

Nota de aplicación

Version 1

Determinación de nitritos en la carne

Descripción	
Parámetro	Nitrito
Prueba	QUANTOFIX® Nitrito (REF 91311)
Información general	El nitrito se añade a los productos procesados como conservante. Además, los nitritos contribuyen al característico color rosado y sabor de los embutidos curados. Sin embargo, unos niveles excesivos pueden afectar negativamente al sabor y al aspecto de la carne, lo que repercute en la aceptación por parte del consumidor y en la seguridad debido a la toxicidad del nitrito. Para obtener resultados correctos con las tiras reactivas QUANTOFIX® Nitrito, recomendamos un método de medición modificado para muestras líquidas y en polvo.



Preparación de la muestra, ejecución y cálculo del resultado.

Preparación de la muestra

1. Picar 10 g de una muestra de carne.
2. Poner 5 g de la carne picada en una batidora y añadir 8 ml de solución de acetato de sodio 1N (13,6 g de acetato de sodio en 100 ml de agua destilada).
3. Mezclar durante 1 minuto.
4. Filtrar a través de un filtro suave (por ejemplo, MN 617), presionando ligeramente si es necesario para obtener algo de filtrado.

Análisis

1. Analizar el filtrado según las instrucciones.

Interpretación

La concentración de nitritos debe ajustarse a las especificaciones correspondientes al producto cárnico en cuestión.

Reactivos

- QUANTOFIX Nitrito, REF 91311
- Solución de acetato de sodio 1N (13,6 g de acetato de sodio en 100 ml de agua)
- Papel de filtro MN 617 (por ejemplo, filtros plegados, 15 cm: REF 534007)

Contacto

Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Servicio técnico y atención al cliente	Teléfono	+49 24 21 969-333
	E-mail	support@mn-net.com
Aceptación de pedidos	Teléfono	+49 2421 969-0
	E-mail	info@mn-net.com