Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:47

Link do produktu: https://pentagon.pl/saletra-potasowa-browin-do-peklowania-miesa-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 zredukowanie do azotynów (w ilości nie większej niż zawartość mioglobiny).
W drugim etapie jony azotynowe zachodzą w reakcję z mioglobiną. 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 „przetrwalników”,
- mięso peklowane saletrą dłużej zachowuje świeżość i nie ma tendencji do „ślimaczenia się”.