

# LE DIOXYDE DE SILICIUM DANS LES ALIMENTS

Selon une étude de TA-SWISS, on trouve en Suisse peu de denrées alimentaires contenant avec certitude des nanomatériaux synthétiques. De nombreux aliments contiennent des substances naturelles de taille nanométrique, et d'autres contiennent des additifs dont la grosseur est de l'ordre du micron et qui ne sont donc pas classés comme nanomatériaux à proprement parler. Nanoparticule au sens large, le dioxyde de silice est un additif auquel on a assez souvent recours. Il est utilisé comme anti-agglomérant et agent d'écoulement, entre autres dans les mélanges d'épices et les condiments. Il correspond au code E551. L'industrie ne le classe cependant pas parmi les nanoparticules, car il s'agglomère immédiatement pour former des particules plus grosses.

Le dioxyde de silicium est un anti-agglomérant utilisé depuis longtemps, dont les dangers ont été étudiés et qui a été classé comme inoffensif. Le corps humain ne peut ni l'assimiler, ni le métaboliser, et l'élimine sans l'avoir transformé.