

De nombreux aliments transformés contiennent des substances potentiellement toxiques qui ne figurent pas sur l'étiquette des ingrédients



[Source : aubedigitale.com]

[Illustration : RF_.studio
(<https://www.pexels.com/fr-fr/photo/femme-shopping-heureux-joyeux-4177710/>)]

Par Ethan Huff – 22 juillet 2024

Vous connaissez probablement la plupart des ingrédients à éviter à tout prix dans les aliments transformés (par exemple, les colorants synthétiques et les conservateurs), mais qu'en est-il des additifs « invisibles » qui se cachent dans les aliments sans être mentionnés sur l'étiquette ?

Connus sous le nom d'« auxiliaires technologiques », ces additifs cachés ne sont pas étiquetés parce que, techniquement, ils ne font pas partie du produit alimentaire lui-même, mais sont plutôt des résidus du processus de production alimentaire.

Les auxiliaires technologiques les plus courants sont les additifs qui « trempent et lavent » certains ingrédients, « filtrent » des boissons telles que le vin et le jus pour les rendre plus claires, et améliorent la texture des produits de boulangerie pour les rendre plus moelleux et plus élastiques, entre autres utilisations.

« Au cours du processus de production, ces auxiliaires sont consommés, transformés ou éliminés, ce qui les rend pratiquement indétectables dans le produit final », prévient Flora Zhao d'Epoch Times à propos de la présence cachée d'auxiliaires technologiques dans les aliments transformés.

Dans les jus de fruits, par exemple, certains fabricants ajoutent des enzymes à l'extraction du jus pour obtenir des rendements supérieurs à 90 % du poids du fruit. Lorsqu'elles sont chauffées pendant quelques heures dans le jus, des enzymes comme la pectinase et l'amylase liquéfient le produit final en décomposant la cellulose et les polysaccharides tels que la pectine, et permettent d'obtenir plus de jus et de sucres.

« Ces enzymes améliorent l'écoulement du jus dans les conteneurs de traitement et renforcent son goût sucré », explique Zhao. « Elles sont consommées et transformées au cours de la transformation, et n'apparaissent finalement pas sur l'étiquette des ingrédients. »

Un autre aliment transformé contenant des auxiliaires de fabrication cachés est le lait « sans lactose », qui contient de la lactase ajoutée pour contrer les dommages causés par la pasteurisation. Le lait cru contient des enzymes naturelles qui décomposent le lactose, ce qui n'est pas le cas du lait pasteurisé, raison pour laquelle de nombreuses personnes ne peuvent pas le boire en raison d'une « intolérance au lactose ».

« En outre, l'application de cire de palme sur les moules à pâtisserie facilite le démoulage des gâteaux », explique Zhao. « Les sauces en bouteille sont souvent additionnées d'azote lors de la mise en bouteille afin de déplacer l'oxygène, ce qui empêche l'oxydation et la détérioration du produit.»

(Voir aussi : Saviez-vous que la politique alimentaire mondiale est contrôlée par une poignée de multinationales géantes de l'alimentation, dont Coca-Cola, Nestlé et PepsiCo ?)

Les auxiliaires technologiques ne sont pas nécessairement sûrs pour la consommation

Qu'entend-on exactement par auxiliaires technologiques en termes officiels ? Ils portent des noms tels qu'agents de clarification, agents de trouble, catalyseurs, floculants, acides de filtration et inhibiteurs de cristallisation. Leurs objectifs sont multiples, mais il suffit de dire que les auxiliaires technologiques maximisent la durée de conservation et, en fin de compte, les bénéfices des entreprises alimentaires.

Martin Bucknavage, spécialiste principal de la sécurité alimentaire au département des sciences alimentaires de l'université de l'État de Pennsylvanie, affirme qu'il n'y a aucun risque à consommer des auxiliaires technologiques cachés dans les aliments, mais Tim Bowser, ingénieur en procédés alimentaires au Robert Kerr Food and Agricultural Products Center de l'université d'Oklahoma State, est d'un avis contraire.

« Il y a des risques dans tous les processus », prévient Bowser. « Il y a certainement des effets secondaires potentiels et des aspects négatifs qu'il convient d'examiner.»

Le point positif dans tout cela est que, selon Bowser, il est peu probable que les producteurs de denrées alimentaires utilisent les auxiliaires technologiques à des fins de tromperie et de falsification, en raison de leur mode de fonctionnement.

« Ils n'ont pas la possibilité de tricher », explique Bowser. « Les résidus seraient trop faibles pour être détectés. »

D'un autre côté, la technologie de détection ne cesse de progresser, et il se pourrait donc qu'un jour les auxiliaires technologiques puissent être détectés au niveau des parties par milliard (ppb), voire des parties par billion (ppt).

La bière est un autre produit alimentaire qui contient souvent des auxiliaires technologiques cachés, même dans des pays comme l'Allemagne où ils sont interdits. La terre de diatomée, utilisée pour filtrer l'alcool et les boissons en général, serait parfois contaminée par l'arsenic, ce qui pourrait expliquer l'augmentation progressive de sa concentration dans le produit final des bières allemandes.

« L'utilisation de certains auxiliaires technologiques peut augmenter les niveaux de contaminants dans les boissons », a confirmé un porte-parole de la Food and Drug Administration (FDA) américaine.

Traduction de Natural News par Aube Digitale