

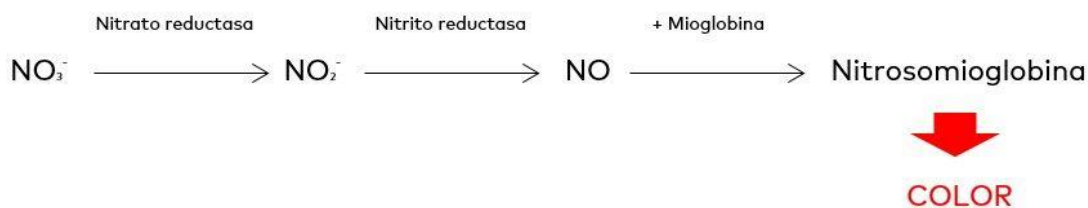
Retirada y sustitución de nitritos por conservantes naturales

En la industria alimentaria existen varios sectores en los que es habitual el uso de los aditivos químicos: nitratos y nitritos. En el sector cárnico o en el de pescado por ejemplo, los nitratos y nitritos se consideran necesarios para realizar el proceso de nitrificación que da un color característico al producto final además de protección frente a patógenos anaerobios y esporógenos.

A continuación os detallamos a qué se debe el uso de los nítricos en alimentación y os presentamos el producto especialista de Amerex para la sustitución de nitritos de manera natural: el Biamex NC.

¿En qué consiste el proceso de nitrificación de los nitritos?

En el proceso de nitrificación, el nitrato se reduce a nitrito, y a partir de éste se origina óxido nítrico. El óxido nítrico se combina con la mioglobina del músculo para formar **nitrosomioglobina**, que es la responsable del color típico de los curados por ejemplo en el sector cárnico. En el caso de los cocidos, la temperatura hace que esta nitrosomioglobina se transforme en nitrosilhemocromo, responsable de su color rosado característico.



¿Por qué se han considerado necesarios tecnológicamente los nitritos en la industria alimentaria?

Los nitratos y nitritos se han considerado necesarios en el sector alimentario, además de por la generación de color que aportan al alimento haciéndolo más atractivo a los consumidores, porque garantizan cierta seguridad en los productos evitando el desarrollo de bacterias patógenas, en concreto de *Clostridium botulinum*, que causa la conocida enfermedad del botulismo.

Como cualquier otro aditivo, los nitritos se encuentran regulados por el anexo II del [Reglamento \(CE\) n.º 1333/2008](#) del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión. En él se regula la dosis máxima que se puede incorporar a cada alimento bajo una [legislación concreta](#).

¿Por qué se busca la sustitución de los nitritos en distintos sectores de la alimentación?

Cada vez se habla más de la sustitución de los nitritos por otro tipo de conservantes naturales y de regular de manera más estricta la dosis permitida en los distintos alimentos en los que se usan.

El problema se encuentra en que, aunque los nitratos se encuentren de forma natural, por ejemplo, en diversos vegetales (como la lechuga, o el apio), o incluso en el agua, una parte de ellos se transforma en nitritos durante el proceso de digestión, reaccionando con los aminoácidos del estómago, dando lugar a las nitrosaminas, que son sustancias cancerígenas. En el caso de los alimentos de los sectores mencionados anteriormente se encuentran directamente en forma de nitritos. Por este motivo es importante encontrar sustitutos que eviten la presencia de estos aditivos en productos que consumimos normalmente.

¿Qué sustituto de nitritos podemos encontrar en el mercado y que nos ofrece Amerex?

En el mercado existen muchos sustitutos naturales de los nitritos. Como hemos mencionado anteriormente, en vegetales como la lechuga y el apio se encuentran de manera natural, por lo que algunas empresas emplean extractos naturales de este tipo. No hay que olvidar también el riesgo por intoxicación por esporógenos que puede generar una mala sustitución de nitritos.

En nuestro caso poseemos una tecnología natural transparente para la sustitución de nitritos: el uso de fermentos o starters.

Nuestro producto [Biamex NC](#), cuenta con una tecnología muy novedosa para la generación del color típico que aportarían los nitrificantes. De esta manera, gracias a una reacción de fijación de la propia proteína de la carne/pescado, podrá conseguir una sustitución óptima de nitratos, nitritos y/o sales nitro. Además, este producto incorpora otra de nuestras cepas de fermentos especialista en la acción frente esporógenos como el *clostridium botulinum*.

¿En qué productos se puede usar el sustituto de nitritos de Amerex: Biamex NC?

Biamex NC, como sustituto de nitritos puedes aplicarse en cualquier alimento en que sea necesaria una sustitución de dicho aditivo químico.

Es muy común la sustitución de nitritos en productos cárnicos como hemos mencionado anteriormente. A continuación os dejamos un ejemplo de pavo inyectado:



Otra alimento donde es común también el uso de nitritos es en distintos pescados. Con este tipo de alimentos, Biamex NC también tiene experiencia. Os dejamos a continuación una prueba en pez espada inyectado:



Como conclusión, podemos afirmar que el uso de starters es una muy buena alternativa a los nitritos, en concreto el uso del producto de Amerex Biamex NC, ya que provoca la aparición significativa de ese color que nos compete en productos cárnicos y de pesca. Además, este producto incluye la tecnología protectora de Amerex para mantener la seguridad del producto de manera equivalente a la protección que aportan los nitritos.

¿Queréis obtener más información de este cultivo estrella? Podéis poneros en contacto con nosotros para un asesoramiento más cercano y personalizado a través de:

- Puedes escribirnos un correo a: imasd@amereXingredientes.com
- Llamarnos al teléfono: +34 91 845 42 14
- Rellenar el formulario a continuación

¡Hasta la próXima!