



## **Le glutamate utilisé dans les condiment**

Au cours de ces dernières semaines, les discussions portant sur le glutamate utilisé dans les condiments sont devenues un thème d'actualité brûlante. Il a été reproché aux fabricants de potages et de condiments, entre autres choses, d'utiliser de l'extrait de levure pour se soustraire à l'obligation de déclarer le glutamate.

C'est bien volontiers que nous prenons position à ce sujet :

Pour de nombreux condiments, MORGA utilise l'extrait de levure comme condiment. La force d'assaisonnement de l'extrait de levure repose, entre autres facteurs, sur les acides aminés présents à l'état naturel dans la levure, acides aminés qui, par adjonction de sel de cuisine, forment des sels, comme par exemple le sel de l'acide glutamique, qui est connu sous la désignation de glutamate de sodium.

Ces dernières années, l'extrait de levure a remplacé, dans de nombreux condiments, le condiment alimentaire utilisé par le passé mais dont le mode de fabrication ne permet pas de le désigner comme bio. Ainsi donc, l'emploi d'extrait de levure était pratiquement la seule alternative valable pour fabriquer des condiments bio.

Les intérêts manifestés aux condiments ainsi que les exigences posées à ces derniers sont de nature très différente :

. Faible teneur en sel tout en étant épicé – le fait de remplacer le condiment alimentaire par de l'extrait de levure a malheureusement entraîné la nécessité d'augmenter la teneur en sel.

. Qualité bio.

. Absence de glutamate – même à l'état naturel !

... et naturellement un goût parfait ! Une tâche presque insoluble.

C'est la raison pour laquelle nous nous sommes résolus, depuis quelque temps déjà, à offrir une alternative supplémentaire à nos clients :

### **Un bouillon aux légumes bio exempt de levure et de corps gras.**

Dans ce produit, les composants du goût et du condiment sont obtenus à l'aide du sel marin, et surtout d'herbes aromatiques.

Ce produit peut être utilisé également sous la forme d'un condiment en poudre.

MORGA s'efforce constamment d'offrir un optimum à sa clientèle et de trouver des compromis raisonnables face à la diversité des intérêts en présence. Nous avons aussi le courage de fabriquer nos articles avec des matières premières de bonne qualité et de grande valeur, bien que ces dernières soient souvent d'un prix plus élevé. Dans notre maison, nous sommes raisonnablement attachés au principe que la qualité prime le prix, et nous savons que nos clients ont appris à apprécier cette politique.

La Direction  
26.10.2010.

Vous trouverez en annexe un complément d'informations au sujet de certains concepts, tels que condiment alimentaire, extrait de levure ou glutamate.



---

## Information produit

---

# Le condiment alimentaire, l'extrait de levure et la maltodextrine, c'est quoi ?

## Condiment alimentaire

Généralités : le produit de base servant à l'obtention de condiments alimentaires consiste en des matières premières riches en protéines, irréprochables au point de vue hygiénique, et d'origine végétale ou animale.

Le condiment alimentaire utilisé dans le **bouillon aux légumes MORGA de type conventionnel + les cubes de soja** est obtenu **uniquement à partir de protéines végétales (soja / maïs)**. La protéine est dissociée par hydrolyse, à pression élevée, avec de l'acide chlorhydrique (HCl) en ses composants, les acides aminés. Les acides aminés – entre autres *l'acide glutamique* – se présentent alors sous forme libre (→ ce processus ressemble à celui qui se produit dans l'estomac humain. Dans celui-ci, la protéine contenue dans les aliments est dissociée en acides aminés par l'acide gastrique). L'acide chlorhydrique (HCl) est neutralisé par une solution de soude caustique (NaOH) ou de soude. Il en résulte du sel de cuisine (NaCl) et les sels des acides aminés, entre autres le *glutamate de sodium*. Ce sont surtout le sel et le glutamate de sodium qui sont responsables de manière déterminante du goût de condiment. Au Japon, le glutamate est connu sous le nom d' »umami », en tant que cinquième tendance de goût (à part les goûts de doux, acide, salé, amer).

Les condiments alimentaires confèrent aux mets un goût caractéristique, prononcé-relevé. Aux clients qui aimeraient consommer un potage en poudre sans condiments alimentaire, nous offrons nos **bouillons instant, sans corps gras ni levure, de même que le bouillon sous forme de pâte**.

## Extrait de levure

L'extrait de levure constitue une matière première de nos produits **bouillons sans corps gras et sans levure, ainsi que de notre pâte**. C'est un concentré du jus de cellule de levure

soluble dans l'eau. La substance de base est la levure – contrairement au soja / maïs utilisé pour le condiment alimentaire. La levure est cultivée sur la *mélasse de betterave* (résidu de la fabrication du sucre). Le milieu nutritif formé de mélasse de betterave est mélangé avec des sels minéraux et des préparations vitaminées en vue d'obtenir une croissance optimale des levures.

Lorsque la croissance de la levure est terminée, celle-ci est lavée, on ajoute du sel de cuisine et de l'eau et l'on porte le tout à une température d'environ 50 °C. Dans ce procédé, la cellule de la levure meurt, les enzymes de la levure dissocient la protéine de la levure en ses composants, les acides aminés. Le procédé est connu sous le nom d'autolyse (« auto-destruction »). En d'autres termes, la cellule de la levure se détruit elle-même sous l'influence du sel de cuisine et de la température. Le jus de cellule obtenu de cette manière est ensuite évaporé sous vide. La force d'assaisonnement de l'extrait de levure repose (de manière analogue à celle du condiment alimentaire), entre autres choses, sur les acides aminés se produisant naturellement dans la levure qui, après adjonction de sel de cuisine, forment des sels qui, comme par exemple le sel de l'acide glutamique, est désigné sous le nom de

glutamate de sodium.

Pour tous nos produits à base de levure, nous disposons d'une garantie aux termes de laquelle ces produits n'ont été fabriqués ou traités avec aucun micro-organisme dont les germes ont été manipulés ou avec une autre matière.

## **Acide glutamique/glutamate**

La force d'assaisonnement des condiments alimentaires et de l'extrait de levure provient, entre autres, de l'acide glutamique se trouvant dans le concentré de protéine le soja ou le jus de cellule de levure. L'acide aminé l'acide glutamique se trouve, *de manière naturelle*, dans presque toutes les protéines de nos aliments (céréales, soja, fromage, tomates, voire dans le lait maternel). Il est utilisé par l'organisme humain, entre autres choses, pour réaliser la synthèse des protéines du corps (il n'est pas un acide aminé essentiel) et joue également un rôle comme neurotransmetteur (matière servant à transférer des signaux dans le cerveau).

L'acide glutamique et le glutamate de sodium se produisent de manière naturelle lors de la *scission des protéines*. Ce qui se produit par exemple lorsque l'on fait cuire un œuf dans une poêle. La question qui se pose sans cesse est la suivante : une substance est-elle *naturellement combinée* avec un aliment ou est-elle ajoutée de manière isolée ? Dans le condiment alimentaire et dans l'extrait de levure, l'acide glutamique et le glutamate sont

combinés de manière naturelle. Dès lors, l'effet ne saurait être comparé avec l'adjonction d'une substance pure, comme cela se produit fréquemment dans le cas des produits comparables conventionnels. A cela s'ajoute le fait que sur le marché conventionnel, le glutamate, en tant que sel de l'acide glutamique, est souvent fabriqué de manière biotechnologique (à l'aide de bactéries dont les gènes ont été modifiés en partie par des procédés techniques). Pour les produits de moins grande valeur, on ajoute fréquemment une proportion élevée de glutamate pur, afin que grâce à l'impression de renforcement du goût, la part d'ingrédients de grande valeur qualitative, tels qu'herbes aromatiques ou de condiments, puisse être réduite.

## Maltodextrine

Les maltodextrines sont des glucides digestibles qui, grâce à leurs propriétés de neutralité du goût, sont ajoutés aux aliments pour améliorer leur consistance et la fixation des liquides. La maltodextrine est obtenue de manière enzymatique, à partir par exemple de l'amidon de maïs.

## REMARQUE FINALE

Grâce à l'intensité de leur goût, les produits à base de levure sont devenus pour ainsi dire indispensables en cuisine.

Pour les consommateurs qui ne veulent utiliser ni les condiments alimentaires, ni les produits à base de levure, le **bouillon sans levure MORGA** représente une alternative valable au point de vue du goût.

Permettez-nous une remarque au sujet du glutamate : Les nombreuses publications qui ont paru à ce sujet rendent difficile de distinguer ce qui repose sur des connaissances scientifiques et ce qui relève du récit. Comme nous l'avons déjà expliqué, l'acide glutamique est une substance naturelle qui se trouve aussi bien dans le corps de l'homme que dans de nombreuses denrées alimentaires. Il en va de même que pour de nombreuses substances : c'est la dose qui constitue le poison. Si, par conséquent, des aliments transformés sont consommés en surabondance, il se peut fort bien que l'on assiste à une surdose et, par voie de conséquence, à des symptômes ayant nom, par exemple, le syndrome du restaurant chinois (maux de tête, névralgies). C'est précisément dans le domaine conventionnel que le renforçateur de goût est utilisé en partie en grandes quantités - car il rend le goût bon

marché. Toutefois, la part de glutamate que l'on trouve dans nos bouillons se situe bien au-dessous de ces quantités qui peuvent, entre autres, provoquer des dérangements tels que le syndrome du restaurant chinois. Il est incontestable cependant que les personnes sensibles réagissent déjà aux quantités les plus faibles. A cet égard, il est certain qu'il subsiste un besoin de recherche aux fins de déterminer l'influence d'une consommation excessive ou l'utilisation de substances isolées (pas en combinaison naturelle de denrées alimentaires) sur le métabolisme de l'être humain.

Situation : Octobre 2010