

# Recherche et dosage de quelques additifs alimentaires sur les produits dérivés de fruits, effet sur la santé et comparaison aux normes: optimisation et validation des méthodes ...

Abderrahmane Tighrine

2019/7/10

Universite Mouloud MAMMERI

Authors

Publication date

Institution

Description

Aujourd'hui, plus de 3000 additifs alimentaires classés en environ 25 catégories fonctionnelles sont utilisés dans l'industrie agroalimentaire pour leurs différents rôles organoleptiques et la conservation des aliments. Malgré tous les avantages que présentent ces additifs alimentaires, les risques sanitaires liés à ces composés tels que les hypersensibilités, les effets toxiques et cancérigènes sont également préoccupants. L'objectif principal de cette thèse consiste en la recherche et la détermination des niveaux de concentrations d'utilisation de certains additifs alimentaires (l'acide benzoïque et l'acide sorbique ou leurs sels, le butylhydroxyanisole, le butylhydroxytoluène, l'acésulfame, la saccharine ou leurs sels et l'aspartame) dans les échantillons de jus de fruits commercialisés dans la région de Tizi Ouzou. Cela a été réalisé après optimisation et validation de méthodes analytiques rapides, simples et peu ...