

## Nota de aplicación

06.12.2025

# 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

