

Composition chimique

Le diacétate de sodium est un fongicide et un bactéricide enregistré qui permet de réprimer la moisissure et les bactéries dans les aliments. Le diacétate de sodium est un mélange composé d'acétate de sodium et d'acide acétique. Il s'agit d'une substance hygroscopique solide, sous forme de cristaux blancs, à senteur d'acide acétique (communément appelé « vinaigre »).

Contexte réglementaire

États-Unis d'Amérique

Le diacétate de sodium est approuvé en tant que produit généralement reconnu inoffensif (GRAS) pour diverses utilisations et à toutes fins dans les préparations de fromage à tartiner, le beurre et le pain. Depuis l'année 2000, l'édit 21 CFR 184.1754 du Federal Register autorise l'utilisation du diacétate de sodium dans les produits de la viande et de la volaille.

Canada

Au Canada, le *Règlement sur les aliments et drogues* englobe actuellement certaines dispositions concernant l'utilisation du diacétate à titre d'agent de conservation dans le pain et les produits non normalisés. Récemment, (septembre 2008), Santé Canada a émis une autorisation de mise en marché provisoire (AMP), afin d'autoriser l'utilisation de cette substance comme agent de conservation dans les préparations de viande normalisées et non normalisées, les dérivés de la viande, la viande de volaille et ses dérivés et le poisson préparé et en conserve.

Effets toxicologiques

Aucune données toxicologiques n'ont été rapportées quant à l'utilisation du diacétate de sodium conformément aux exigences énoncées à l'AMP. Comme l'acide acétique est complètement absorbé par le métabolisme, les résidus de diacétate de sodium dans la viande, le lait ou la volaille sont considérés comme négligeables.

Contrôle de la *Listeria monocytogenes*

Depuis que l'utilisation du diacétate de sodium a été approuvée, l'industrie déploie des efforts exhaustifs pour développer des formulations de produits de viande transformés qui intègrent cet agent antimicrobien, afin de réduire ou de supprimer toute contamination par la *Listeria monocytogenes* après la transformation. Bon nombre de résultats significatifs ont été rapportés dans différents produits. Les effets inhibiteurs les plus efficaces ont été observés quand le diacétate de sodium est combiné aux lactates de sodium ou de potassium. Les combinaisons les plus fréquentes sont le *diacétate de sodium* à 0.12-0.2 % + *lactate de sodium/potassium* à 2-3 %.

Références

- Davidson et al. 2005. *Antimicrobials in foods*. Taylor & Francis Group, Floride, États-Unis.
FAO. 1962. Rapports techniques de l'OMS.
Santé Canada. 2008. AMP visant le diacétate de sodium. Gazette du Canada 1. 142 (38)
USDA. 2000. Federal Register (21 CFR 184.1754). *Food Additives for Use in Meat and Poultry Products: sodium diacetate, sodium acetate, sodium lactate and potassium lactate*.