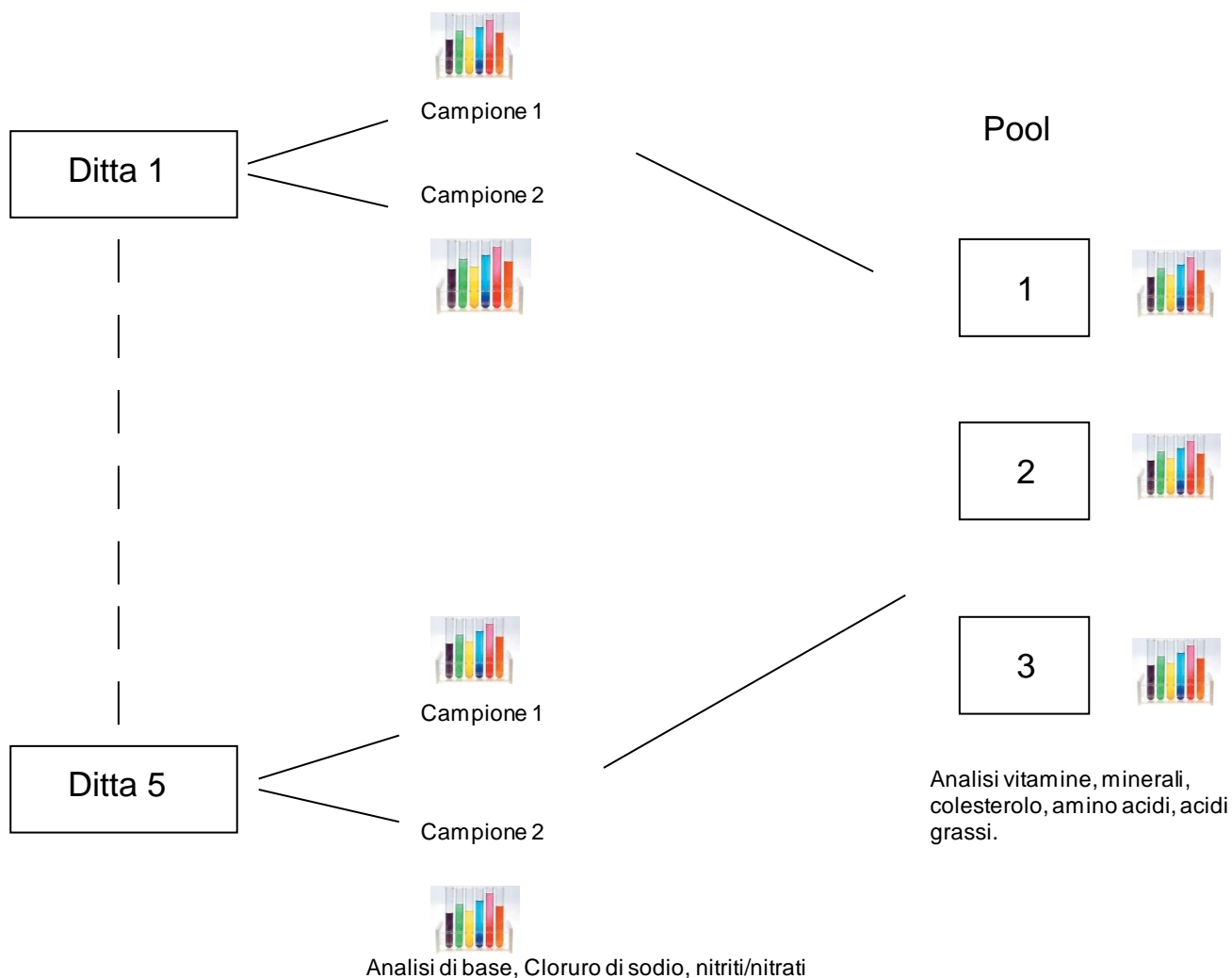


Nota tecnica sul contenuto in Sodio, Cloruro di sodio, Nitrati e Nitriti nei salumi analizzati nello studio.

Nello studio condotto per l'aggiornamento dei valori nutrizionali dei salumi sono riportati (espressi per 100 g di prodotto edibile) i contenuti del sodio e del cloruro di sodio. Il protocollo sperimentale seguito per l'analisi del cloruro di sodio e del sodio è riportato nella figura seguente.



Il campionamento dei salumi analizzati nello studio ha previsto il coinvolgimento di cinque ditte (tra le più rilevanti sul mercato per ogni specifico prodotto); alcuni nutrienti sono stati determinati puntualmente in tutti i campioni arrivati presso i laboratori INRAN e SSICA coinvolti nello studio mentre altri nutrienti sono stati determinati su dei pool rappresentativi dei prodotti.

I contenuti in cloruro di sodio, nitrati e nitriti sono stati determinati in tutti i campioni mentre il sodio è stato determinato sui pool costituiti per ciascun campione. Il contenuto in sale è stato determinato mediante il metodo volumetrico di Volhard, mentre il sodio è stato determinato mediante spettroscopia di emissione al plasma. Il contenuto in nitrati e nitriti è stato determinato mediante cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC).

Dal confronto dei risultati ottenuti per il cloruro di sodio non sono state evidenziate differenze significative tra le medie dei risultati ottenuti utilizzando le due metodologie (esprimendo i due contenuti in modo equivalente).

Per le tabelle riportate nei libri prodotti a scopo divulgativo e in quelle presenti nel sito CREA si è preferito esprimere i risultati ottenuti per il cloruro di sodio con il metodo di Volhard (per il contenuto in sodio è stato utilizzato il fattore di conversione di 2,5).