

Additifs Alimentaires : l'application qui décortique les plats préparés

Le cauchemar des industriels de l'agroalimentaire, la Bible des consommateurs qui veulent savoir ce qu'ils mangent, le traducteur des étiquettes complexes : Additifs Alimentaires. Clair et concis, l'intitulé de l'application parle pour elle.

Le meilleur moyen pour découvrir que le fromage de votre pizza surgelé n'en est pas, c'est encore de comprendre que l'enchaînement de « E 410, 412, 417, 407 » signifie bien qu'il s'agit de fromage de synthèse et non d'un produit laitier à proprement parlé. C'est ainsi qu'une poignée de développeurs militants ont mis au point une application simple, dédiée à la clarification de ces termes, souvent qualifiés de barbare. Le décryptage n'a jamais été aussi simple.

Une application qui traduit les étiquettes

D'une part, l'application met à votre disposition un dictionnaire des numéros associés à des additifs alimentaires ou plus simple encore, en se basant sur une série de produits enregistrés, l'application scanne directement le code barre et vous indique quels sont les additifs dangereux.

Plus de 300 additifs alimentaires sont autorisés par les autorités sanitaires européennes. Il existe cinq familles d'additifs alimentaires.

Les colorants qui permettent de donner une couleur appétante au produit (E100 à E199). Les conservateurs (E200 à E299) qui empêchent la prolifération des moisissures et permettent de mieux conserver les aliments et les antioxydants (E300) qui vont, par exemple, empêcher les fruits de prendre une teinte foncée. Viennent enfin les agents de texture (E400) donne une forme et un aspect à l'aliment et les exhausteurs de goût (E600) qui intensifient voire donne le goût d'un produit. Pas évident de décortiquer tous ces additifs !

Source : <http://www.agro-media.fr/> 23/07/2014