

Link do produktu: <https://rafex.eu/saletra-potasowa-do-peklowania-miesa-20-g-p-203869.html>

Saletra Potasowa Do Peklowania Mięsa - 20 G

Cena	4,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX003682
Kod EAN	5904816914948
Producent	Browin

Opis produktu

Saletra potasowa - do peklowania wieprzowiny, wołowiny i cielęciny. Proporcja na 5 kg mięsa: Do 2,5 L wody dodać 1 łyżeczkę mielonego pieprzu, 2 łyżeczki majeranku, 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 12 ziaren jałowca, kilka goździków, szczyptę kolendry i tymianek (można użyć również gotową mieszanekę ziół do peklowania). Całość gotować 10 min. Do wystudzonej zalewy dodać 10 g saletry potasowej (1/2 opakowania), 20-40 dkg soli kuchennej, łyżeczkę cukru, całość dokładnie wymieszać. Nakłuwając mięso strzykawką z igłą o grubości 1 mm wprowadzić około 100 ml zalewy w regularnych odstępach do wnętrza tuszy. Mięso ściśle ułożyć kamiennym lub - emaliowanym garnku i zalać resztą zalewy (mięso musi być całkowicie zakryte). Peklować 7 - 9 dni w temperaturze 4 - 8 st. obracając mięso co 2 - 3 dni. Peklowane mięso można gotować, wędzić, piec lub grillować. **Składniki:**

: - Masa netto: 20 g na 10 kg mięsa 1. SPECYFIKACJA Saletra potasowa- azotan potasu (KN03), bezbarwna, krystaliczna sól (E 252) stosowana do peklowania mięsa metodami tradycyjnymi. Saletra potasowa (azotan potasu) jest (obok soli kuchennej) najważniejszym dodatkiem stosowanym przy peklowaniu mięsa, gwarantującym nie tylko przedłużenie jego trwałości ale i zachowanie różowej barwy mięsa. Przepis jej użycia znajduje się na opakowaniu. W pierwszym etapie peklowania (zaraz po dodaniu saletry, soli kuchennej i przypraw, pochodzące z saletry jony azotanowe pod wpływem naturalnych enzymów zawartych w mięsie zostają zredukowane do azotynów (w ilości nie większej niż zawartość mioglobiny). W drugim etapie jony azotynowe reagują z mioglobiną, białkiem odpowiedzialnym za różową (ale nietrwałą) barwę mięsa. Produktem reakcji jest nitrozomioglobina o trwałej, różowej barwie, nawet w wyższych temperaturach. 2. ZALETY Saletra potasowa (azotan potasu) jest obok soli kuchennej podstawowym dodatkiem przy peklowaniu mięsa, gwarantuje: zachowanie różowej barwy mięsa, gdyż sama sól kuchenna zmienia naturalny barwnik mięsa na beżowo-szary, -pozytywny wpływ na smak mięsa, -utrwalenie barwy peklowanego mięsa, -silne działanie bakteriostatyczne i bakteriobójcze (szczególnie jeżeli chodzi o bakterie jadu kiełbasianego), -procesy termiczne (gotowanie szynki), którym poddaje się produkty mięsne, zabijają znajdujące się w nich bakterie, jednak nie niszczą przetrwalników to zadanie spełnia saletra. -mięso peklowane saletrą nie wykazuje tendencji do pokrywania się śluzowatym nalotem (nie ślimaczeje), Dlaczego lepiej stosować saletrę niż produkty zawierające azotyny (nitryty np. peklosól)? Stosowanie saletry potasowej zawierającej jedynie jony azotanowe jest zdrowsze i bardziej bezpieczne od dostępnych na rynku mieszanek peklujących zawierających azotyny, które w przypadku nawet niewielkiego przedawkowania mogą okazać się szkodliwe dla naszego zdrowia. 3. DODATKOWE PRZYDATNE INFORMACJE. Oprócz azotynów, niebezpieczeństwo stanowią nitrozaminy, związki powstające podczas ogrzewania mięsa w wyniku reakcji azotynów z aminami. Związki te mogą mieć działanie rakotwórcze. Peklowanie saletrą potasową trwa 2 dni dłużej niż nitrytami ale jest zdecydowanie zdrowsze i bezpieczniejsze!