

## PRODUITS CHIMIQUES 1

© BSA Support aux métiers de bouche



## Dans ce numéro

Les exhausteurs de goût	1	Les conservateurs (suite)	2
Les conservateurs	1	Les antioxydants	2

## Les exhausteurs de goût

Les exhausteurs de goût sont des produits qui ont la propriété de rehausser le goût des aliments. Nous vous en présentons trois principaux.

Le **glutamate monosodique (MSG)** est le sel de sodium de l'acide glutamique. Le glutamate est un acide aminé naturel que l'on trouve dans presque tous les aliments, notamment les produits laitiers, la viande ou le poisson, ainsi que dans de nombreux légumes.

Ajouté aux aliments, le glutamate monosodique est un véritable exhausteur de goût et ajoute un cinquième goût appelé « umami ». Le glutamate monosodique est un ingrédient alimentaire qui souffre souvent d'une mauvaise réputation, pourtant infondée. Le glutamate monosodique peut être utilisé en toute sécurité pour ajouter du goût dans les aliments.

Le **guanylate disodique** est un sel sodique de la guanosine mono phosphate (GMP). C'est un additif alimentaire utilisé comme exhausteur de goût, pour apporter le goût « umami » aux préparations alimentaires.

L'**ionisate disodique** est également un exhausteur de goût du même type que le guanylate. Le guanylate et l'ionisate sont utilisés en combinaison.

## Les conservateurs

Ce sont des produits qui augmentent la durée de vie des produits. Ils sont des obstacles supplémentaires au développement des micro-organismes. Nous vous en présentons les principaux.

Le **sorbate de potassium** et le sel de potassium d'acide sorbique. Il se trouve naturellement dans le fruit du frêne Européen de Montagne (*Sorbus aucuparia*), d'où il tient son nom. Le sorbate est un conservateur, principalement contre la moisissure et les levures. Son activité optimale est obtenue pour un pH en dessous de 6.5 (acide et légèrement acide dans la nourriture).

Le **benzoate de sodium** est le sel de sodium de l'acide benzoïque qui est présent dans certains fruits. Il est utilisé comme conservateur dans l'alimentation. Il est actif contre les levures et les bactéries. Il est très efficace en milieu acide. C'est pour cela qu'il est principalement utilisé dans les jus de fruit, les confitures et relish.

L'**acide propionique et les propionates** sont utilisés comme des conservateurs anti microbiens, utilisé principalement contre les moisissures.

Suite verso

## Les conservateurs (suite)

Le **lactate de sodium** et le **lactate de potassium** sont des sels de sodium et de potassium de l'acide lactique et n'apportent aucune acidité. Ils permettent une augmentation de la durée de vie des produits à base de viande, autant dans les produits crus que cuits. À ce jour la loi canadienne ne les autorise que dans les produits cuits. Ils agissent par le ralentissement de la croissance des bactéries.

Ils présentent un gros intérêt dans les produits réduits en gras On les trouve sous forme liquide dilués dans l'eau à 60 %.

L'**acide lactique** est un acide organique naturel, on l'utilise comme agent acidifiant ou comme agent de conservation ou pour son goût dans certains produits. Disponible sous forme liquide, diluée dans l'eau.

## Les antioxydants

L'**acide ascorbique** ou vitamine C favorise la fixation des nitrites au niveau de la myoglobine. Il permet aussi de préserver la couleur des chairs crues dans le cas où les nitrites ne sont pas utilisés. L'acide ascorbique est instable à la lumière et à l'air. De plus, il est très important de ne pas le mélanger à l'avance avec le nitrite, parce qu'il réduira l'efficacité de ce dernier. Par contre, l'acide ne réagit pas avec le nitrate, car sa vitesse de dégradation est habituellement plus rapide que celle de la transformation du nitrate en nitrite. De plus, grâce à la dégradation rapide de l'acide, on a également observé qu'il n'a aucun effet sur le rancissement des gras contenus dans les saucissons fermentés séchés à longue maturation. L'intérêt du choix de l'acide ascorbique comme agent antioxydant, comparativement à l'érythorbate de sodium, réside dans la déclaration des ingrédients qui paraît moins rébarbative aux yeux du consommateur.

L'**ascorbate de sodium** est le sel de sodium de l'acide ascorbique et a pratiquement les mêmes propriétés que l'acide ascorbique.

L'**érythorbate de sodium** a les mêmes propriétés antioxydantes que l'acide ascorbique, sauf qu'il n'a aucune valeur vitaminique. La quantité d'érythorbate à ajouter au produit est généralement moins grande que dans le cas de l'acide ascorbique, en raison de la stabilité du produit et de sa réaction prolongée appelée « effet retard ». Les doses appliquées dans la pratique peuvent varier entre 200 et 500 ppm dans les viandes fraîches ou salées et dans les charcuteries crues ou cuites. De nos jours, principalement pour des raisons économiques, l'érythorbate de sodium est plus largement utilisé.

Au Canada, la législation oblige la déclaration des produits qui contiennent des antioxydants comme étant préservés ou conservés.



**BSA Division support aux métiers de bouche**

6005 boul. Couture, Montréal, Québec, H1P 3E1

**Support technique:**

1 877 852-3199

**Site web:**

bsa.ca