

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité


Notice n° : 2009-5015

[Additifs dans les] Produits de la mer

Kolypczuk * L., Etienne M., Knockaert C., Loréal H., Piclet G. and Chopin C.

* Ifremer, département BRM, centre de Nantes, rue de l'Île d'Yeu, BP 21105, 44311 Nantes cedex 03 ; Tél. : 02.40.37.41.52 ; Fax : 02.40.37.40.01 ; E-mail : Laetitia.Kolypczuk@ifremer.fr

Chap. 26 (p. 631-662) de l'ouvrage « **Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires** », 2009, 4ème éd., 698 p. ; De Reynal, B. et Multon J.L. (Coord.) Ed. Tec&Doc, Coll. Sciences & Techniques Agroalimentaires, Lavoisier ; ISBN :978-2-7430-1071-3 ; 166,26 euros

 **à commander à** : l'éditeur

● Résumé

Ce chapitre concernant les additifs autorisés dans les produits de la mer est une partie du livre consacré aux additifs et aux auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires ; il s'agit de sa 4^{ème} édition.

Deux parties sont proposées. La première apporte des éclairages sur les principales utilisations des additifs dans les produits de la mer par catégorie d'additifs (colorants, conservateurs et séquestrants, antioxydants, agents émulsifiants et épaississants).

La seconde partie est composée de tableaux synoptiques qui synthétisent la réglementation en vigueur par catégorie de produits (poissons crus non transformés, poissons fumés, conserves de poissons...) afin d'en faciliter la lecture et l'utilisation (l'arrêté français et la directive européenne se présentent par catégorie d'additifs).

Tous les additifs autorisés par la réglementation ne sont pas forcément utilisés. Seuls ceux ayant une justification technologique sont employés à la dose minimale nécessaire (qui peut être inférieure à la dose maximale autorisée). Les industriels souhaitent, en effet, sauvegarder l'image de produits « naturels » associée aux produits de la mer.