

Link do produktu: <https://pentagon.pl/saletra-potasowa-browin-do-peklowania-miesza-20-g-p-12532.html>

Saletra potasowa Browin do peklowania mięsa 20 g

Cena	4,29 zł
Numer katalogowy	580-009
Kod producenta	410010
Kod EAN	5904816914948
Producent	Browning/Umarex, Niemcy
Marka	BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.

Opis produktu

Saletra potasowa Browin 20 g służy **do peklowania wieprzowiny, wołowiny i cielęciny** metodami tradycyjnymi.

Zdrowe peklowanie

Saletra potasowa (azotan potasu) jest drugim po soli kuchennej, najczęściej wybieranym dodatkiem do peklowaniu mięsa. Zastosowanie saletry potasowej **gwarantuje wydłużenie trwałości mięsa** oraz w odróżnieniu od soli kuchennej pozwala na zachowanie różowej barwy. Saletra potasowa zawiera jedynie jony azotanowe, dlatego jest zdrowsza i bezsprzecznie bezpieczniejsza od popularnych mieszanek peklujących zawierających azotyny, które mogą być szkodliwe dla zdrowia nawet po małym przedawkowaniu. **Opakowanie 20 g przeznaczone jest na 10 kg mięsa.**

Wpływ na mięso

Podczas pierwszego etapu peklowania (po dodaniu saletry, soli kuchennej i przypraw) jony azotanowe znajdujące się w saletrze pod wpływem naturalnych enzymów występujących w mięsie ulegają zredukowaniu do azotynów (w ilości nie większej niż zawartość mioglobiny).

W drugim etapie jony azotynowe zachodzą w reakcję z mioglobina. Jest to białko odpowiedzialne za różową, krótkotrwałą barwę mięsa. Efektem tej reakcji jest nitrozo mioglobina o trwałym różowym kolorze, utrzymującym się nawet w wyższych temperaturach. Peklowanie saletrą potasową jest dłuższe niż w przypadku stosowania nitrytów (o 2 dni), jedna znacznie **zdrowsze i bezpieczniejsze.**

Zalety stosowania saletry potasowej:

- peklowane mięso dłużej zachowuje różową barwę,
- poprawia walory smakowe mięsa,
- ma silne właściwości bakteriostatyczne i bakteriobójcze (zwłaszcza w przypadku jadu kiełbasianego),
- podczas gotowania mięsa saletra zabija bakterie, nie niszcząc przy tym „przetrawników”,
- mięso peklowane saletrą dłużej zachowuje świeżość i nie ma tendencji do „ślimaczenia się”.