

LA DESCRIPTION

Voici le premier guide grand public sur les additifs basé sur la science. Vous saurez en quelques secondes si un aliment peut être acheté sans inquiétude. Vous découvrirez ce que cachent réellement les codes ou les noms compliqués qui figurent sur les emballages : des additifs sans risque comme le E 330 ou le E 920, ou plus problématiques comme le E 250 ou le E 621. Pour classer les 338 additifs autorisés, nous avons analysé les études scientifiques et défini 4 catégories :- rouge : additif qu'il vaut mieux éviter.- orange : à éviter dans des circonstances précises.- gris : additif douteux.- vert : additif qui ne pose pas de problèmes. Avec, pour chaque additif : les aliments dans lesquels on le trouve, la dose à ne pas dépasser et s'il vaut mieux l'éviter chez l'enfant ou en cas d'allergie, diabète, maladie rénale, prédisposition au cancer, risque cardio-vasculaire...

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

... pourra désormais faire la différence entre les additifs nocifs et ceux qui ne présentent pas de risque. Le nouveau guide des additifs ; Ceux qui sont sûrs, ...

Le Nouveau guide des additifs - Ceux qui sont sûrs, ceux qui ne le sont pas de Collectif et Anne-laure Denans aux éditions Thierry Souccar Voici le ...

Nouveau guide des additifs Le : Ceux qui sont sûrs, ceux qui ne le sont pas: Amazon.ca: Collectif, Anne-Laure Denans: Books

LE NOUVEAU GUIDE DES ADDITIFS ; CEUX QUI SONT SÛRS, CEUX QUI NE LE SONT PAS

[Lire la suite...](#)