#### Нітрит натрію в ковбасах – отрута чи безпечність?

#### Нітрит натрію (NaNO2) – використовується як поліпшувач забарвлення і консервант у харчовій промисловості у виробах з м’яса та риби. Очищений нітрит натрію - харчова добавка, являє собою білий або злегка жовтуватий кристалічний порошок. Добре розчинний у воді і гігроскопічний. Чистий нітрит натрію не гігроскопічний. На повітрі повільно доокисляється до нітрату натрію NaNO3. Є сильним відновником.

#### Застосовується у виробництві харчових продуктів, а також у будівництві, медицині та поліграфії. Навіщо його додають в ковбаси?

[NaNO2](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D1%96%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%82_%D0%BD%D0%B0%D1%82%D1%80%D1%96%D1%8E) – це консервант без якого м’ясо дуже вразливе перед шкідливими бактеріями. Під час заготівлі, обвалювання і транспортування, у ньому можуть з’явитися бактерії-збудники ботулізму, тощо. Тож, варто використовувати цю добавку саме у початкових стадіях виробництва для збереження якості м’яса. Для сиров’яленої продукції використання консервантів втрачає суть, адже в ній мінімізується кількість рідини – зручного середовища бактерій.

**Чи додається з нітритом натрію барвник?**

Натуральний колір вареного м’яса – сірий, так само, як і ковбаси. Нітрит натрію при з’єднанні з білком (міоглобіном), який міститься в різних концентраціях в різному м’ясі набуває властивостей барвника. Тому щоб надати ковбасі апетитний і правдоподібний рожевий колір, не потрібно канцерогенних барвників. Вистачить близько 6-8 г нітриту натрію на 100 кг готового продукту. В органічних ковбасах його допустима концентрація дещо нижча, тому вони мають сіруватий відтінок.

**Чи може ковбаса з нітритом натрію бути органічною?**

Звичайно. Використання нітриту натрію в ковбасних виробах дозволено міжнародними стандартами, щоправда, в обмежених концентраціях. Якщо працювати за загальноприйнятими системами контролю (наприклад, НАССР), то всі допустимі норми витримуються.  
Зауважимо, що нітрит натрію - це харчова добавка, яку нічим замінити з огляду на її функції. Очевидно, що шкода від його - НЕвикористання (розмноження хвороботворних мікроорганізмів у ковбасі) переважує можливу шкоду від використання.

**Чим небезпечний нітрит натрію?**

Сам по собі нітрит натрію вважається отруйною речовиною. «При потраплянні в організм може викликати збільшення в крові метагемоглобіну», – читаємо в Гості 4197-74 «Натрій азотисто-кислий».  
Утім, для того, щоб на практиці перевищити безпечну концентрацію нітриту натрію, людина повинна з’їсти близько 25 кг традиційної ковбаси за раз, або 30 кг органічної, що абсолютно не можливо.  
Отож, нітрит натрію токсичний сам по собі, але в допустимих дозах, що додаються в ковбасу і сосиски – безпечний.  
Чи їсти м’ясну продукцію з нітритом натрію – справа особиста для кожного. Але Ви не знайдете на прилавках магазинів ковбаси без цієї добавки, бо їх просто не існує! Щоправда, в домашніх умовах можна обійтися без нього.

Фельдшер-лаборант санітарно-

гігієнічної лабораторії Рогатинського відділу ІФ РВ ДУ «Івано-Франківський

ОЦКПХ МОЗ» Ковба Марія