

### Envasado en atmósfera modificada de productos embutidos

En las carnes procesadas como el jamón, el salami y el chorizo existe una tendencia a que la carne pierda el color con el tiempo, si se almacena al aire libre. Cuando se curan las carnes crudas, a menudo adoptan un color rojo, debido a que la proteína mioglobina, cuyo color es púrpura, reacciona ante las sales que contienen nitrógeno y que se utilizan en el proceso de curado. Esta reacción provoca un pigmento rojo llamado nitrosilmioglobina. Si este se calienta posteriormente, su color se vuelve rosado.

Estos pigmentos rojos y rosados de las carnes procesadas pueden verse afectados por el oxígeno del aire y por la luz, que generan en ellos un color gris marrón. Si los productos se envasan en un material opaco, esto ralentiza la despigmentación producida por la luz. Si el producto, además, se encuentra en una atmósfera protectora con poco oxígeno y un nivel elevado de dióxido de carbono y nitrógeno, esto prolongará el período de caducidad.

Además, la carne procesada puede verse descompuesta por microbios. Dichos microbios suelen ser distintos de los que se encuentran en la carne cruda, debido a que por lo general se introducen durante las fases de procesamiento como el secado o el marinado. La composición de gas del envasado en atmósfera modificada también tiene en cuenta este perfil particular de posible deterioro microbiano y dicta las proporciones necesarias de dióxido de carbono y nitrógeno.

Por lo general, el envasado en atmósfera modificada amplía el período de caducidad de las carnes procesadas de entre dos y cuatro días a entre dos y cinco semanas.

