Dosage du sel nitrité

écrit par Pariseyn | 14 mars 2022

En glanant des informations sur la fabrication de charcuterie sur internet, on peut être amené à utiliser des recettes provenant d'Europe ou d'Outre Atlantique (comme moi pour la recette des « Røde Pølse, tirée du livre « The Greatest Sausage Recipes »). Il faut savoir que le dosage du sel nitrité que l'on trouve aux Etats-Unis (Cure Salt #1, or Prague Powder) est différent de celui que l'on trouve en Europe (on ne parlera pas ici du Cure Salt #2 réservé aux professionnels) :

Dénomination	Sel %	Nitrite %
Cure Salt #1 américain (ou Pink Salt, ou Prague Powder)	93,75 %	6,25 %
Sel nitrité français ou européen	99,4 %	0,6 %

On constate donc qu'il y a environ 10 fois plus de nitrite dans le sel de salaison américain par rapport à l'européen.

Pour notre exemple ci-dessus, si l'on raisonne en gramme :

2,5 g de sel *Cure Salt* #1 contiennent donc : 2,5 g x 6,25% = 0,156 g de nitrite et 2,344 g de sel. C'est pour cette raison que l'on ajoute 18 g de sel « normal » pour saler la viande au pourcentage communément admis de 2% (20 g de sel pour 1000 g de viande), comme pour le pain.

Si l'on utilise du sel nitrité français, on le dosera à ce même pourcentage (2%) sans autre complication ni ajout. On s'aperçoit en effet que si l'on calcule le pourcentage de nitrite (20 g x 0,6 % = 0,12 g), on retombe à peu prêt sur la quantité de nitrite préconisée dans le système US (0,15 g). Pour notre recette de røde pølse mentionnée ci-dessus, on utilisera donc 20 g de sel nitrité français dosé à 0,6% pour 1000 g de viande *à la place du Cure Salt #1 (2,5 g) et du sel (18 g).*

Notons qu'en Allemagne, le sel nitrité est dosé entre 0,4 et 0,5 %, soit très proche du français. On le dosera donc de la même façon (2% de la masse de viande).

Enfin notons que le sel nitrité est souvent coloré en rose pour ne pas le confondre avec le sel normal.

Ces dosages s'appliquent de la même manière qu'il s'agisse de la quantité de sel à ajouter à une masse de viande (fabrication de saucisses) ou à une saumure (eau de trempage pour fabriquer du corned beef par exemple).