Os broyés, peau de porc... Voilà ce que cache la gélatine qu'on trouve dans les bonbons

Oursons, crocodiles, fraises Tagada… L’ingrédient actuellement utilisé par les industriels pour leur donner cette texture de gomme est la gélatine.

Bémol ? Dans la très grande majorité des cas, cette substance est d’origine animale.
Os et tendons broyés

Oursons, crocodiles, fraises Tagada, mais aussi des yaourts allégés… ces petites friandises du quotidien, dont certains raffolent, doivent leur texture à la gélatine.

Problème : cette protéine gélifiante et épaississante est fabriquée à partir de tissus animaux : boeuf, poisson mais surtout porc dans la majorité des cas.

Pour l’obtenir, la peau, les os ou les tendons sont broyés avant d’être longuement chauffés dans de l’acide chlorhydrique.

Au bout de ce processus, c’est finalement une substance translucide sans odeur ni goût qui prend forme…

Rarement mentionnée sur les produits, l’originale animale de la gélatine est critiquée par des associations de défense des animaux.

En Allemagne, un fournisseur de la marque Haribo a d’ailleurs été accusé d’élever des porcs au milieu de leurs excréments, parfois sans eau potable , aux côtés de porcs malades avec comme objectif de faire cette fameuse gélatine.

Pourtant, un gélifiant sans gélatine animale n’a rien d’utopique. On peut, par exemple, utiliser de l’amidon de pois ou de maïs ou de l’agar-agar, un gélifiant naturel à base d’algues.

En 2015, toutes industries confondues, 412.700 tonnes de gélatine animale ont été produites.

https://www.rtbf.be/info/societe/detail_os-broyes-peau-de-porc-voila-ce-que-cache-la-gelatine-qu-on-trouve-dans-les-bonbons?id=9969824