

Maisons-Alfort, le

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence substantielle d'un extrait sec de jus de noni avec le jus de *Morinda citrifolia* L.

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

VERSION POUR PUBLICATION

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 4 mai 2009 d'une demande d'évaluation des compléments d'informations relatifs à l'évaluation de l'équivalence substantielle d'un extrait sec de jus de noni avec le jus de *Morinda citrifolia* L.

L'extrait sec de jus de noni, objet de la demande, est destiné à un usage en tant qu'ingrédient pour la fabrication de compléments alimentaires sous forme de gélules, de comprimés ou de sachets.

Il s'agit d'un produit pour lequel l'Afssa a rendu un avis le 28 janvier 2009. Dans cet avis, l'Afssa estimait que :

- « les maltodextrines ne présentent pas de pouvoir sucrant, mais sont susceptibles d'induire une sécrétion d'insuline égale ou supérieure à celle des glucides simples. A ce titre, leur consommation doit être réduite. Une mention particulière doit préciser la présence de maltodextrines dans le complément alimentaire ;
- la teneur élevée en maltodextrines dans le produit séché (présenté comme un extrait sec de jus de noni) doit être justifiée par le pétitionnaire ;
- la teneur en sucre est considérablement diminuée dans l'extrait sec par rapport à la teneur évaluée dans le jus frais rapportée à la matière sèche sans que le pétitionnaire ne fournisse de justification. Une vérification portant sur le dosage des sucres totaux fermentescibles est à conduire, après la filtration et avant le séchage.»

Des compléments d'information relatifs aux points soulevés dans l'avis du 28 janvier 2009 sont apportés par le pétitionnaire.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 9 juillet 2009, l'Afssa rend l'avis suivant :

Concernant la mention précisant la présence de maltodextrines

La teneur ainsi que le risque d'induction de sécrétion d'insuline, sont mentionnés dans la nouvelle version de la fiche technique du produit.

L'Afssa considère que cette mention complémentaire est acceptable.

Concernant la teneur en maltodextrines

D'après le pétitionnaire, le jus de noni contient trop peu de matière sèche pour obtenir un extrait sec stable par simple atomisation ou zéodratation. Le pétitionnaire affirme avoir réalisé des essais avec des teneurs en maltodextrines plus basses que celles retenues dans ce produit mais celles-ci ne permettent pas d'obtenir un extrait suffisamment stable.

L'Afssa considère comme acceptables ces éléments d'ordre technique apportés par le pétitionnaire.

Dans la mesure où l'étiquetage indique clairement la teneur élevée en maltodextrines de cet extrait sec, l'Afssa considère que le consommateur est

suffisamment informé sur les propriétés des maltodextrines, composant principal du produit.

Concernant le risque de fermentation

Dans l'avis du 28 janvier 2009, l'Afssa souhaitait que soient justifiées les compositions du jus frais avant expédition, à réception et après séchage afin d'exclure tout risque de fermentation après la collecte du jus natif traditionnel, dans les diverses étapes d'un processus long, en particulier par des temps de stockage et de transport de quelques mois.

Le pétitionnaire explique que le jus de noni, après filtration, est conditionné dans des outres en plastique souple de 1000 L puis transporté par bateau pendant 3 mois. D'après le pétitionnaire, il n'a jamais été constaté de fermentation avec production de CO₂ à l'arrivée de la marchandise.

Le pétitionnaire fournit de nouvelles analyses relatives aux teneurs en glucose, fructose et saccharose du jus. La comparaison de la composition nutritionnelle de ce jus frais avec l'extrait sec commercialisé est réalisée en considérant les teneurs en sucres rapportées à la matière sèche du jus¹. Le pétitionnaire fait remarquer que les teneurs en sucres sont du même ordre de grandeur mais note une légère augmentation de la teneur en glucose qu'il explique par la possible hydrolyse partielle des maltodextrines au cours du dosage de l'extrait sec. Il ajoute qu'une nouvelle mesure du pH du jus a montré que ce dernier est resté stable au cours du temps. Le pétitionnaire estime que ces éléments justifient l'absence de fermentation au cours du transport.

Par ailleurs, le pétitionnaire justifie les fluctuations observées pour les teneurs en sucres du jus de noni frais par la variabilité végétale, les variations du taux d'ensoleillement et les variations de pluviométrie.

L'Afssa considère que, d'après les nouvelles données fournies par le pétitionnaire, il semble ne pas se produire de fermentation notable entre les deux stades de traitement (jus avant séchage et après séchage).

Conclusion

L'Afssa considère que :

- les éléments d'ordre technique relatifs à la teneur en maltodextrines de l'extrait sec apportés par le pétitionnaire sont acceptables ;
- au vu des éléments fournis par le pétitionnaire, il ne semble pas se produire de fermentation notable entre les deux stades de traitement (jus avant séchage et après séchage).

L'Afssa remarque que malgré la dilution due à l'ajout de maltodextrines dans le produit, les variations de teneurs en sucres observées dans les jus frais restent non négligeables dans les extraits secs.

Mots clés : Noni, novel food, équivalence, Morinda citrifolia

¹ Cette conversion prend en compte la teneur en résidu sec fournie dans le dossier industriel.