

# CONSERVATION ET QUALITÉ DES ALIMENTS SANTÉ

## LES RISQUES ASSOCIÉS À CERTAINES TECHNIQUES DE CONSERVATION

***A partir des documents et de vos recherches sur internet, expliquez comment certaines techniques de conservation peuvent présenter des risques pour la santé.***

***Vous devez pour chaque document :***

- ***Indiquer un titre***
- ***Préparer un commentaire permettant d'expliquer le document lors de votre passage à l'oral.***

Fonction	Catégorie d'additif et désignation	Action
Améliorer le goût ou l'aspect d'une denrée	<b>Colorants</b> : Code E suivi de trois chiffres commençant par 1 : E 102 pour la tartrazine jaune	Donnent une coloration ou la renforcent
	<b>Édulcorants</b> : Code E suivi de trois chiffres commençant par 9 : E 951 pour l'aspartame	Donnent une saveur sucrée
Garantir la qualité sanitaire	<b>Conservateurs</b> : Code E suivi de trois chiffres commençant par 2 : E 220 pour l'anhydride sulfureux	Empêchent le développement des micro-organismes indésirables
	<b>Antioxydants</b> : Code E suivi de trois chiffres commençant par 3 : E 300 pour la vitamine C	Limitent l'oxydation
Conférer une texture particulière	<b>Épaississants</b>	Donnent une structure plus compacte
Garantir la stabilité d'un produit	<b>Émulsifiants</b> (ou tensioactifs)	Renforcent la stabilité d'une émulsion

Code	Nom	DJA (mg/kg/j)	Utilisations principales	Groupes humains à risques	Symptômes
E220 à E228	Ions sulfite	0,7	Vins, bières	Asthmatiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubles cutanés et respiratoires</li> <li>• Migraines</li> </ul>
E233	Thiabendazole	0,1	Traitement en surface des agrumes et des bananes		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubles digestifs</li> </ul>
E249 à E250	Ions nitrite	0,1	Viandes, charcuteries	Nourrissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Migraines</li> <li>• Troubles respiratoires, digestifs et cutanés</li> <li>• Cancers</li> </ul>



**Ingédients :** Huile de colza, œufs de cabillaud fumés et salés (25%), eau, chapelure (farine de blé, eau, levure, sel), crème UHT (stabilisant : E407), colorant : carmin de cochenille, conservateurs : E262 - E211- E202, acidifiant : E270, sel, sirop de glucose, extraits d'épices.  
Traces éventuelles de : soja, crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques.  
À consommer jusqu'à la date figurant sur l'emballage.

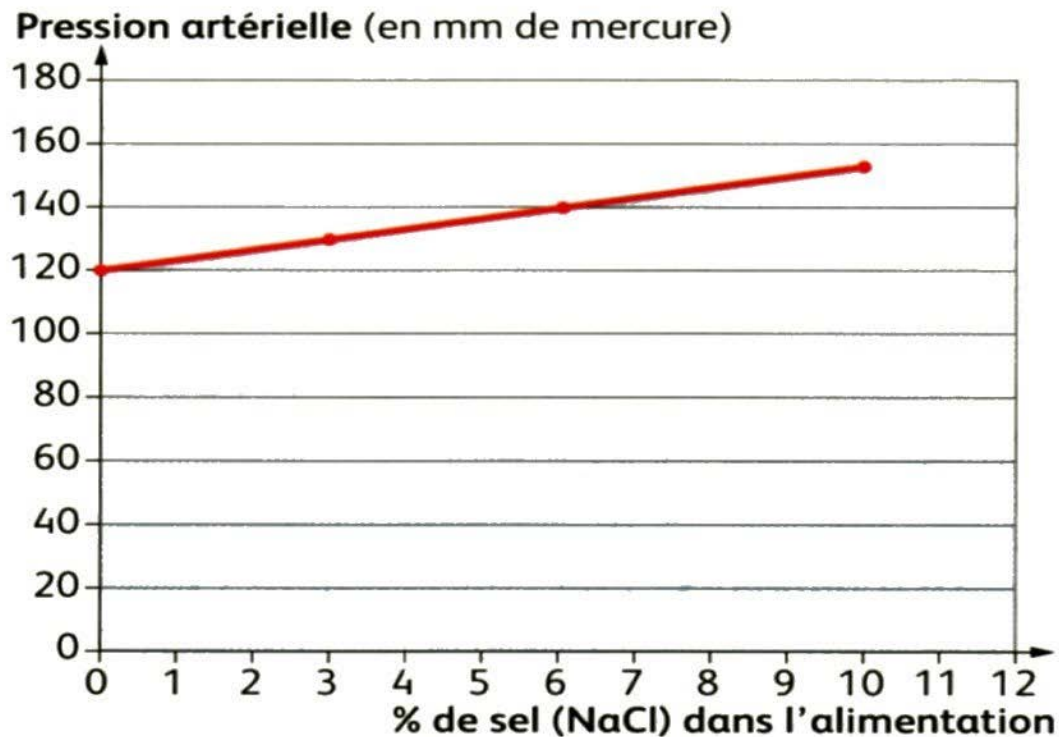
L'acide benzoïque et ses dérivés (E210 à E213)



Les nitrites (E249 à E252)



Les sulfites (E220 à E228)



Sciences 1 ES/L Nathan 2011, p. 136

Le sel ajouté par le consommateur à l'eau de cuisson ou aux plats représente 1 à 2 g par jour, soit seulement 10 à 20 % des apports quotidiens en sel. Près de 80 % de ces apports sont liés aux aliments manufacturés (pain, biscottes, charcuterie, plats cuisinés...)