

07/02/2012



Le Belge ne court aucun risque de consommation excessive de lycopène

Le lycopène, cette substance rouge qui est présente naturellement entre autres dans la tomate, peut dans certaines conditions être utilisé comme colorant, mais aussi comme nouvel ingrédient alimentaire. La question est de savoir si le consommateur n'ingère pas exagérément du lycopène. Une étude de l'ISP commandée par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement montre que le Belge ne court aucun risque de consommer trop de lycopène.

Le lycopène est une substance rouge qui est présente naturellement dans les tomates, mais aussi dans d'autres fruits rouges tels que la pastèque, la papaye et le pamplemousse rose. Le lycopène extrait de la tomate, le lycopène synthétique et le lycopène produit par fermentation peuvent être utilisés comme colorant pour colorer une large gamme de denrées alimentaires.

Le lycopène peut dans certaines conditions être utilisé aussi comme nouvel ingrédient alimentaire, lorsqu'il n'est pas intentionnellement utilisé comme colorant. Certaines sources lui attribuent des effets bénéfiques pour la santé, mais l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) estime que cela n'est actuellement pas prouvé scientifiquement.

Étant donné que le lycopène peut être ajouté à des aliments, il appartient à l'autorité de fixer des conditions d'utilisation sûres. L'EFSA a fixé la dose journalière admissible (DJA) pour le lycopène à 0,5 mg par kg de poids corporel par jour. La DJA ne peut pas être dépassée pour une consommation sans danger.

En 2010, l'EFSA a conclu que même dans les conditions d'utilisation renforcées proposées pour les colorants, il y avait un dépassement potentiel de la DJA lorsque l'on tenait compte à la fois de l'absorption de lycopène en tant que composant alimentaire naturel, de l'utilisation maximale autorisée du lycopène comme colorant et de l'utilisation maximale du lycopène pour l'enrichissement des denrées alimentaires (EFSA Journal; 8(1):1444).

C'est pourquoi, le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et environnement a fait réaliser une étude d'ingestion par l'Institut scientifique de santé publique (ISP). Sur base des résultats d'analyses de plus de 400 échantillons et du mode de consommation de 3083 adultes, l'étude a pu conclure que la population adulte belge ne court en pratique aucun risque de consommation excessive de lycopène. Le lycopène en tant que composant alimentaire naturel est déterminant pour la quantité totale ingérée. En outre, les résultats de l'étude montrent que les producteurs de denrées alimentaires semblent s'intéresser peu au lycopène pour l'instant.

Vous trouverez [ici](#) le rapport complet de l'étude.