

DES NOMS DE CODE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

On ne les voit pas, on ne les sent pas, mais elles sont partout ! Pour les repérer, un nom de code suffit : de E400 à E407, vous êtes sûr d'avoir affaire à une algue !

- **Les carraghénanes**

Origine : polysaccharides constitutifs des parois cellulaires des algues rouges comme *Chondrus crispus* et *Mastocarpus stellatus*.

Propriété : gélifiants, épaississants et stabilisants.

Utilisation : desserts lactés, soupes, boissons, viandes reconstituées, etc.

Nom de code : E407



Chondrus crispus

- **Les alginates**

Origine : polysaccharides constitutifs des parois cellulaires des algues brunes comme *Laminaria*, *Fucus*, et *Ascophyllum*.

Propriété : gélifiants, liants et stabilisants.

Utilisation : l'alginate de sodium sert de gélifiant pour les purées de fruits et légumes, et est aussi utilisé comme liant stabilisant dans les beignets et les frites qu'il rend plus étanches à



Laminaria

l'huile de friture. Il rentre également dans la réalisation de fruits et légumes reconstitués (« morceaux » de pommes, fausses myrtilles,...) que l'on retrouve dans des préparations telles que des tartes aux pommes de la grande distribution. L'acide alginique trouve pour sa part une place de choix comme liant et gélifiant dans les charcuteries. Il sert aussi d'épaississant dans les glaces par exemple.

- Nom de code : Acide alginique = E400**
Alginate de sodium = E401
Alginate de potassium = E402
Alginate d'ammonium = E403
Alginate de calcium = E404



- **Les agars**

Origine : polysaccharides constitutifs des parois cellulaires d'algues rouges comme *Gracilaria* et *Gelidium*. Le plus connu est agar agar.

Propriété : gélifiants

Utilisation : utilisé dans de nombreux aliments et sous forme de poudre dans certaines boutiques pour réaliser diverses recettes nécessitant un agent gélifiant.

Nom de code : E406

