

Click to prove
you're human



Sal de cura tipo 2

O sal de cura 1 (Sal de Cura R/S) é utilizada em produtos frescais, tais como linguças toscana, de porco e de frango. O sal de cura 2 (Sal de Cura C, para cozidos) é utilizado em produtos cozidos, tais como salames, copas, mortadelas e calabresas. Sal de cura denominado do tipo 1 serve para curas rápidas, como linguças frescas, presunto cozido e salsichas cozidas, que precisam de uma ação imediata pois logo serão consumidos. Sal de cura denominado do tipo 2 serve para curas longas, como salame, coppa e presunto cru. O sal de cura 1 é mais adequado para produtos que passam por um processo de cura mais rápido, como o bacon, enquanto o sal de cura 2 é preferencialmente utilizado em produtos que requerem um tempo de cura mais longo, como salames e produtos maturados. O Sal de Cura R/S Frescal (Tipo 1) da Conatril é um componente fundamental na produção de alimentos curados, como linguças, presuntos e bacon. Este sal de cura é formulado para garantir a preservação dos alimentos, proporcionando cor, sabor e textura adequados. Sal de Cura 2: Potencializando Embutidos e Defumados de Alta Qualidade. Em primeiro lugar o Sal de Cura 2 é uma combinação equilibrada de sal de cozinha, juntamente com nitrto de sódio e nitrato de sódio, desempenhando um papel crucial na produção de embutidos, curados e defumados. O sal de cura 1 (Sal de Cura R/S) é utilizada em produtos frescais, tais como linguças toscana, de porco e de frango. O sal de cura 2 (Sal de Cura C para cozidos) é utilizado em produtos cozidos, tais como salames, copas, mortadelas e calabresas. É possível substituir o sal de cura? Uma alternativa, que não substitui o uso do composto químico em si, mas que faz uso de fontes alternativas naturais, é o uso de vegetais ricos em nitrato, como o alpo, espinafre, beterraba, acerola e certaem em pó. São algumas alternativas naturais ao uso de sais de cura industriais. A principal preocupação do uso de sais de cura é pela formação endógena de compostos n-nitrosos como a nitrosamina, que apresenta efeito cancerígeno. Objetivou-se neste trabalho substituir o sal de cura (nitrto de sódio) por extrato de aipo (Apium graveolens). Segurança Alimentar: O Sal de Cura (Tipo 2) é essencial para evitar o crescimento de bactérias indesejadas em embutidos, garantindo que eles estejam seguros para o consumo. Ampla Aplicação: Versatilidade: Este produto é ideal para uma variedade de embutidos, incluindo presuntos, salsichas, salames e muito mais. Além de trazer mais sabor, o sal de cura possui essa capacidade de garantir a cor característica dos produtos cárneos curados, assegurar, de maneira categórica, que eles não serão contaminados pela clostridium botulinum e garantir ao seu cliente que eles terão total segurança ao consumir seus produtos. O sal de cura é um aditivo usado na produção de alimentos curados. Tem como função preservar esses alimentos, inibindo a proliferação de fungos e bactérias. Também é responsável por inibir a ação da bactéria que causa o botulismo. Mistura conservante para produtos cárneos. O Sal de Cura LF da Ibrac é recomendado para utilização em produtos frescais, tais como linguças mistas e linguças de frango. Recomendação de uso: 2,5 g para 1 Kg de massa. Composição: Sal (94%) e Conservante INS 250 (6%). É importante notar que o sal de cura deve ser utilizado com cautela e em quantidades controladas, pois o consumo excessivo de nitrto de sódio pode ser prejudicial à saúde. Normalmente, o sal de cura é utilizado em proporções muito baixas, seguindo diretrizes específicas para garantir a segurança alimentar. Sal De Cura Ibrac - Para Salames, Charques e Carnes Seca - 1kg | Shopee Brasil. Use sal de cura: apesar de a salumeria italiana clássica usar apenas o sal comum, em casa o resultado é incerto e há risco de botulismo. Use sal de cura sempre na proporção de 1g de sal de cura para cada quilo de barriga de porco. Considerado o mais saudável entre os sais, o sal marinho integral não refinado, não sofre adição de nenhuma substância química, apresentando um sabor menos salgado que o refinado e mostrando um maior valor nutricional. Além disso, ajuda a manter o metabolismo e o equilíbrio do sistema imunológico. Composição: sal (90%), conservadores nitrto de sódio INS 250 (6%) e nitrato de sódio INS 251 (4%). O sal de cura rápido do tipo 1 contém em sua composição cloreto de sódio (também conhecido como o popular sal de cozinha) e nitrto de sódio. O Cura Frescal Sal de cura pode ser aplicado em produtos cárneos industrializados frescais embutidos ou não embutidos, produtos secos, curados e/ou maturados embutidos ou não; produtos cozidos embutidos ou não; produtos salgados crus; produtos salgados cozidos e em conservas cárneas, mistas e semiconservas cárneas. Sal light é a melhor opção, mas a quantidade é o que realmente importa. O processo de cura consiste na adição de sal à carne. O sal evita a deterioração ao reduzir a quantidade de água disponível para o crescimento de micro-organismos; porém, promove a oxidação da mioglobina (pigmento da carne), resultando em uma cor amarronzada e pouco atrativa. Mas qual o melhor sal para saúde, para usar no dia a dia? Durante participação no É de Casa, a especialista em alimentação recomenda, de primeira, o sal rosa do Himalaia, pelos seguintes motivos: "É um sal integral e mantém os nutrientes. O sal de cura 1 ou cura frescal é um sal de cura desenvolvido com finalidade de inibir o crescimento microbiano de bactérias e fungos nos embutidos. Os sais de cura presentes no cura frescal agem como antioxidantes além de conferirem colocação típica de produtos curados. O sal de cura é um aditivo usado na produção de alimentos curados. Pode ser utilizado em embutidos de modo geral, como os emulsificados cozidos e os embutidos "secos". Por exemplo: salsichas, salsichões, mortadelas, linguças, salames e salaminhos. R\$ 25,00 Tripa de colágeno para salame calibre 45mm. Produto importado da Europa, de excelente qualidade. Para salames que passam por processo de defumação, e/ou maturação. Podem ser aplicadas as culturas starter e mofo intencional. Excelente controle de perda de umidade. Fácil remoção da tripa após finalização do produto. Calibre/diâmetro: 45mm Comprimento: 5 metros Recomendação de uso: mergulhar em água com 10% de sal comum por 10 minutos antes de embutir. Em estoque Pacote com 250g de antioxidante / fixador de cor para embutidos. Produto composto por Ácidulantes e Eritorbato de Sódio, desenvolvido especialmente para embutidos frescos, cozidos, defumados e maturados. Auxilia na prevenção da oxidação(tranco), permite a aceleração do processo de cura e garante a estabilidade de cor do produto. Ideal utilizar em conjunto com o sal de cura. Composição Açúcar refinado, Eritorbato de sódio - antioxidante - INS 316; Ácido cítrico - acidulante - INS 330; Antiumectante - INS 551. Produto com certificado de análise laboratorial. Conservação Conservar o produto em local seco e ventilado à temperatura ambiente, dentro da embalagem original. Embalagem com fechamento zip para mais facilidade e conservação do produto após aberto. Validade 12 meses da data de fabricação. O produto tende a amarelar e compactar com o passar do tempo sem prejuízos à sua eficiência. Uso sugerido 250g para 100kg de massa cárnea (Leia a regulamentação de uso e adeque a quantidade ao seu produto). Regulamentação de uso: Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos - Instrução Normativa MAPA nº 51 de 29/12/2006 Alérgicos Pode conter derivados de soja Apenas clientes conectados que compraram este produto podem deixar uma avaliação. O sal de cura é um ingrediente essencial na charcutaria, utilizado para preservar e realçar o sabor de diversos produtos cárneos. No entanto, existem diferentes variações e tipos de sal de cura disponíveis no mercado, cada um com características específicas e aplicações distintas. Neste texto, vamos explorar as diferenças entre o sal de cura 1 e o sal de cura 2, entender suas composições e indicar os produtos mais comuns em que são utilizados. O sal de cura 1, também conhecido como sal de cura rápido, é uma combinação de sal comum (cloreto de sódio) e nitrto de sódio. Essa variação de sal de cura é geralmente usada para produtos cárneos que passam por um processo de cura mais rápido, como o bacon. O nitrto de sódio presente no sal de cura 1 ajuda a preservar a cor vermelha característica e previne o crescimento de bactérias indesejáveis, como o Clostridium botulinum. Além disso, contribui para o desenvolvimento de sabores e aromas distintos durante a cura. Já o sal de cura 2, também chamado de sal de cura lento, é composto por sal comum, nitrto de sódio e nitrato de sódio. Essa variação de sal de cura é utilizada em produtos cárneos que passam por um processo de cura mais longo, como salames e presuntos crus. O nitrato de sódio presente no sal de cura 2 é convertido em nitrto de sódio ao longo do tempo, proporcionando uma liberação gradual de nitrto durante a cura. Isso contribui para uma proteção mais prolongada contra o crescimento de bactérias e melhora a estabilidade do produto durante a maturação. Quando se trata de escolher qual sal de cura utilizar, é importante considerar o tipo de produto que será preparado e o tempo de cura necessário. O sal de cura 1 é mais adequado para produtos que passam por um processo de cura mais rápido, como o bacon, enquanto o sal de cura 2 é preferencialmente utilizado em produtos que requerem um tempo de cura mais longo, como salames e produtos maturados. O sal de cura também pode ser utilizado em outros produtos de charcutaria, como linguças curadas, salsichas curadas e alguns tipos de embutidos. A quantidade de sal de cura a ser utilizada varia de acordo com a receita e as recomendações específicas de cada produto. É importante ressaltar que o uso de sal de cura deve ser feito com cuidado e seguindo as instruções corretas. O excesso de sal de cura pode ser prejudicial à saúde, portanto, é fundamental seguir as proporções indicadas nas receitas e garantir uma adequada manipulação dos produtos cárneos. Mesmo assim, o sal de cura é um ingrediente essencial na charcutaria, oferecendo benefícios de preservação, sabor e cor aos produtos cárneos. As variações de sal de cura 1 e sal de cura 2 são utilizadas em diferentes produtos e processos de cura, garantindo resultados adequados e seguros. Ao utilizar o sal de cura, é importante seguir as recomendações de uso específicas para cada tipo de produto, levando em consideração o tempo de cura necessário e as proporções adequadas. Além do sal de cura 1 e sal de cura 2, você também vai encontrar no mercado diversas nomes diferentes, porém são exatamente as mesmas variações, um com nitrto e outro com nitrto e nitrato, porém podem ter quantidades diferentes deles em sua composição. Alguns exemplos incluem o sal de cura para cozidos, que têm apenas nitrato, ou o sal de cura para salames, que contêm nitrto e nitrato. É importante ressaltar que o sal de cura não deve ser confundido com o sal comum utilizado na culinária. O sal de cura contém ingredientes adicionais, como nitrto e nitrato de sódio, que conferem propriedades de preservação e cor aos produtos cárneos, além de contribuírem para o sabor característico da charcutaria. Dessa maneira, o sal de cura desempenha um papel fundamental na charcutaria, garantindo a preservação, sabor e cor adequados aos produtos cárneos. A escolha entre o sal de cura 1 e o sal de cura 2 dependerá do tipo de produto e do tempo de cura necessário. É importante seguir as instruções de uso e manipulação corretas, garantindo a segurança alimentar e o resultado desejado. Sempre que possível, busque utilizar ingredientes de qualidade e explore opções naturais para aprimorar o sabor dos produtos de charcutaria. O que é e qual é a diferença entre sal de cura 1 e sal de cura 2?Caso esteja interessado em preparar algum tipo de carne curada, como bacon, coppa, salame, linguça, salsicha, pancetta e etc. muito provavelmente está encontrando receitas que citam ingredientes como sal de cura 1 ou 2, nitrto de sódio, nitrato de sódio, instacure#1 e instacure#2. Primeiramente deve entender que a nomenclatura e padronização do sal de cura 1 e sal de cura 2 não é válida no Brasil, são meras traduções imprecisas dos padrões norte americanos instacure#1 e instacure#2. Lá faz sentido pois é uma padronização de ingredientes obrigatória. No Brasil não há regra de nomenclatura e nem regra de composição, portanto devem ser etendidos com ressalva, sendo importante sempre consultar as quantidades do produto adquirido e usar as quantidades indicadas pelo fabricante ou calcular para o uso correto. No Brasil cada fabricante adota uma quantidade distinta em suas formulações. Sal de cura 1 e sal de cura 2 com quantidades padronizadas não existe no Brasil. De qualquer forma, o entendimento genérico é de que: sal de cura 1 é uma referência ao termo instacure#1 e serve para curas rápidas, como linguças frescas e bacon.sal de cura 2 é uma referência ao termo instacure#2 e serve para curas longas como salame, coppa e presunto cru. Como identificar se o sal de cura é de cura rápida(1) ou de cura longa(2)? Sal de cura rápida contém nitrto de sódio e sal de cozinha(cloreto de sódio) Sal de curta longa contém nitrto de sódio, nitrato de sódio e sal de cozinha(cloreto de sódio). Portanto, sempre será para curas longas caso tenha nitrato de sódio na composição. Se houver apenas nitrto de sódio e sal de cozinha será para curas rápidas. Para que serve cada um deles? Sal de cura denominado do tipo 1 serve para curas rápidas, como linguças frescas, presunto cozido e salsichas cozidas, que precisam de uma ação imediata pois logo serão consumidos. Sal de cura denominado do tipo 2 serve para curas longas, como salame, coppa e presunto cru. Produtos que demoram para ficar prontos e precisam da cura mais longa. O nitrato de sódio(NaNO3) gradualmente perde uma molécula de oxigênio durante o processo de cura e passa a ter a mesma composição do nitrto de sódio(NaNO2), por essa característica é utilizado em processos de cura mais longos, tendo ação mais lenta e prolongada. Apenas o nitrto de sódio age na carne, então o nitrato de sódio age conforme é gradualmente convertido. O nitrato (NO3), por si só, não tem capacidade de reagir e conferir os efeitos funcionais em produtos cárneos ou em sistemas biológicos/fisiológicos. Precisa ser convertido em nitrto (NO2) e depois em óxido nítrico (NO). Este, por sua vez, reage com o ferro do pigmento heme e gera o pigmento nitrosomioglobina, de cor rósea estável, típica dos produtos curados. Para saber mais detalhes e quanto usar de sal de cura, leia o post Sal de cura, o que é e quanto usar? Em dúvida de quanto usar de cada aditivo? Use a Calculadora de aditivos alimentares Rede elástica culinária 50mm Tripa de colágeno 45mm rolo 5 metros salame Rede elástica culinária 65mm Tripa de colágeno salame 45mm 10 unidades amarradas Tripa de colágeno 80mm coppa e salame Tripa suína natural para linguça La sal de cura es un ingrediente esencial en la elaboración de embutidos y productos cárnicos curados. Existen dos tipos principales: la sal de cura tipo 1 y la sal de cura tipo 2, cada una con propiedades y usos específicos. En este artículo, te explicaré las diferencias entre ellas, cómo usarlas correctamente y cuáles son las recomendaciones para garantizar la seguridad y calidad de los productos cárnicos. Diferencias clave entre la sal de cura tipo 1 y tipo 2 La principal diferencia entre la sal de cura tipo 1 y la sal de cura tipo 2 radica en los compuestos conservantes que contienen: Sal de cura tipo 1: Esta sal contiene nitrto de sodio (NaNO2) como agente conservante. El nitrto de sodio se utiliza principalmente para curar productos que requieren un proceso rápido, como jamones y bacon. Se convierte rápidamente en óxido nítrico, lo que ayuda a dar color, sabor y conservabilidad en poco tiempo. También es común en productos cocidos, como las salchichas. Sal de cura tipo 2: Contiene tanto nitrto de sodio (NaNO2) como nitrato de sodio (NaNO3). El nitrato se descompone lentamente en nitrto, lo que permite una liberación más gradual de óxido nítrico, ideal para curar productos que necesitan más tiempo, como el salami o embutidos curados. También se usa en jamones cocidos que requieren un proceso de cocción más prolongado. ¿Cuál elegir y por qué? La elección entre la sal de cura tipo 1 y la sal de cura tipo 2 dependerá del tipo de carne que estés curando y del proceso de elaboración que sigas: Si tu proceso es rápido y vas a cocinar los productos, la sal de cura tipo 1 es la mejor opción. Si estás curando productos de forma más lenta, como embutidos curados o jamones, la sal de cura tipo 2 será más adecuada. Es importante recordar que ambas sales son seguras cuando se usan correctamente y siguiendo las dosis recomendadas. Siempre consulta las instrucciones del fabricante. Ventajas de la sal de cura La sal de cura no solo es esencial para preservar los alimentos, sino que también mejora su sabor, textura y apariencia. A continuación, te comparto algunas de sus principales ventajas: Previene el crecimiento de microorganismos: Actúa como conservante natural, evitando que las bacterias dañinas se multipliquen. Prolonga la vida útil de los productos cárnicos, asegurando que se mantengan frescos por más tiempo. Mejora la textura y el color de la carne, dándole un aspecto más atractivo y un sabor más característico. Aporta un sabor y aroma agradable que mejora la experiencia gastronómica. Diferentes presentaciones de sal de cura En el mercado existen varias concentraciones de sal de cura tipo 1. En Mítu Alimentaria, ofrecemos varias concentraciones de nitrto de sodio, que son: Curasal 6,25%: Contiene 6,25% de nitrto de sodio, ideal para quienes comienzan en la charcutería o para aplicaciones domésticas. Curasal 20%: Con una mayor concentración de nitrto de sodio, es más adecuada para empresas grandes que producen grandes cantidades de productos cárnicos. Dosis recomendada de sal de cura Es fundamental seguir las dosis recomendadas para asegurar un proceso de curado seguro y efectivo. A continuación, te presento las recomendaciones de dosificación para las concentraciones de sal de cura tipo 1: Curasal 6,25%: Usar 3 a 4 gramos por kilogramo de carne. Este es el rango recomendado para productos caseros o para quienes recién inician en la fabricación de embutidos. Curasal 20%: Usar 0,3 a 0,6 gramos por kilogramo de carne. Ideal para grandes empresas con lotes más grandes. Recuerda que siempre debes respetar las dosis para evitar el exceso de nitrto, ya que en cantidades elevadas pueden ser perjudiciales para la salud. Como usar la sal de cura en la carne Existen diferentes formas de aplicar la sal de cura según el tipo de producto que estés elaborando. A continuación, te explico cómo utilizarla de manera efectiva. En carne directa Para aplicar la sal de cura directamente sobre la carne: Esparce la sal uniformemente sobre la superficie de la carne. Masajea suavemente la carne para distribuirla bien. Deja reposar la carne en un lugar fresco durante algunas horas para que la sal de cura actúe correctamente. Este proceso es ideal para productos como tocino, salchichones y jamones. En salmuera La salmuera es una solución de agua salada que se utiliza para curar carnes como jamones y paletas. Para preparar salmuera con sal de cura: Disuelve la cantidad adecuada de sal de cura en agua. Agrega otros ingredientes, como azúcar, hierbas y especias, si deseas mejorar el sabor. Sumerge la carne en la salmuera durante el tiempo recomendado, dependiendo del tipo y tamaño de la carne. Retira la carne, enjuágala bien y procede con el siguiente paso del proceso de curado. Tabla de dosificación recomendada para sal de cura tipo 1 (6,25% de nitrto) A continuación, te presento una tabla de dosificación general para diferentes tipos de carne: Tipo de carne Cantidad de sal de cura (6,25%) Carne de cerdo 2 gramos por kilogramo Carne de vacuno 2 gramos por kilogramo Carne de ave 1 gramo por kilogramo Pescado 3 gramos por kilogramo Es fundamental ajustar la dosis según el tipo de carne, el tamaño de la pieza y la concentración de nitrto en la sal de cura. Desventajas y límites de uso de la sal de cura Aunque la sal de cura es fundamental para la seguridad alimentaria, es importante no exceder las dosis recomendadas, ya que su abuso puede generar riesgos. El exceso de nitrtoes puede formar compuestos nitrosos, que en grandes cantidades son potencialmente cancerígenos. Según el Codex Alimentarius, los límites máximos de uso de nitrto en alimentos son los siguientes: Carne curada (vacuno, cerdo, ovino): 150 mg/kg Embutidos: 200 mg/kg Pescados y mariscos curados: 100 mg/kg Productos de ave curados: 120 mg/kg Es fundamental respetar estos límites y seguir las buenas prácticas de fabricación para garantizar la seguridad alimentaria. En resumen La sal de cura es un ingrediente clave en la producción de embutidos y productos cárnicos curados. Ya sea en su versión tipo 1 o tipo 2, ayuda a preservar, mejorar el sabor y prolongar la vida útil de los alimentos. Sin embargo, su uso debe ser cuidadosamente controlado para evitar posibles efectos negativos para la salud. Recuerda siempre seguir las recomendaciones del fabricante y respetar las dosis indicadas para asegurar que tus productos sean sabrosos y seguros. Visited 500 times, 1 visit(s) today R\$ 15,00 Rede elástica com calibre 50mm para embutidos curados, maturados, defumados ou cozidos. Aguenta até 500°C. Ótima opção para a produção de Copa, Salame cozido, Copa Lombo, Lonzino, Mortadela defumada, Bresaoia, Frango defumado, Pancetta, queijo provolone e qualquer outro produto que necessite de amarração, tensionamento e cocção em temperatura elevada. Ótimo acabamento decorativo em produtos defumados. 5 metros. Comprimento: 5 metros Calibre inicial: 50mm ou 5cm Temperatura: até 200°C Tipo: Rede elástica de trama larga Apenas clientes conectados que compraram este produto podem deixar uma avaliação.