

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2011-5493

Reformulation des produits pour réduire le sodium : guide de réduction du sodium pour l'industrie alimentaire

CTAC (Conseil de la Transformation Agroalimentaire et des Produits de Consommation)

Guide pour l'industrie alimentaire 2009



[http://foodtechcanada.ca/siteimages/Guide r%C3%A9duction du sodium pour l%27industrie alimentaire.pdf](http://foodtechcanada.ca/siteimages/Guide%20r%C3%A9duction%20du%20sodium%20pour%20l'industrie%20alimentaire.pdf)

● **Résumé**

La consommation excessive de sodium est un facteur contribuant à l'hypertension artérielle. Elle est associée aux maladies cardiovasculaires et accidents vasculaires cérébraux. Un régime alimentaire à teneur élevée en sodium représente donc un risque sérieux pour la santé. Les aliments transformés sont la source des 3/4 du sodium ingéré, surtout sous forme de sel (chlorure de sodium). Pour diminuer la consommation de sel, de nombreux produits devront être reformulés, ce qui sera difficile parce que le sel change les propriétés sensorielles des aliments (saveur, texture, apparence). Le sel est aussi un agent de conservation.

Ce guide québécois est destiné à aider les transformateurs d'aliments à envisager les défis technologiques de la mise au point de formulations allégées en sodium. De nombreux ingrédients de remplacement existent, par exemple, des extraits de levures, des protéines végétales hydrolysées, des arômes, etc. Ils sont passés en revue, et des exemples de reformulation sont données, mais aucun d'entre eux ne concerne les produits de la mer ; néanmoins ce guide est riche d'informations pour les industriels.