

Le nitrite de sodium

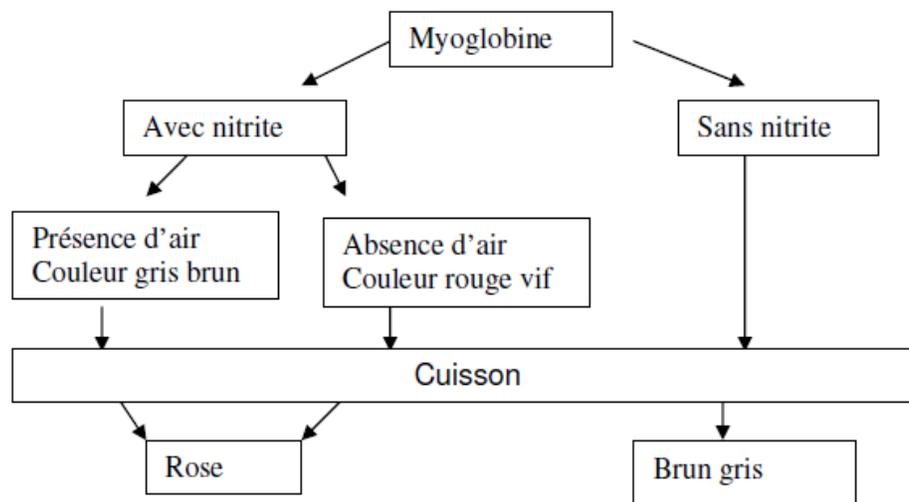


Les rôles du nitrite dans la viande

Les rôles du nitrite de sodium sont:

- Avoir un effet bactériostatique contre *Clostridium botulinum*. Les *Clostridium* ont la caractéristique de pouvoir résister à la cuisson et de pouvoir se développer sous vide. Ils produisent une toxine très toxique. En effet conserver sous vide des produits cuits sans nitrite présente un danger bien réel.
- Contribuer au développement de la couleur. Il forme, avec la myoglobine, un composé rose stable (le nitrosomyochromogène) caractéristique des salaisons. C'est lui qui est responsable de la couleur rosée du jambon cuit par exemple.

En présence d'air, la viande crue a une couleur gris brun peu engageante. C'est pour cela qu'on n'ajoute pas de nitrite dans les saucisses fraîches.



Réactions de coloration des viandes et des charcuteries

La toxicité du nitrite

Au Canada, comme ailleurs, l'emploi du nitrate et du nitrite est limité et sujet à la réglementation en ce qui concerne le dosage.

À l'état naturel, on trouve dans les légumes ou dans l'eau potable jusqu'à 200 ppm de nitrates et de 0 à 40 ppm de nitrites, alors que la dose dans les charcuteries la quantité apportée est limitée à 200 ppm et même en de ça, comme dans le cas du bacon (120 ppm).

Apporté sous forme de saumage 64 dosant 6.4% de nitrite de sodium, on peut ajouter jusqu'à 3 grammes par kg de produit tout en respectant la norme de 200 ppm.