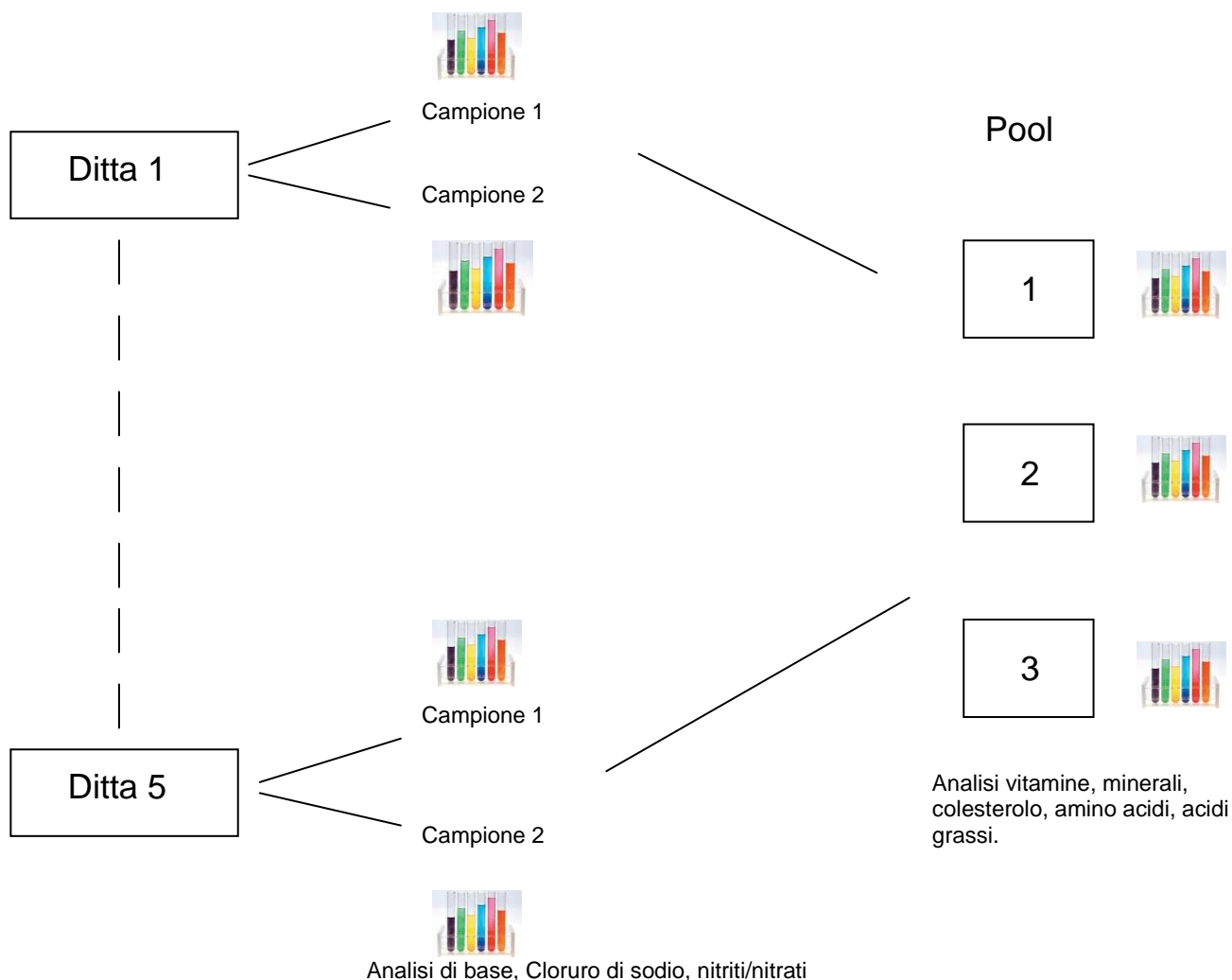


Nota tecnica Sodio e Cloruro di sodio nei salumi analizzati nello studio INRAN-SSICA.

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.

Il contenuto in cloruro di sodio è stato determinato 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.

Dal confronto dei risultati ottenuti 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 INRAN (non essendo possibile in queste forme grafiche riportare i range associati alle medie delle misurazioni) si è preferito esprimere i risultati ottenuti con il metodo di Volhard (e quindi calcolare il contenuto in sodio dal contenuto in cloruro di sodio utilizzando il fattore di conversione di 2.5).

Nella successiva pubblicazione delle tabelle nella network europea e nelle pubblicazioni scientifiche saranno riportate invece le medie e i rispettivi range associati delle due diverse misurazioni.