

Maria Denil et Paul Lannoye

Guide des additifs alimentaires

Les précautions à prendre

2^e édition

65 124 2002 11 PP

Ingrédients : farine de froment, graisses végétales partiellement hydrogénées, pulpe de fruit reconstituée 38%, poudre à lever (carbonate d'ammonium, carbonate d'acide de sodium, phosphate monocalcique), sucre, arôme, colorants Tartrazine E102, Riboflavine E101, Azorubine E122.

500g

ÉDITIONS FRISON-ROCHE

Maria DENIL
Paul LANNOYE

MD 846

INV 26193
C 3/3



Guide

des additifs alimentaires

**Les
précautions
à prendre**

2^e édition revue et corrigée

ÉDITIONS ERISSON ROGUE

Maria Denil et Paul Lannoye

Guide des additifs alimentaires

*Les
précautions
à prendre*

La principale raison d'être de l'usage généralisé de conservateurs, antioxydants, colorants, édulcorants, exhausteurs de goût, émulsifiants et autres affermissants, outre de faciliter la conquête des marchés pour des produits industriels, est de maquiller une triste réalité : la médiocre qualité des produits issus de l'industrie agroalimentaire.

L'existence d'une législation européenne en vigueur depuis 1989, basée sur le principe d'innocuité des substances utilisées, pourrait laisser croire que tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes.

Il n'en est rien. Sur la base des données scientifiques les plus récentes, le présent guide met en évidence les incertitudes et les inconnues relatives aux risques pour la santé que font courir de nombreux additifs. Sans oublier ceux d'une alimentation animale légalement dopée aux antibiotiques et autres médicaments.

A l'heure où la sécurité alimentaire est au cœur du débat, ce guide permet en outre à chacun d'appliquer, pour soi-même et sa famille, le principe de précaution.

Plus de trois cents additifs sont utilisés dans la composition ou la fabrication de nos aliments.

Si l'utilisation de certains d'entre eux peut se justifier pour garantir la qualité du produit, il n'en est pas de même pour la plupart des additifs alimentaires.

ISBN 2-87671-446-9

9 782876 714465