

Maisons-Alfort, le 1^{er} juin 2001

LE DIRECTEUR GENERAL

AVIS

Saisine n° 2000-SA-0136

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à une demande d'autorisation d'emploi d'un auxiliaire technologique à
base de diméthylpolysiloxane et de monolaurate de sorbitane en tant
qu'antimousse pour la production d'alcool**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 31 mai 2000 d'une demande d'avis portant sur une demande d'autorisation d'emploi d'un auxiliaire technologique à base de diméthylpolysiloxane et de monolaurate de sorbitane en tant qu'antimousse pour la production d'alcool.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni le 6 février 2001, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu l'avis suivant :

Considérant que l'objet de la demande concerne l'emploi d'un antimousse comme auxiliaire technologique dans un procédé de fermentation pour la fabrication d'alcool sur un site français ;

Considérant que 6 composés sur 8 possèdent une dose journalière admissible ;

Considérant que le dossier présente des insuffisances sur les points suivants :

- nature des composants analysés et description des méthodes d'analyses utilisées,
- point d'ébullition des différents composants,
- devenir de l'acide benzoïque et l'acide chlorhydrique au cours de la distillation,
- stabilité des divers composants de l'antimousse, objet de la demande, dans les conditions de température adoptées en présence d'éthanol et en tenant compte du pH du milieu ; formation éventuelle de dérivés dont certains pourraient distiller,
- description des modalités d'emploi préconisées,
- les produits étant utilisés dans le premier fermenteur d'une série de quatre pour la production d'alcool, préciser s'il s'agit de fermenteurs en série (multiétages) ou indépendants,
- l'ajustement de la dose en fonction du besoin ne constitue pas un renseignement suffisant : il convient de préciser la quantité de produit utilisé en fermenteur (avec une fermentation conduisant à une production d'alcool voisine de 10 °GL),
- précision sur les conditions de la fermentation (substrat, microorganismes, rendement de production d'éthanol, temps de fermentation, température, pH, etc...) ainsi que description du protocole de distillation,
- identification des microorganismes utilisés et présentation des études permettant de montrer leur absence d'interaction avec l'antimousse,

- l'antimousse, objet de la demande, est supposé permettre la réduction de la quantité totale d'antimousse ajoutée : préciser si c'est par rapport aux seuls acides gras alimentaires utilisés en tant qu'antimousses ; dans l'affirmative, présentation de la comparaison avec ces acides gras ;
- présentation d'un rappel des données toxicologiques disponibles sur les substances entrant dans la composition de l'antimousse objet de la demande,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime n'être en mesure de poursuivre l'évaluation de cet auxiliaire technologique qu'après communication des compléments d'informations sur les points mentionnés ci-dessus.

Martin HIRSCH