

Petit GLOSSAIRE des **SUCRES**

Par **Pierre Lefrançois** et **Françoise Ruby**, recherche et rédaction, le 24 octobre 2005.
Passeport Santé.net

Le sucre blanc ordinaire est constitué de **saccharose** (ou **sucrose**) pur. Il est généralement extrait de la **tige de la canne à sucre** ou de la **racine de la betterave**. Puisqu'il s'agit d'une molécule chimiquement pure, le saccharose a la même saveur et les mêmes caractéristiques physiques, qu'il provienne de l'une ou l'autre de ces deux plantes.

Tous les végétaux, fruits, légumes ou grains, de même que lait et le yogourt, renferment des sucres divers dans des concentrations variables. Ainsi, le **fructose**, le **glucose**, le **galactose** et le **dextrose** s'associent pour former des molécules plus complexes, par exemple le saccharose (canne et betterave), le **lactose** (produits laitiers) ou le **maltose** (grains). Ces sucres, ou glucides, constituent des réserves énergétiques qui sont stockées en plus ou moins grande quantité dans presque tous les tissus vivants.

Bien que plusieurs de ces sucres trouvent leur place dans l'industrie agroalimentaire, le saccharose demeure l'édulcorant le plus répandu et le mieux connu.

Le sucre et ses proches

Sucre blanc. Saccharose pur extrait de la canne à sucre ou de la betterave. Il est constitué de fructose et de glucose. C'est le sucre cristallisé du commerce, broyé plus ou moins finement (fin ou extra-fin). On le trouve également sous la forme de petits cubes ou de petits blocs plus ou moins rectangulaires.

Sucre brun (cassonade, sucre roux). Saccharose renfermant plus ou moins de mélasse, soit par suite d'un raffinage incomplet ou d'un mélange spécifique de sucre blanc et de mélasse. La couleur de la cassonade peut aller du doré au brun foncé, suivant la richesse en pigments de la mélasse.

Sucre brut. Jus de la canne à sucre non raffiné et évaporé. Se présente sous la forme de cristaux bruns et secs. Il est généralement destiné au raffinage.

Sucre turbiné (sucre turbinado, sucre de plantation ou sucre nature). Sucre de canne semi-raffiné. Il ne s'agit pas de sucre brut, mais d'un sucre dont le processus de raffinage est incomplet, si bien que les cristaux obtenus sont encore plus ou moins colorés. Peut être vendu en vrac ou en morceaux.

Sucre à glacer (sucre en poudre). Sucre blanc moulu en une poudre superfine à laquelle on a ajouté un peu de fécule afin d'empêcher la formation de grumeaux. On l'emploie notamment pour la confection de glaçages et de pâtes sucrées.

Sucre à gros cristaux (sucre glace). Sucre blanc à gros cristaux employé en pâtisserie pour la décoration.

Sucre à la démérara. Sucre granulé très humide généreusement enrobé de mélasse onctueuse.



Mélasse. Produit dérivé du raffinage du sucre de canne ou de betterave. Seules les mélasses de canne à sucre sont destinées à la consommation humaine. Les mélasses de betterave sont employées pour la production de levures et la fabrication d'acide citrique. Elles peuvent être ajoutées aux moulées des animaux d'élevage.

Sucre inverti. Sucre liquide dont la molécule de saccharose a été entièrement ou partiellement dissociée en glucose et en fructose. Possède un pouvoir sucrant supérieur à celui du saccharose. Surtout utilisé pour la préparation industrielle de boissons sucrées, de confiseries, de pâtisseries et d'aliments en conserve.

Sucre liquide. Sucre cristallisé blanc dissout dans l'eau. Employé dans les boissons, les confitures, les friandises, la crème glacée, les sirops et les confiseries fondantes (comme le fudge).

Dextrose. Il s'agit de glucose purifié et cristallisé obtenu par hydrolyse complète d'un amidon ou d'une fécule.

Maltodextrine. C'est un composé soluble de maltose et de dextrine, un additif alimentaire apparenté au dextrose. Il est utilisé notamment pour épaissir les produits laitiers.





De la canne... au sucre

...et les cousins

Outre le saccharose, extrait de la canne ou de la betterave, il existe une foule d'**édulcorants naturels**. La nature des sucres qu'ils renferment de même que leur pouvoir sucrant et leurs propriétés physicochimiques varient beaucoup. Certains de ces édulcorants renferment des vitamines et des minéraux, mais il s'agit de quantités minimes dont les impacts sur la santé sont négligeables. Le choix d'un édulcorant est plus une question de goût et de coût.

Miel. Substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs qu'elles butinent. Riche en **fructose**, son pouvoir sucrant est généralement supérieur à celui du saccharose. Sa saveur, sa couleur et sa viscosité varient en fonction de la saison et du type de fleurs que les abeilles butinent.

Sirop d'érable. Sirop onctueux obtenu en faisant bouillir la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*) - l'eau d'érable - jusqu'à 112° C. Riche en **saccharose** (glucose et fructose). Sa saveur et sa couleur varient en fonction des années, du lieu de production ou du moment où l'eau d'érable a été recueillie.

Sirop de malt. Tiré de grains d'orge germés, séchés, grillés puis moulus pour donner une farine mise aussitôt à fermenter. L'amidon contenu dans cette farine se transforme alors en sucres (**maltose**). Le sirop de malt d'orge est une sorte de mélasse sucrée, destinée à enrichir, parfumer et sucrer certaines préparations culinaires (pâtisserie, lait battu) et à faire de la bière (par fermentation) ou du whisky (par distillation).

Sirop de maïs. Sirop de consistance épaisse, préparé à partir de fécule de maïs. Composé principalement de **glucose**. Largement employé en confiserie, il se retrouve également dans les boissons, les fruits en conserve, les crèmes glacées,

les aliments pour bébés, les confitures et les gelées. Il est offert dans toutes les épicereries. L'industrie alimentaire emploie du sirop de maïs à **haute teneur en fructose**, notamment dans la fabrication des boissons gazeuses. Le sirop de maïs à haute teneur en fructose contient généralement de 40 % à 55 % de fructose (plus rarement 90 %), ce qui lui confère un pouvoir sucrant supérieur à celui du sirop de maïs ordinaire.

Sirop de riz brun. Sirop épais obtenu à partir de la fermentation du riz brun et de l'orge entier. Il a une légère saveur de caramel. Il contient des **glucides complexes**, environ la moitié, et des **sucres simples**, soit 45 % de maltose et 3 % de glucose. Ces différents sucres ne sont pas assimilés en même temps. Un avantage dont tirent profit les industriels dans la fabrication de barres énergétiques destinées aux sportifs. Le sirop de riz brun peut remplacer le sucre et la cassonade dans la préparation de desserts maison.

Concentrés de fruits. Sirops obtenus par la réduction de jus de fruits, notamment le raisin : ils sont riches en **fructose**.

Références

Note : les liens hypertextes menant vers d'autres sites ne sont pas mis à jour de façon continue. Il est possible qu'un lien devienne introuvable. Veuillez alors utiliser les outils de recherche pour retrouver l'information désirée.

Bibliographie

Béghin Say (fabricant français de sucre). États-Unis 2005. [Consulté le 15 septembre 2005]. http://www.beghin-say.fr/fr/espace_conso/dossiers/toutsavoirsurl sucre/histoiresucre.html
 Institut canadien du sucre. Canada, 2005. [Consulté le 15 septembre 2005]. <http://www.sugar.ca/franc/home.htm>
 Sugar. *Wikipedia.org*. États-Unis, 2005. [Consulté le 15 septembre 2005]. <http://en.wikipedia.org>
 Kiple Denneth F, Ornelas Kriemhild Coneè (Dir.) *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, 2000.

Le procédé d'extraction du saccharose est pratiquement le même pour la canne à sucre et la betterave.

Les **tiges de canne** et les **racines de betteraves** sont d'abord lavées, puis hachées aussi rapidement que possible afin de préserver leur teneur en sucre.

La canne est alors pressée pour en extraire le jus, tandis que la racine de betterave est macérée dans l'eau tiède. Dans les deux cas, on obtient un liquide chargé de saccharose. Ce liquide est filtré à l'aide de procédés physicochimiques, notamment du lait de chaux et du dioxyde de carbone, qui permettent de ne conserver que le saccharose et l'eau. Bouillie à plusieurs reprises dans des évaporateurs, cette préparation est transformée en un sirop coloré, la « masse cuite », renfermant une multitude de cristaux en suspension.

La masse cuite est placée dans une centrifugeuse : le sirop coloré est évacué tandis que, sous l'effet de la force centrifuge, le **sucres blancs** en cristaux est projeté contre les parois de l'appareil, où il se dépose. Il sera ensuite lavé à l'eau et à la vapeur d'eau, puis séché avant d'être conditionné.

The Sugar Association (association industrielle américaine). États-Unis, 2005. [Consulté le 15 septembre 2005]. www.sugar.org/

Notes

1. Dans quels pays consomme-t-on le plus de sucre? http://www.beghin-say.fr/fr/espace_conso/dossiers/lesaviez-vousfaq/dansquels-paysconsomme-t.html

Source : www.passeportsanté.net

Texte reproduit avec autorisation.