

Centro Universitario de Estudios Medioambientales

Seminarios de la reunión semanal del CUEM

Fecha: 09-08-2021

Expositora: Yamile Whpei

Tema: Determinación de la concentración de nitritos en salchichas tipo Viena

Embutidos:

Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente”. Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos. (C.A.A. art. 303 y 304). Salchicha tipo Viena “Se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial” (C.A.A. art. 349).

Aditivos:

Son sustancias o mezclas que son agregadas intencionalmente a un alimento, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante el proceso de elaboración, envasado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento. Es decir son utilizados para aumentar la estabilidad o capacidad de conservación. Los aditivos solo pueden ser agregados a los alimentos que se indican en el C.A.A. y únicamente los autorizados, que se encuentran listados en el mismo. La cantidad agregada a un alimento siempre será la mínima necesaria para lograr el efecto lícito deseado. De esta manera se reduce al mínimo la posibilidad de provocar reacciones adversas para la salud.

Nitritos y Nitratos, toxicidad:

Se estableció que era la acción de los nitritos y no de los nitratos, la responsable del color característico de los productos cárnicos curados. Posteriormente, se describió que este color rojizo era resultado de la reacción del óxido nítrico, formado a partir del nitrito, con los pigmentos de la carne. El uso de determinados aditivos en la elaboración de productos cárnicos resulta inevitable para poder garantizar su seguridad microbiológica y obtener propiedades sensoriales solicitadas por los consumidores. Tal es el caso de los nitratos y nitritos, sin embargo, su uso ha sido cuestionado debido a que su ingesta en altas concentraciones provoca problemas de intoxicación y riesgo de formación, en ciertas condiciones, de compuestos carcinógenos como las nitrosaminas. Al ingresar los nitritos al torrente sanguíneo se unen al hierro divalente (Fe^{2+}) de la molécula de hemoglobina reduciendo así su afinidad por el oxígeno al oxidarlo a hierro trivalente (Fe^{3+}) formándose un compuesto llamado metahemoglobina. El cual ya no es capaz de combinarse ni de transportar el oxígeno en sangre.

Técnica:

Es una medición que se está desarrollando y estudiando para en un futuro poder llevarla a cabo en el cuem.