

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2009-4974

**Avis de l'AFSSA du 18 mars 2009 relatif à la demande d'avis sur l'évaluation initiale réalisée par les autorités finlandaises dans le cadre d'une demande d'autorisation de mise sur le marché de deux ingrédients alimentaires à base d'algue verte *Haematococcus pluvialis* riche en astaxanthine**

Avis 2009, p. 1-8



<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2009sa0026.pdf>

## ● Référence bibliographique enrichie

Les deux nouveaux ingrédients faisant l'objet de cette évaluation sont fabriqués à base de l'algue verte *Haematococcus pluvialis* et sont riches en astaxanthine. Ils se présentent sous deux formes : poudre composée d'aplanospores de l'algue verte écrasés et séchés par atomisation, et huile visqueuse.

Ils sont destinés à être ajoutés dans des produits laitiers liquides fermentés et non fermentés, des produits de soja fermentés et des jus de fruits.

L'Afssa considère que les informations fournies sont insuffisantes pour assurer la sécurité de la consommation de ces nouveaux ingrédients imparfaitement définis et s'interroge sur la finalité d'un enrichissement en astaxanthine.