



19.03.2015

L'amylase maltogène destinée à être utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de certaines denrées alimentaires a été autorisée.

L'enzyme « amylase maltogène » peut dorénavant être utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (pain, produits de boulangerie, sirop de malt). Elle est obtenue à partir d'une souche génétiquement modifiée de la bactérie *Bacillus subtilis*.

Produite à partir d'un OGM, l'amylase maltogène doit être autorisée avant de pouvoir être utilisée. Le 26 novembre 2004, l'entreprise Novozymes France S.A. a déposé une demande d'autorisation de l'amylase maltogène comme auxiliaire technologique dans la fabrication de certaines denrées alimentaires et remis les informations scientifiques requises.[1]

Ces informations ont été contrôlées selon les critères fixés à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM; RS 817.022.51). L'évaluation de la sécurité sanitaire de l'enzyme par l'OSAV a conclu qu'en l'état actuel des connaissances scientifiques la consommation des denrées alimentaires fabriquées avec de l'amylase maltogène obtenue au moyen de cet OGM ne présente pas de risques pour la santé des consommateurs.

Sur la base de cette évaluation, l'OSAV a décidé d'autoriser l'utilisation de cette enzyme obtenue par génie génétique comme auxiliaire technologique dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. L'autorisation a une durée de validité limitée à dix ans.

Auxiliaire technologique dans la fabrication du pain

L'amylase maltogène est utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication du pain et d'autres produits de boulangerie. Elle réduit la cristallisation de l'amidon dans la mie du pain et prévient ainsi son rassissement rapide. Cette enzyme peut aussi être utilisée pour produire du sirop de malt à partir d'amidon liquéfié.

Procédure de fabrication

Pour produire de l'amylase maltogène, il faut transférer le gène de l'enzyme d'une souche bactérienne dans une autre. Concrètement, on prélève l'information génétique de la bactérie thermophile *Geobacillus stearothermophilus* et on la transfère, par des techniques du génie génétique, dans la bactérie *Bacillus subtilis*, laquelle se met alors à produire l'amylase maltogène. Cette enzyme est proposée à la vente sous diverses formulations et sous les noms de marques Novamyl® et Maltogenase®.