

Predicción no destructiva y rápida de la sal: su aplicación en el jamón curado

Eurocarne (2015) 237.

Mónica Armenteros, Laura Lorigo, Sonia Ventanas, Antonio Silva, M^a Elena Sánchez Rodríguez, Jesús Ventanas Barroso.

Resumen

Los autores presentan una técnica no destructiva y rápida, desarrollada por el Servicio de Innovación y Análisis de Productos de Origen Animal (SiPA), para la determinación del contenido en NaCl en el interior del jamón curado, a partir de su medida en la grasa externa mediante un electrodo selectivo de cloruros, que permita chequear los jamones antes de salir al mercado.