

Azotan Potasu - saletra potasowa spożywcza 1kg



Model : -

Azotan Potasu - saletra potasowa spożywcza 1kg

Producent : Chem Point

SPOŻYWCZA SALETRA POTASOWA (AZOTAN POTASU)

OPAKOWANIE: 1kg folia

Azotan Potasu E252 jest to środek używany w przemyśle spożywczym, głównie w przetwórstwie mięsa, jako substancja konserwująca, zapobiegająca rozwojowi bakterii jadu kielbasianego (*Clostridium botulinum*). Jad kielbasiany jest jedną z najsilniej trujących substancji biologicznych, jakie znamy, dlatego zapobieganie takim zatruciom jest kluczową sprawą w produkcji żywności. Procesy termiczne, którym poddaje się przetwory mięsne, zabijają znajdujące się w nich bakterie, jednak nie niszczą przetrwalników - za to odpowiadają właśnie związki azotu. Poza tym dodawanie ich do produktów mięsnych (tzw. peklowanie) powoduje nadanie im odpowiedniego smaku, zapachu i barwy.

Wzór chemiczny: KNO_3

Gatunek: Czysty, spożywczy

Numer CAS: 7757-79-1

Numer WE: 231-818-8

Dawkowanie:

Zalecane 2-4 % na 1 kg

NIE DAJCIE SIĘ "TRUĆ" SALETRĄ TECHNICZNA!

Waga netto: 1000g

DOM > Azotan Potasu - saletra potasowa spożywcza 1kg

Azotan Potasu - saletra potasowa spożywcza 1kg

Data ważności: □ 2018r.

Cena : 10,79 zł Brutto (8,77 zł Netto)

Dostępność: Produkt dostępny w naszym sklepie od 21 wrzesień 2015