



[< retour](#)

Epicerie

Acide tartrique E334



Aimez-vous cet ingrédient ?

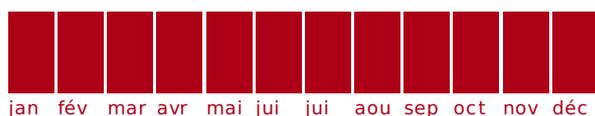
[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Autres condiments

L'acide tartrique se présente sous forme de cristaux monocliniques incolores et transparents et sous forme de poudre blanche, inodore, agréablement acidulée, stable à l'air, non hygroscopique.

QUE FAIRE AVEC ?

Il est utilisé dans l'alimentation comme additif alimentaire (numéro E334), principalement comme antioxydant, régulateur de pH et séquestrant. Il est autorisé dans la plupart des produits alimentaires et dans certains produits spécifiques tels que les produits de cacao et de chocolat, les confitures et gelées, les fruits et légumes en conserve, les pâtes fraîches et les biscuits et biscottes destinés aux nourrissons.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

L'acide tartrique doit être conservé dans un emballage hermétique et stocké dans un local sec, à l'abri de l'humidité, dans des conditions normales de température.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Remarquable molécule naturelle, l'acide tartrique, connu depuis l'Antiquité sous la forme du "sel acide de potassium", a été découverte en 1769 par le chimiste suédois Scheele, qui parvint à l'extraire en décomposant son sel de calcium par apport d'acide sulfurique, méthode d'extraction encore utilisée de nos jours. Il existe 4 formes stéréo-isomères d'acide tartrique, mises en évidence par Louis PASTEUR lors de ses travaux de recherche sur l'activité optique des molécules dissymétriques (1848-1860). Très répandu dans le règne végétal, l'acide tartrique L(+) est la seule forme naturelle. On le trouve dans de nombreux fruits (exemple : figuier, tamarin) mais il est plus concentré dans le raisin. L'eau est le seul solvant utilisé en cours de process de raffinage des matières premières tartreuses (tartres et dérivés, tartrates de calcium).

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16138>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16138>