

RESEARCH ON THE SODIUM CHLORIDE CONTENT IN VARIOUS MARKETED MEAT PRODUCTS

C.G. Radu-Rusu^{1*}, I.M. Pop¹, A. Albu¹

¹Iasi University of Life Sciences, Faculty of Food and Animal Sciences, Romania
*e-mail: cristina.radurusu@gmail.com

Abstract

In the meat industry, salting is used to preserve, increase the hydration capacity and to influence the taste of the obtained preparations. On the other hand, the high salt content is linked to the deterioration of the consumer's health. For this reason, the amount of salt added in the manufacturing process of meat products must be maintained within the limits imposed by the in-force legislation.

Nine products belonging in three food categories (bacon, baloney, and pork pastrami products) have been investigated in laboratory via Mohr method to identify and quantify the usage of sodium chloride. The inclusion level of sodium chloride in the first group (bacon) was between 2.2 g and 2.4 g, less than the maximum admitted inclusion level (AIL) (3g /100g product). The concentration detected in the baloney products was between 2.0 g and 2.7 g, lower than the AIL for this food category (3g /100 g). The inclusion level of sodium chloride in the third group of meat products (pork pastrami) was between 2.7 g and 2.8 g, less than the maximum admitted inclusion level (AIL) (3g /100g product). From the data obtained, it can be seen that in some of the foods analyzed, the amount of added sodium chloride was close to the maximum level of inclusion, specified by the legislation.

Key words: sodium chloride, inclusion level, bacon, baloney, pork pastrami

CERCETĂRI PRIVIND CONȚINUTUL DE CLORURĂ DE SODIU DIN DIFERITE TIPURI DE PREPARATE DIN CARNE COMERCIALIZATE

C.G. Radu-Rusu^{1*}, I.M. Pop¹, A. Albu¹

¹Univ. de Științele Vieții "Ion Ionescu de la Brad" din Iasi,
Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, Iasi, România
*e-mail: cristina.radurusu@gmail.com

Rezumat

În industria cărnii, sărarea este folosită pentru conservare, creșterea capacității de hidratare și pentru a influența gustul preparatelor obținute. Pe de altă parte, conținutul ridicat de sare din alimente este legat de deteriorarea sănătății consumatorului. Din acest motiv, cantitatea de sare adăugată în procesul de fabricație a produselor din carne trebuie menținută în limitele impuse de legislația în vigoare. Nouă produse aparținând a trei categorii de alimente (bacon, parizer și pastramă de porc) au fost investigate în laborator prin metoda Mohr pentru a identifica și cuantifica utilizarea clorurii de sodiu de către producători. Nivelul de includere a clorurii de sodiu în primul grup (bacon) a fost între 2,2 g și 2,4 g, mai mic decât nivelul maxim admis de includere (NMAI) (3g/100g produs). Concentrația depistată în probele de parizer a fost între 2,0 g și 2,7 g, mai mică decât NMAI pentru această categorie de alimente (3g/100 g). Nivelul de includere a clorurii de sodiu în a treia grupă de produse din carne (pastramă de porc) a fost între 2,7 g și 2,8 g, mai mic decât nivelul maxim admis de includere (NMAI) (3g/100g produs). Din datele obținute se poate observa că, în unele dintre alimentele analizate, cantitatea de clorură de sodiu adăugată s-a apropiat de nivelul maxim de includere, specificat de legislație.

Cuvinte cheie: clorură de sodiu, nivel de includere, bacon, parizer, pastramă de porc