

Extension d'usage pour la thaumatine

A.D | 25 Novembre 2015 |

L'Efsa a délivré un avis scientifique positif sur l'extension d'usage de la thaumatine, en précisant qu'elle ne posait de pas de risque pour la sécurité des consommateurs. Cet additif (E957) est un extrait naturel de katemfe (*Thaumatococcus Danielli*), utilisable comme édulcorant ou exhausteur de goût. Il permet également de masquer des notes aromatiques désagréables. La dose maximale autorisée passe de 1,03 à 1,10 mg de thaumatine par kilogramme de poids corporel par jour chez l'adulte. Cette décision permettra notamment l'augmentation de la quantité maximale utilisable dans les boissons aromatisées et l'utilisation en tant qu'additif dans les arômes alimentaires.

Les industriels producteurs comme Naturex se réjouissent de ce résultat, qui leur permet désormais d'inclure la thaumatine dans de nouveaux produits, comme les substituts au sel (pour masquer les arômes indésirables), les soupes, sauces et snacks (pour améliorer la perception des goûts et diminuer la teneur en sel), les barres de céréales, confitures et gelées....

Source : <http://www.processalimentaire.com/>