

Homologation du glutamate

Le glutamate monosodique a été utilisé sans encombre dans la nourriture depuis près d'un siècle, et de façon efficace. Etant donnée l'étendue de son utilisation dans la nourriture, le glutamate monosodique a fait l'objet d'un grand nombre d'études sur ses risques potentiels et sur son efficacité. Des centaines d'études ont en fait été conduites sur le glutamate pour évaluer son utilisation dans la nourriture, et ces études, conduites par des scientifiques et contrôlées par des agences de contrôle, ainsi que la longue utilisation du glutamate, ont toutes démontré que le glutamate monosodique est sans danger.

Aux Etats-Unis, le glutamate monosodique est considéré comme un ingrédient nutritif commun, tout comme le sel, la levure ou le poivre. Le glutamate est sur la liste des produits généralement reconnus sans danger (GRAS) de la Food and Drug Administration (FDA). La présence dans cette liste indique que le glutamate monosodique est sans danger pour son utilisation habituelle.

D'après le Code de Réglementation des Etats-Unis, "il est impossible de faire la liste complète des substances généralement reconnues sans danger dans le cadre de leur utilisation habituelle. Cependant, et pour illustrer ce propos, le Commissaire Général de la FDA considère que des produits d'utilisation courante tels que le sel, le poivre, le vinaigre, la levure et le glutamate monosodique sont sans danger dans le cadre de leur utilisation habituelle". Le glutamate monosodique est également homologué comme tel par un grand nombre de gouvernements, en Europe, au Japon et dans un certain nombre de pays d'Asie, en Amérique du Nord et en Amérique du Sud, en Afrique, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

En 1987, Le Comité Mixte FAO/OMS d'Experts des Additifs Alimentaires (JECFA) de l'Organisation des Nations Unies a confirmé pour sa part que le glutamate monosodique était sans danger. Le comité a par ailleurs décidé qu'il était inutile de fixer un indice numérique de "Consommation Quotidienne Acceptable", indice parfois utilisé pour évaluer le niveau maximum de consommation d'additifs nutritionnels.

En 1991, le Comité Scientifique sur l'Alimentation de la Commission Européenne a reconfirmé la pleine sécurité du glutamate monosodique. Le comité a également estimé qu'il était inutile d'indiquer un indice numérique de Consommation Quotidienne Acceptable.

Dans son rapport de 1995 à la FDA, la Fédération des Sociétés Américaines de Biologie Expérimentale (FASEB) concluait, suite à une étude approfondie des textes scientifiques parus sur le sujet, qu'il n'existe aucune différence entre le glutamate libre tel qu'on le trouve naturellement dans les champignons, le fromage ou les tomates, et le glutamate libre fabriqué tel qu'on le trouve dans le GMS, les protéines hydrolysées ou la sauce de soja. Le rapport concluait que le glutamate monosodique est sans danger pour la population.