

# Facebook Gruppe „Die Hobbywurstler – Das Original“ come in and join us

---

## Was Nitritpökelsalz (NPS) bewirkt

Nitritpökelsalz ist eine Mischung aus Kochsalz und Kalium- oder Natriumnitrit. In der Regel enthält Pökelsalz zwischen 0,45 und 0,9 Prozent Natriumnitrit. Die Verwendung von Natriumnitrit in Fleischwaren ist in der Zusatzstoffzulassungsverordnung und in der EU-Richtlinie 95/2/EU geregelt.

Kochsalz wird durch die Zugabe von Kalium- oder Natriumnitrit zu Nitritpökelsalz. 0,9%iges NPS sollte im Hobbybereich nicht angewandt werden und kann durch die Zugabe des gleichen Gewichtsanteils Kochsalz auf 0,45% verdünnt werden.

Grundsätzlich wird Nitritpökelsalz in der Brühwurst verwendet, um eine farbbildende Wirkung zu erzielen, das sogenannte Pökelfarben. Damit einher geht auch die Bildung des besonderen Pökelfarbens, das eine wesentliche Geschmackskomponente von vielen Brühwürsten ist.

Technologisch ist Nitritpökelsalz darüber hinaus auch wirksam, indem es bestimmte unerwünschte Mikroorganismen hemmt und somit eine konservierende Wirkung hat. Darauf basiert auch die Deklaration von Nitrit als Konservierungsstoff. Zu guter Letzt schützt Nitrit die Fette vor Oxidation und damit vor dem Ranzigwerden.

## Warum und für was verwendet ihr Nitritpökelsalz überhaupt?

Das Pökelsalz ist ein schon lange genutzter Konservierungsstoff, der Bakterien abtötet und dadurch Lebensmittel länger haltbar macht.

Ein weiterer positiver und gewollter Nebeneffekt ist die Umrötung des Fleisches. Der Schinken erhält hierdurch seine rosa Farbe oder die Aufschnittwurst ihren schönen Anschnitt.

Da Nitritpökelsalz ein Konservierungsstoff ist, muss dieser als solcher deklariert werden. Hier sind die Bezeichnungen „Nitritpökelsalz“, „E 250“ oder „Kochsalz und Natriumnitrit“ zulässig.

## Umrötung von Fleisch

Das Pökelsalz wirkt entwässernd, wobei ein höherer Wassergehalt ein unerwünschtes Weiterleben von Mikroorganismen begünstigen würde. Bei unbehandeltem Fleisch geht die rötliche Farbe ohne Pökeln bald in ein wenig attraktives Grau über. Das Nitrit oder Nitrat geht eine Verbindung mit dem Muskelfarbstoff Myoglobin ein. Dabei entsteht ein ebenfalls roter, stabiler Farbstoff, der Nitrosomyoglobin genannt wird und unter Hitze in eine stabile rote Form übergeht. In diesem Zusammenhang spricht man von Umrötung.