

Informations nutritionnelles

ENERGIE ET NUTRIMENTS

En plus des informations sur le produit, les étiquettes incluent toute une série d'informations nutritionnelles, notamment la valeur énergétique et les nutriments du produit en question. Il existe plusieurs niveaux d'indication, ce qui veut dire que les étiquettes ne mentionnent pas toutes les mêmes nutriments. En général, les valeurs sont mentionnées par quantité de 100g, de 100ml, ou par portion.

VALEURS NUTRITIVES	POUR 100G	POUR 1 PORTION (45G)
Energie	1770kJ (423 kcal)	191 kcal (10%)
Protéines	8g	3,6g (7%)
Glucides	66g	29,7g (11%)
dont sucres	22g	9,9g (11%)
Lipides	12g	5,4g (8%)
dont acides gras saturés	2,5g	1,1g (6%)
Fibres alimentaires	9g	4,1g (16%)
Sodium	0,20g	0,09g (4%)
Vitamines		
B1	1,2mg (85%)	0,54mg (30%)
B2	1,3mg (80%)	0,59mg (40%)
B6	1,7mg (85%)	0,77mg (25%)
Minéraux		
Fer	7,9mg (55%)	3,56mg (15%)

VALEUR ENERGETIQUE

On retrouve la valeur énergétique. Cette valeur est exprimée en kilojoules et en kilocalories. Elle correspond au total de la valeur énergétique des nutriments. Si vous cherchez à calculer cette valeur à partir des nutriments, il faut savoir que ce sont les matières grasses qui contiennent le plus de calories. Un gramme de protéines équivaut à 4kcal, idem pour les glucides, alors que pour un gramme de lipides, il faut compter 9kcal.

Mots-clés > 1g de protéines = 4 kcal

Mots-clés > 1g de glucides = 4 kcal

Mots-clés > 1g de lipides = 9 kcal

alimentarium academy

L'étiquette mentionne parfois le pourcentage que la portion représente par rapport aux recommandations quotidiennes. Dans cet exemple, une portion de 45 grammes représente environ 10% des apports moyens recommandés en calories pour un adulte.

PROTEINES, GLUCIDES, LIPIDES

Comme vous pouvez le voir, les apports en protéines, glucides et lipides sont exprimés en grammes. Les étiquettes font parfois la différence entre les glucides complexes et les glucides simples. Les **glucides complexes**, comme l'**amidon**, sont des macronutriments que l'on retrouve dans certains aliments comme le pain, le riz ou les légumineuses. Les **glucides simples** sont aussi appelés **sucres** et on les retrouve par exemple dans le miel et les fruits.

En ce qui concerne les lipides, les étiquettes peuvent mentionner la part d'acides gras saturés. Ces **acides gras saturés** sont un type de matières grasses que l'on retrouve surtout dans les aliments d'origine animale et qu'il vaut mieux limiter. On les trouve aussi dans certains produits d'origine végétale, comme les huiles de palme et de noix de coco.

FIBRES ALIMENTAIRES

Les fibres alimentaires sont des glucides complexes. Elles ne sont pas digérées par l'organisme et ont donc une faible valeur énergétique. Elles participent au transit intestinal.

SODIUM

Le sodium est un élément minéral, tout comme le potassium ou le calcium. Il est indispensable, mais un apport trop important en sodium est un facteur de risque d'hypertension artérielle. Le sodium est un important composant du sel.

VITAMINES ET MINÉRAUX

Sur l'étiquette les vitamines et les minéraux sont exprimés en milligrammes ou microgrammes. Ils sont indispensables au bon fonctionnement du corps mais uniquement en petite quantité.

ALLÉGATIONS

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire si la communication à propos du produit contient des allégations. Les allégations sont des indications que le produit possède des propriétés nutritionnelles particulières. Elles sont **strictement réglementées** et l'Union Européenne exige des preuves scientifiques pour pouvoir les diffuser. Un exemple d'allégation serait le fait qu'un produit est source de calcium qui contribue à la solidité des os ou à la croissance. Dans ce cas, il faut des preuves scientifiques pour pouvoir afficher ces allégations sur une étiquette alimentaire.

Informations nutritionnelles

Quel renseignement ne donnent pas les informations nutritionnelles présentes sur l'étiquette d'un produit ?

- La liste des ingrédients
- La composition en nutriments
- La valeur énergétique

Quels nutriments apportent le plus d'énergie ?

- Les protéines
- Les glucides
- Les lipides

L'amidon est un glucide...

- complexe
- simple
- compliqué

Les glucides complexes et simples n'ont pas la même valeur énergétique.

- Faux
- Vrai

Les acides gras saturés se trouvent principalement dans les aliments d'origine...

- végétale
- animale
- minérale

Les fibres alimentaire sont des glucides...

- complexes
- simples
- compliqués

Le sodium est un composant important du...

- sable
- sel
- sirop

Les vitamines et les minéraux sont présents en grande quantité dans les aliments.

- Faux
- Vrai

La valeur énergétique est exprimée en...

- kilogrammes et kilomètres
- kilowatts et kilojoutes
- kilocalories et kilojoules

L'étiquette d'un produit ne mentionne jamais les apports nutritionnels par rapport aux recommandations quotidiennes.

- Faux
- Vrai

Réponses

Quel renseignement ne donnent pas les informations nutritionnelles présentes sur l'étiquette d'un produit ?

- La liste des ingrédients**
Bravo ! Cette information est obligatoire, mais elle ne fait pas partie des informations nutritionnelles.
- La composition en nutriments**
Faux ! Cette information fait partie des informations nutritionnelles.
- La valeur énergétique**
Faux ! Cette information fait partie des informations nutritionnelles.

Quels nutriments apportent le plus d'énergie ?

- Les protéines**
Faux ! Un gramme de protéine apporte 4 kcal, mais un autre nutriment en apporte plus.
- Les glucides**
Faux ! Un gramme de glucide apporte 4 kcal, mais un autre nutriment en apporte plus.
- Les lipides**
Bravo ! Les lipides apportent 9 kcal par gramme. C'est le nutriment le plus énergétique.

L'amidon est un glucide...

- complexe**
Bravo ! L'amidon est un glucide complexe.
- simple**
Faux ! Ce n'est pas juste.
- compliqué**
Faux ! Essaie encore !

Les glucides complexes et simples n'ont pas la même valeur énergétique.

- Faux**
Bravo ! Les sucres complexes et simples ont la même valeur énergétique. Chaque gramme de l'un ou de l'autre apporte 4 kcal.
- Vrai**
Faux ! Ce n'est pas juste.

Les acides gras saturés se trouvent principalement dans les aliments d'origine...

- végétale**
Faux ! On les trouve dans quelques aliments tels que les huiles de palme et de noix de coco, mais ce n'est pas l'essentiel.
- animale**
Bravo ! On les trouve principalement dans les aliments d'origine animale et il faut les consommer avec modération.
- minérale**
Faux ! Ce n'est pas juste.

Les fibres alimentaire sont des glucides...

- complexes**
Bravo ! Les fibres sont formées d'un enchaînement de glucides.
- simples**
Faux ! Essaie encore !
- compliqués**
Faux ! Tu y es presque.

Le sodium est un composant important du...

- sable**
Faux ! Essaie encore !
- sel**
Bravo ! Le sel est composé de sodium et de chlorure.
- sirop**
Faux ! Le sucre est un composant important des sirops, mais pas le sel.

Les vitamines et les minéraux sont présents en grande quantité dans les aliments.

- Faux**
Bravo ! Ils sont essentiels au fonctionnement du corps, mais ils sont présents en petite quantité.
- Vrai**
Faux ! Essaie encore !

La valeur énergétique est exprimée en...

- kilogrammes et kilomètres**
Faux ! Ce n'est pas juste.
- kilowatts et kilojoules**
Faux ! Essaie encore.
- kilocalories et kilojoules**
Bravo ! C'est exact.

L'étiquette d'un produit ne mentionne jamais les apports nutritionnels par rapport aux recommandations quotidiennes.

- Faux**
Bravo ! Cette information est parfois présente, mais pas toujours.
- Vrai**
Faux ! Ce n'est pas juste.

Les colorants

[11-13 ans et 14-16 ans]

Parmi les colorants alimentaires autorisés :

- Certains sont **naturels** et disponibles sous forme de concentrés de la plante, ou de son jus, qui n'ont subi aucun procédé d'extraction chimique.
- Certains sont **artificiels** et n'ont pas d'équivalents dans la nature.
- Certains sont produits industriellement **par synthèse**, mais ont des équivalents dans la nature.

Objectif :

Mise en évidence de matières colorées se trouvant naturellement dans certaines plantes

Instructions :

Déposer du chou rouge finement coupé dans un bécher de 250ml.

Ajouter de l'eau, agiter et laisser reposer 10 minutes.

Filter et agiter à nouveau.

Répartir le filtrat de chou rouge dans 3 erlenmeyers :

- Ne rien ajouter dans le premier erlenmeyer
- Ajouter du jus de citron dans le second erlenmeyer
- Ajouter du blanc d'œuf dans le troisième erlenmeyer

Explication :

Pourquoi peut-on obtenir 3 couleurs différentes à partir d'une seule plante ?

On peut obtenir plusieurs couleurs à partir d'une même substance colorante en fonction de sa concentration, du milieu dans lequel on l'utilise ou de la présence d'autres colorants.

Le chou rouge contient des colorants qui ont la propriété de changer de couleur en fonction du pH :

- Le jus en milieu acide devient rose (avec du jus de citron)
- Le jus en milieu basique devient vert (avec du blanc d'œuf)