

ANÁLISIS DE SULFITOS EN DISTINTOS TIPOS DE CARNE

C. Mendoza¹, J. Tapia¹.

E. León²

1 Alumnado IES FIDIANA

2 Profesorado IES Fidiana

IES FIDIANA, C/Saturno s/n CP14014.

Resumen

Las hamburguesas son productos que consumimos semanalmente por lo es muy importante conocer la calidad de estas. Los sulfitos son un conservante que se añade a los alimentos y dependiendo del establecimiento en el que se realicen pueden tener más o menos sulfitos. A menor cantidad de sulfitos mayor calidad, y a mayor cantidad, menor calidad de la hamburguesa. El objetivo fue determinar qué tipo de hamburguesas presentaban menos sulfitos y analizar su calidad. Distintos tipos de carne (pollo, ternera y cerdo) procedentes de distintos establecimientos, ALDI, DEZA, LIDL, PROXI Y MERCADONA, se analizaron mediante un método cualitativo de decoloración del verde de malaquita. Un menor tiempo de decoloración se relaciona con mayor contenido en sulfitos. En general, las carnes vendidas en llos comercios, contienen grandes cantidades de sulfitos para conservarlas y llegar a un mayor público y mayor cantidad de consumidores. Las carnes con menos sulfitos son las vendidas en DEZA, seguidas de las vendidas en ALDI, y después, de la carne de cerdo vendida en LIDL. Las carnes con mayor cantidad de sulfitos fueron las del supermercado PROXI, y sobre todo, las hamburguesas de pollo vendidas en MERCADONA. En general, a Las hamburguesas de ternera son a las que más sulfitos se les echa para comercializarlas.

Palabras clave: sulfitos, hamburguesa, cerdo, pollo, ternera, supermercados

Abstract

Hamburgers are products that we consume on a weekly basis, so it is very important to know their quality. Sulphites are a preservative that is added to food and, depending on the establishment where they are made, they may have more or less sulphites. The lower the amount of sulphites, the higher the quality, and the higher the amount, the lower the quality of the hamburger. The objective was to determine which type of hamburgers had less sulphites and to analyse their quality. Different types of meat (chicken, beef and pork) from different establishments, ALDI, DEZA, LIDL, PROXI and MERCADONA, were analysed using a qualitative method of malachite green discolouration. A shorter discolouration time is related to a higher sulphite content. In general, meats sold in shops contain large amounts of sulphites to preserve them and to reach a larger public and a larger number of consumers. The meats with the least sulphites are those sold in DEZA, followed by those sold in ALDI, and then the pork sold in LIDL. The meats with the highest amount of sulphites were those sold in PROXI supermarkets, and above all, chicken burgers sold in MERCADONA. In general, beef burgers are the ones with the highest amount of sulphites used in their marketing.

Keywords: sulphites, hamburger, hamburger, pork, chicken, beef, supermarkets