

LA SACCHARINE

- autre(s) nom(s) utilisé(s)	Saccharine, sulfinate benzoïque, saccharine de calcium, de potassium, de sodium
- nom chimique	1,1-dioxo-1,2-benzothiazol-3-one
- codes européens de l'additif	E954 : saccharines E954i : saccharine E954ii : saccharine de calcium E954iii : saccharine de potassium E954iv : saccharine de sodium
- pouvoir sucrant	Édulcorant intense : 300 à 400 (1 gr de saccharine est aussi sucrant que 300 g à 400 g de sucre)
- pouvoir calorique	La saccharine est un édulcorant intense ; l'apport calorique est nul.

HISTORIQUE

Doyenne des édulcorants intenses, la saccharine a été découverte en 1879 de manière accidentelle (comme beaucoup d'édulcorants d'ailleurs !). Commercialisé très rapidement, la difficulté de se procurer du sucre pendant la seconde guerre mondiale contribuera grandement à sa notoriété.

UTILISATION

On retrouve la saccharine utilisée en synergie avec d'autres édulcorants intenses comme l'aspartam et l'acésulfame K. Cela permet de diminuer une certaine amertume qui reste en bouche lors de sa consommation.

Le produit est stable à la chaleur, n'est pas cariogène et convient parfaitement aux diabétiques.

EFFETS INDÉSIRABLES, DANGÉROSITÉ ÉVENTUELLE

Comme tous les édulcorants, les accusations les plus graves ont été lancées contre la saccharine aboutissant même à son interdiction totale pendant une partie des années 70. Des études démontraient qu'elle était à l'origine de certains cancers ; d'autres études montrèrent tout à fait le contraire. Comme pour beaucoup d'édulcorants, aucune étude n'a pu prouver de manière incontestable la dangerosité de la saccharine...

La saccharine, utilisée dans des doses « normales » ne semble donc pas dangereuse pour la santé. Cet édulcorant ne figure plus actuellement sur aucune liste de produits considérés comme « dangereux ».

Pourtant, la saccharine garde une certaine mauvaise réputation et les industriels préfèrent utiliser des molécules plus récentes.

(dernière mise à jour : mai 2011)