

L'ACESULFAME K

- autre(s) nom(s) utilisé(s)	Acésulfame potassium, Ace K
- nom chimique	6-méthyl-2,2-dioxy-oxathiazin-4olate de potassium
- code européen de l'additif	E950 E962 s'il est mélangé à l'aspartam
- pouvoir sucrant	Édulcorant intense : Édulcorant intense : 100 à 200 fois celui du sucre (1 gr d'acésulfam K sucre autant que 100 à 200 gr de sucre)
- pouvoir calorique	extrêmement faible (considéré comme nul sur la plupart des produits qui en contient) compte tenu du peu d'aspartam nécessaire pour obtenir un goût sucré similaire au sucre

HISTORIQUE ET ORIGINE

L'acésulfame k est une de ces molécules découvertes accidentellement (ici, en 1967, dans le laboratoire HOECHST AG). Il faudra attendre 1983 pour que cet édulcorant soit autorisé en Europe dans les aliments.

UTILISATION

L'acésulfame k est souvent utilisé en mélange avec d'autres édulcorants, chacun apportant son aspect sucrant tout en limitant certains arrière-goûts lorsqu'un édulcorant est utilisé seul.

Cet édulcorant est très stable à la chaleur d'où son utilisation pour des plats qui doivent passer au four comme les gâteaux par exemple.

On le retrouve cependant principalement en association avec l'aspartam dans beaucoup de boissons «light» sur le marché.

Il convient aux diabétiques et est non cariogène.

EFFETS INDÉSIRABLES, DANGÉROSITÉ ÉVENTUELLE

Un consensus scientifique semble conclure à l'innocuité de l'acésulfame K, tout au moins à une dose inférieure à 9 mg (recommandation européenne) à 15 mg (recommandation internationale) par kilos de poids de corps et par jour, dose difficilement atteignable en une journée...

Comme beaucoup d'édulcorants, l'acésulfame K fait l'objet de nombreuses études l'accusant de causer des cancers et bien d'autres maladies... Cependant, ces études sont souvent remises en cause car les méthodes utilisées ne sont pas assez rigoureuses pour être crédibles.

(dernière mise à jour : mai 2011)