Qui colore. 2. Substances colorée, naturelle ou synthétique, qui, mise en contact avec un support, dans des conditions appropriées, se fixe sur ce dernier de façon durable en lui communiquant une certaine couleur.
- **Teinture** : coloration
- **Exès** : 1. Qui dépasse la quantité considérée. 2. Qui dépasse la mesure moyenne ou jugée normale. 3. Qui dépasse les limites permises, convenables.
- **Infime** : Qui est de très petit par ses dimensions, sa valeur.
- **Indésirable** : Qui n'est pas souhaitable.
- **Additif** : Substance que l'on ajoute à un produit alimentaire pour le conserver ou le rendre meilleur.
- **Nutritif** : Qui nourrit.
- **Consommateur** : 1. Personne qui achète et utilise un produit vendu dans un magasin. 2. Personne qui boit dans un café (bar).

