

(Source : [Reader's Digest](#))

La **glu rose**, un additif que l'on retrouve dans la viande hachée, n'est que la pointe de l'iceberg : voici 6 autres additifs qui pourraient bien se retrouver dans votre assiette.



## 1. Ammoniac

Vous avez entendu parler de la controversée *pink slime* ou « glu rose », un agent de remplissage du bœuf haché, traité à l'ammoniac. On l'a servi dans les cafétérias scolaires et en restauration rapide depuis. Le retour de bâton contre la « glu rose » (également connue sous le nom de *lean finely textured beef* (LFTB) et *boneless lean beef trimmings* (BLBT), plus tôt cette année, a conduit à des mises à pied chez Beef Products, un des plus importants fabricants de ce produit et à des annonces par de nombreuses commissions scolaires américaines qui ont banni le LFTB de leurs cafétérias.

Peu importe la supposée innocuité de l'ammoniac dans le bœuf, vous n'avez probablement pas envie d'ingérer un produit corrosif utilisé pour nettoyer les planchers. On retrouve de l'ammoniac en quantités infimes dans le beurre d'arachide, les croustilles et d'autres aliments. À la vérité, plusieurs aliments transformés contiennent toutes sortes d'ingrédients incongrus, mais jugés sûrs par la Food and Drug Administration (FDA) et le United States Department of Agriculture (USDA.) En voici un aperçu.

## 2. Glandes de castor

Vous trouverez du castoréum, une sécrétion huileuse odorante obtenue par broyage d'une glande de la région anale du castor, utilisée comme arôme de fraise, de framboise ou de vanille dans certains bonbons, la gomme, la gélatine et le pouding.

### **3. Poils de porc, poils humains et plumes de canard**

Quand vous lisez cystéine sur l'étiquette des ingrédients du pain ou des bagels, sachez que c'est un acide aminé obtenu à partir de poils ou de plumes.

### **4. Virus en vaporisation**

Pour lutter contre la listériose, la FDA permet aux producteurs d'aliments de pulvériser les charcuteries avec les mêmes bactériophages utilisés dans les hôpitaux pour tuer les germes pathogènes.

### **5. Parties d'insectes**

La femelle du dendroctone nous donne une laque (*shellac*, en anglais), aussi appelée « glaçage du confiseur ». Elle est utilisée pour rendre les bonbons et les fruits (et les meubles) brillants. Le pigment rouge carmin, couramment utilisé comme colorant alimentaire dans les jus de fruits et les bonbons, est fabriqué à partir de carapaces de cochenilles.

### **6. Pâte de bois**

De minuscules fragments de fibres végétales et de bois, la cellulose en poudre, sont utilisés pour faire en sorte que certains types de crème glacée, faibles en gras, semblent plus crémeux. La cellulose est également utilisée pour éviter que le fromage râpé ne s'agglutine.

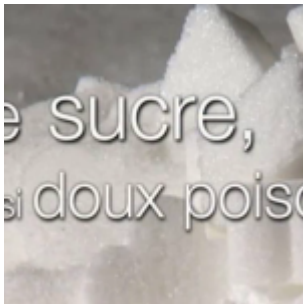
Partager cet article :

[Facebook](#)  
[Twitter](#)

Google+  
Pinterest

À lire également :

---



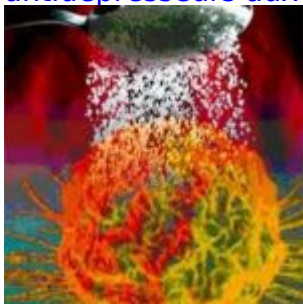
Le sucre : un poison



Quelques pistes pour éviter le bisphénol A et les phtalates



11% de la population, 23% des femmes de 40-59 ans prennent des antidépresseurs aux États-Unis et ce ne serait pas assez...



Cancer et sucre : stratégie pour affamer le cancer