

Colorants :

Nom Numéro E	Importance technologique	Evaluation toxicologique
Curcumine E100	Colorant jaune (préparé synthétique ou de racine jaune).	Effets secondaires sur la thyroïde, décrit chez des animaux de laboratoire.
Riboflavine et phosphate-5' de riboflavine E101	Colorant vert-jaune.	Vitamine B2 synthétique.
Tartrazine E102	Colorant azoïque jaune.	Provoque des allergies.
Jaune de quinoléine E104	Colorant jaune.	Peu connu, (interdit aux Etats-Unis).
Sunset Yellow FCF Jaune orangé S E110	Colorant azoïque orange.	Peut provoquer des allergies.
Cochenille, acide carminique, carmins E120	Colorant rouge (de cochenille du nopal).	Il y a un effet anti-cancérigène, qu'il n'est pas très fort.
Azorubine E122	Colorant azoïque rouge.	Problématique chez des animaux de laboratoire, le véritable risque n'est pas connu.
Amarante E123	Colorant azoïque rouge (n'est pas identique avec le grain d'Inka!).	Provoque des allergies.
Ponceau 4R, rouge cochenille A E124	Colorant azoïque rouge.	Provoque rarement des allergies.
Erythrosine E127	Colorant rouge.	Il y a des indications qu'il provoque l'hyper-activité chez des enfants, une influence sur l'équilibre d'hormones est sans doute, un effet cancérogène est possible.
Rouge 2 G E128	Colorant azoïque rouge.	Il peut provoquer l'anémie.
Rouge allura AC E129	Colorant azoïque rouge.	L'effet dans le métabolisme n'est pas clair.
Bleu patenté V E131	Colorant bleu.	Problèmes pas connus.
Indigotine, carmin d'indigo E132	Colorant bleu.	Peut provoquer des allergies.
Bleu brillant FCF E133	Colorant bleu.	Peu connu.
Chlorophylles et Chlorophyllines E140	Colorant vert (isolé des plantes).	S'ils sont isolés des algues, il est possible qu'ils soient accompagnés de toxines.
Complexes Cuivre-chlorophylles- und Chlorophyllines E141	Colorant vert.	Facteur de risque chez gens atteints du syndrome de Wilson, autrefois comme E140.

Vert S E142	Colorant vert.	Sans problèmes chez des animaux de laboratoire, autrefois peu connu.
Caramel ordinaire E150a	Colorant brun-caramel	Substances accompagnantes non souhaités (Imidazoles) négligable, en général.
Caramel de sulfite caustique E150b		
Caramel ammoniacal E150c		
Caramel au sulfite d'ammonium E150d		
Noir brillant BN, Noir PN E151	Colorant noir.	Peu connu.
Charbon végétal médicinal E153	Colorant noir, en plus : médicament tensioactif.	Innocent.
Brun FK E154	Colorant azoïque brun-jaune.	Problématique chez des animaux de laboratoire, le véritable risque n'est pas connu.
Brun HT E155	Colorant azoïque brun-rouge.	Peu connu.
Caroténoïdes E160a	Colorant jaune (sythétisé identique à la nature).	Provitamine A (Explication en allemand), non-problématique, danger de hyper-vitaminose ne menace pas.
Annatto, Bixine, Norbixine E160b	Colorant orange (des germes d'annatto).	Problèmes pas connus.
Extrait de paprika, capsanthine, capsorubin E160c	Colorant rouge (de poivron).	Innocent.
Lycopène E160d	Colorant rouge-orange (de tomates, oranges, melons).	Innocent.
Beta-apo-caroténale-8' (C30) E160e	Colorant rouge (sythétisé identique à la nature).	Innocent.
Ester éthylique de beta-apo-caroténale-8' (C30) E160f	Colorant orange (sythétisé identique à la nature).	Innocent.
Lutéine E161b	Colorant jaune (Xantophylles).	Innocent.
Canthaxanthine E161g	Colorant orange (de crevettes).	Dommages aux yeux sont décrit, soupçon des dommages de foi.
Rouge de betterave, bétanine E162	Colorant rouge (de betterave).	Innocent.
Anthocyanes E163	Colorants rouge, bleu et violette (de plantes digestibles divers).	Innocent.
Carbonate de calcium E170	Colorant blanc, en plus : agent d'épandage et correcteur d'acidité, en outre : Agent de charge pour chewing-gum.	Problèmes pas connus (craie).

Dioxyde de titane E171	Colorant de surface blanc.	Peu connu.
Oxydes et hydroxydes de fer E172	Colorants de surface jaune-rouge-brun-noir.	Comme aliment important pour micro-organismes, ils peuvent provoquer des infections.
Aluminium E173	Colorant métallique de surface gris-argenté.	Officiellement innocent, on discute une relation avec le syndrome Alzheimer.
Argent E174	Colorant métallique de surface gris-argenté, désinfectant.	Influence importante à l'activité des enzymes, chez animaux de laboratoire on a fait apparaître un affaiblissement du système immunitaire.
Or E175	Colorant métallique de surface jaune d'or.	Problèmes pas connus (métal précieux faible en réactions).
Pigment Rubis BK E180	Colorant azoïque de surface rouge pour l'enrobage de fromage.	Problématique chez des animaux de laboratoire, le véritable risque n'est pas connu.
Gluconate de fer E579	Systématiquement pas de colorants, mais moyen de noircir des olives.	Les ions de fer peuvent protéger des infections, car il sont aliment important pour les micro-organismes.
Lactate de fer E585		

Synopsis réalisé le 24 avril 1999, document actualisé le 14 octobre 2004

© Jürgen Krüll, Berlin, Allemagne