

Des additifs pour texturer des aliments.

Marc DESPRAIRIES

*Cargill Texturizing Solutions, Centre d'Applications, Usine de Baupte, 50500 Baupte.
Tel : 02 33 71 34 17 - Fax : 02 33 71 34 67 – Mail : marc_desprairies@cargill.com*

Pendant des siècles, les populations côtières de Bretagne ou d'Irlande ont récolté le Lichen ou l'Irish moss dont la cuisson dans le lait permet d'obtenir le « blanc-manger ». Aujourd'hui, on extrait le carraghénane de ces algues pour texturer les desserts laitiers : crèmes, flans, mousses et d'autres produits comme les jellies, le surimi...

Il y a 50 ans encore, on ajoutait souvent de la pomme pour gélifier les confitures : pomme-ramboise, pomme-fraise... Maintenant, la pectine extraite de la pomme ou des agrumes permet de réaliser des confitures avec un seul type de fruit. La pectine texture également les préparations de fruits pour yaourt, les fourrages pour biscuits, tartelettes...

Ainsi, depuis des générations, on utilise des végétaux qui contiennent des polysaccharides aux propriétés épaississantes et gélifiantes : carraghénane, alginate, agar-agar, pectine, guar, caroube...

Ces macromolécules extraites et purifiées sont des additifs alimentaires (série E400) largement employés par l'industrie alimentaire comme texturants.

Actuellement, les hydrocolloïdes sont mis à l'honneur par la gastronomie moléculaire pour proposer de nouvelles sensations en bouche.

Mots Clés : Hydrocolloïdes, polysaccharides, texture, épaississant, gélifiant.