

Нитритная соль Пеклосоль для колбас и копчения мяса



Київ, Україна

Ciech (Польша)

Продажа от 0,5 кг - 30 грн. Евростандарт.

Нитритная соль для домашнего и промышленного произ-ва мясopодуктов.

Преимущества использования нитритной соли:

- Основу составляет очень чистая вакуумная соль с содержанием NaCl мин. 99,7%, свободная от примесей тяжелых металлов, ионов, снижающих влагосвязывающую способность мяса, и галофильных бактерий, которые вызывают ухудшение цвета готового продукта;
- Нитрит натрия составляет 0,57%, внесенного по современной технологии;
- Гарантирует безопасность применения за счет исключения вероятности передозировки нитрита в готовом продукте
- Ингибирует развитие бактерий, особенно клостридий, увеличивая сроки хранения готовой продукции;
- Участвует в реакции цветообразования и долго сохраняет цвет готового продукта при экспонировании;
- Нитрит участвует в процессе формирования вкусо-ароматических характеристик соленого сырья, проявляет антиокислительное действие по отношению к липидам, улучшая органолептические характеристики готового продукта и сроки хранения;
- Нитритная соль удобна в использовании.

Евростандарт. Страна-производитель - Польша.

Отправка по Украине за счет покупателя

Подробное описание

Нитритная соль - шаг вперед в переработке мяса. Производство практически всех продуктов так или иначе связано с применением соли. При этом направленность процессов, происходящих в мясных системах в присутствии хлорида натрия, во многом определяется количественным и качественным составом химических примесей, а также уровнем микробиологической обсемененности применяемой пищевой соли. Пищевая соль подразделяется на очищенные и неочищенные виды. Неочищенная - каменная и садочная (морская) соль. Каменная и садочная соли содержат большое количество микроорганизмов, в том числе галофильные (солелюбивые), которые вызывают нежелательные изменения цвета изделия и приводят к резкому снижению качественных показателей готового продукта и сокращению срока его хранения. Наиболее перспективной для использования в пищевой промышленности является вакуумная соль, свободная от примесей тяжелых металлов, ионов и галофильных бактерий. Консервирование. Введение поваренной соли ингибирует развитие и рост микроорганизмов, снижая количество свободной влаги, необходимой для них в мясных продуктах. Следовательно, соль только подавляет бактерии и плесени, но окончательно не уничтожает их. Нитрит натрия уничтожает спорую микрофлору, проникая через оболочку внутрь клетки бактерии, он таким образом, предотвращает ее развитие. Цвет Нитрит взаимодействует с миоглобином мяса, посредством чего образуется нитрозомиоглобин, придающий розово-красную окраску продукту после термической обработки. Увеличение количества нитрита приведет к более интенсивной реакции цветообразования и позволит увеличить срок годности готового продукта. Вкус Поваренная соль формирует определенный вкус мясopодуктов, при этом установлено, что совместное применение соли и нитрита натрия значительно улучшает

выраженность вкуса. Нитрит натрия проявляет антиокислительное действие по отношению к липидам, улучшая органолептические показатели мясопродуктов и сроки их хранения. Нитрит натрия в чистом виде является токсином, поэтому рекомендуется использовать нитритную соль, чтобы исключить вероятность передозировки нитрита натрия в готовой продукции и обезопасить ваше производство.

Отправка по Украине за счет покупателя.

Более подробно о товарах и услугах нашей компании здесь: <http://kolbasimsami.etov.ua/>

Price: **60 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Копченый Сергей

063-237-25-43