

Fiche mémo : MUT (marqueurs de l'ultra-transformation)

Catégories	Exemples
Directement extraits et isolés par fractionnement des aliments naturels	Gluten, caséine, lactose, lactosérum
Dérivées d'une transformation supplémentaire	Amidons modifiés, sucres invertis, sirop de maïs, polyols, huiles hydrogénées, protéines hydrolysées, isolats de protéines
Additifs et Aides technologiques	Les 338 additifs autorisés en Europe (exhausteurs de goût, édulcorants, arômes, colorants), agents de charge, anti-agglomérants, agents de glaçage, épaississants, séquestrant, humectants, anti-moussants, émulsifiants
	© Melania Kiel, 2025 (https://melaniakiel4.wixsite.com/cours-alimentation/supports-de-cours)