

# Salchichas

Como entrada, a la parrilla, en hot dogs o de muchas formas más, las salchichas son muy consumidas por los mexicanos, por lo que en el mercado pueden encontrarse de diferentes tipos: Viena, cocktail, botanera, hot dog...

Lo invitamos a conocer la calidad de las salchichas de su preferencia.



Foto José Rodríguez



**E**n general la composición de las salchichas varía de marca a marca: mientras unas contienen carne de cerdo, otras llevan pavo, pollo o alguna mezcla de éstos; su ingrediente principal, sin embargo, es el agua (70% aproximadamente), y además de la carne y las sales de curado (nitritos), las diversas marcas añaden fosfatos y otros ingredientes como proteínas no cárnicas (principalmente de soya), almidones y grasas (casi siempre de cerdo). Pero la incorporación de estos ingredientes se hace a costa del contenido de carne, con lo cual se abarata el producto.

Un resultado importante del presente estudio es la enorme diversidad de formulaciones empleadas para la elaboración de salchichas, tanto por el tipo de carne como por los aditivos.

## Ficha técnica



## Normatividad

**NOM-122-SSA1-1994.** Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias.

**NOM-002-SCFI-1993.** Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.

**NOM-051-SCFI-1994.** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Reglamento de control sanitario de productos y servicios.



Fotos: José Rodríguez

## El estudio

El Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor analizó 46 marcas: 36 de salchicha y 10 de salchicha cocktail. Aunque la gran mayoría se comercializa a nivel nacional, todos los productos analizados fueron comprados en diversos puntos de venta localizados en el Distrito Federal, y al adquirirlos, se verificó que estuvieran refrigerados, dentro de fecha de caducidad y en empaques cerrados. Cada producto se sometió a las pruebas que se indican a continuación.

### Información al consumidor

Se verificó que todas las muestras estuvieran debidamente etiquetadas e incluyeran información sobre su contenido neto, denominación, marca, razón social, nombre y domicilio del fabricante o comercializador y lote. También se evaluó que la información ostentada fuera veraz y no confundiera al consumidor.

### Calidad sanitaria

Se verificó que las salchichas tuvieran un adecuado manejo sanitario y no presentaran microorganismos patógenos. Ningún producto presentó problemas.

### Contenido de sales de curado y fosfatos

En el curado de carne casi siempre se usa sal combinada con nitritos; el propósito de la mezcla es inhibir el crecimiento de bacterias y algunos microorganismos. Además de su efecto en la conservación del alimento, los nitritos producen una reacción química en las proteínas de la carne, que acentúa el color rojizo. Por su parte, los fosfatos se usan para mejorar la capacidad de unión de los ingredientes con el agua que se agrega al producto. El contenido de nitritos y fosfatos en los alimentos se encuentra regulado por la Secretaría de Salud; en ningún caso se detectaron contenidos que representaran un riesgo para el consumidor.

### Tipo de carne empleada

Para verificar la veracidad de lo ofrecido en la etiqueta de cada producto se determinó que el tipo de carne empleada fuera la declarada. Asimismo, se identificó a los productos que agregan soya.

### Contenido de almidones

Por lo general, casi todas las marcas adicionan almidones a los demás ingredientes; de acuerdo con la normatividad los almidones no deben exceder el 10%. Como se muestra en las tablas, se identificaron productos con contenidos mayores de almidones.

### Contenidos de grasa y proteína

Para conocer el aporte nutricional de las salchichas, se determinaron sus contenidos de proteína y grasa.

### Precio

Aunque no fue un criterio para evaluar la calidad del producto, las tablas de resultados incluyen el precio promedio por 100 gramos de producto. Para calcular el promedio se utilizó el precio pagado al adquirir las muestras.





## Salchicha cocktail

Marca / Denominación / Origen	Información al consumidor	% grasa	% proteína	Almidón	Elaborado con:	Observaciones	Costo por 100 g
<b>Alpino</b> / Salchicha tipo cocktail / México	Completa	8.4%	11.7%	9.6%	Declaran ave pero se detecta también cerdo	Contienen soya	\$4.10
<b>Bernina</b> / Salchicha desayuno / México	Completa	15.1%	16.6%	2.7%	Cerdo	-----	\$9.90
<b>Frisch Spezial</b> / Salchicha desayuno / México	Se declaran "bajas en grasa", pero tienen más que muchas otras	17.4%	15.3%	No contiene	Cerdo	-----	\$8.30
<b>Fud</b> / Salchicha estilo cocktail / México	Completa	12.8%	9.7%	8.9%	Declaran ave pero se detecta también cerdo	Contienen soya	\$3.50
<b>La Española</b> / Salchicha tipo cocktail / México	Completa	12.4%	8.5%	11.7% *	Ave-cerdo	Contienen soya	\$3.10
<b>Sabori Parma</b> / Salchicha cocktail de pavo / México	Completa	8.8%	10.4%	6.2%	Ave	-----	\$4.30
<b>San Rafael Delicatessen</b> / Salchichas botaneras / México	Completa	21.3%	12.1%	3.1%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$4.00
<b>San Rafael Delicatessen</b> / Pavo salchicha botanera / México	Completa	13%	10.6%	5.3%	Declaran ave pero se detecta también cerdo	Contienen soya	\$5.00
<b>Zwan</b> / Salchicha cocktail / México	Se declaran con "más carne", cuando tienen igual que muchas otras	10.0%	10.6%	5.4%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$3.30
<b>Zwan</b> / Salchicha cocktail de pavo / México	Se declaran "bajas en grasa y altas en proteína" cuando tienen igual que muchas otras	Declaran 11% y tienen 8.8%	Declaran 12% y tienen 9.6%	7.3%	Ave	Contienen soya	\$4.40



## Salchicha

Marca / Denominación / Origen	Información al consumidor	% grasa	% proteína	Almidón	Elaborado con:	Observaciones	Costo por 100 g
<b>Alpino</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	15.2%	10.3%	9.1%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$3.10
<b>Alpino Pavino</b> / Salchicha de pavo / México	Completa	10.8%	10.3%	8.2%	Ave	Contienen soya	\$2.60
<b>Alys</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	7.9%	7.9%	8.2%	Ave-cerdo	-----	\$1.60
<b>Bafar</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	13.6%	10.4%	7.3%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$1.90
<b>Bernina</b> / Salchicha Viena / México	Completa	13.0%	14.6%	4.0%	Res-ave-cerdo	-----	\$6.30
<b>Burr</b> / Salchicha hot doguera / México	Completa	6.3%	8.5%	9.6%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$1.30
<b>Campestre</b> / Salchicha hot dog / México	Completa	11.2%	10.6%	7.0%	Ave-cerdo	-----	\$2.90
<b>Capistrano</b> / Salchicha Viena / México	Completa	7.0%	10.8%	7.1%	Ave	Contienen soya	\$2.40
<b>Capistrano</b> / Salchicha de pavo / México	Completa	7.5%	10.8%	6.0%	Ave	Contienen soya	\$2.50
<b>Chero</b> / Salchicha hot dog / México	Completa	7.4%	7.2%	11.0% *	Ave	Contienen soya	\$1.10
<b>D Hecttor</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	8.6%	7.6%	11.7%*	Ave-cerdo	-----	\$1.20
<b>DonFer</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	11.8%	6.2%	11.5% *	Cerdo-ave	Contienen soya	\$1.50
<b>Duby</b> / Salchicha Viena / México	Completa	9.6%	6.6%	13.0% *	Ave	Contienen soya	\$1.60
<b>Frisch Spezial</b> / Salchicha Hot Dog Kids / México	Se declaran "bajas en grasa" pero tienen más que muchas otras	16.3%	14.0%	No contiene	Cerdo	-----	\$8.20
<b>Fud</b> / Salchicha estilo Viena / México	Completa	11.5%	9.6%	8.3%	Ave	Contienen soya	\$3.40

\* Rebase el 10% máximo permitido por la NOM-122-SSA1-1994.

## Salchicha (continuación)

Marca / Denominación / Origen	Información al consumidor	% grasa	% proteína	Almidón	Elaborado con:	Observaciones	Costo por 100 g
<b>Fud</b> / Salchicha para hot dog / México	Completa	14.3%	9.8%	11.7% *	Declaran ave pero se detecta también cerdo	Contienen soya	\$ 2.40
<b>Fud Turkey Line</b> / Salchicha de pavo / México	Completa	15.5%	11.0%	4.6%	Ave	Contienen soya	\$ 3.30
<b>Iberomex</b> / Salchicha estilo Viena / México	Completa	13.3%	10.0%	11.4% *	Ave	Contienen soya	\$ 1.70
<b>Kir</b> / Viena Salchichas / México	Completa	8.4%	8.9%	8.1%	Ave	Contienen soya	\$ 2.00
<b>Kir</b> / Salchicha hot dog D Pavo / México	Completa	10.7%	10.7%	5.0%	Declaran ave pero se detecta también cerdo	Contienen soya	\$ 2.80
<b>La Española</b> / Salchicha Viena / México	Completa	13.9%	8.2%	10.4% *	Ave-cerdo	Contienen soya	\$ 2.70
<b>La Española</b> / Salchicha de pavo / México	Una muestra tiene 5.9% menos contenido neto de lo declarado	12.3%	8.6%	10.5% *	Declaran ave pero se detecta también cerdo	Contienen soya	\$ 3.30
<b>Murgati</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	11.4%	6.7%	10.7% *	Ave	Contienen soya	\$ 1.70
<b>Oscar Mayer</b> / Salchichas clásicas / E. U.	Completa	31.8%	11.4%	No contiene	Ave-cerdo	-----	\$ 7.70
<b>Oscar Mayer</b> / Salchichas clásicas de pavo / E. U.	Completa	23.1%	10.0%	4.0%	Ave	-----	\$ 7.10
<b>Rioni</b> / Salchicha Viena / México	Completa	8.5%	5.8%	14.2% *	Ave-cerdo	Contienen soya	\$ 1.70
<b>Sabori Parma</b> / Salchicha de pavo / México	Completa	14.6%	10.6%	8.2%	Ave	-----	\$ 3.80
<b>San Rafael Delicatessen</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	20.8%	11.7%	4.7%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$ 2.80
<b>San Rafael</b> / Salchicha de pavo / México	Completa	16.3%	11.6%	3.7%	Ave	Contienen soya	\$ 3.30
<b>San Rafael</b> / Salchicha de pollo / México	Completa	19.9%	11.6%	3.8%	Ave	Contienen soya	\$ 4.00
<b>Torino</b> / Salchicha tipo Viena / México	Completa	7.2%	6.6%	13.5% *	Ave-cerdo	Contienen soya	\$ 1.30
<b>Tres Castillos</b> / Salchicha hot dog de pavo / México	Completa	6.5%	8.0%	11.8% *	Ave	-----	\$ 1.20
<b>Viva</b> / Salchicha estilo Viena / México	Completa	7.8%	9.7%	11.5% *	Ave	Contienen soya	\$ 1.80
<b>Zwan</b> / Salchicha hot dog / No indica	No indica país de origen	9.8%	8.1%	9.8%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$ 1.70
<b>Zwan Premium</b> / Salchicha de Pavo / México	Se declaran "bajas en grasa y altas en proteína" cuando tienen igual que muchas otras	Declara 11% y tiene 7.6%	Declara 12% y tiene 9.8%	7.7%	Ave	Contienen soya	\$ 2.90
<b>Zwan</b> / Salchicha Vienesa / México	Se declaran con "más carne" cuando tienen en promedio igual que muchas otras	8.2%	12.1%	5.3%	Ave-cerdo	Contienen soya	\$ 2.70

\* Rebase el 10% máximo permitido por la NOM-122-SSA1-1994.



## Recomendaciones de compra

- ▶ Antes de adquirir una salchicha analice los diferentes precios entre las marcas. No decida su compra antes de leer la etiqueta. Considere que aquellos que declaran fécula, harinas, soya y grasas deben ser más baratos.
- ▶ Verifique que el producto de su elección haya estado en refrigeración; solicite ver la etiqueta, revise que esté dentro de caducidad y observe que no esté pegajoso y no presente coloraciones verdosas.
- ▶ Recuerde que estos productos requieren refrigeración; cuando vaya a hacer su despensa, procure que sea el último producto que adquiera.
- ▶ Tenga en cuenta que el aporte nutrimental por proteína en estos productos puede provenir de otros ingredientes, como la soya, lo cual abarata al producto.



Fotos José Rodríguez

## Conclusiones

Se encontró una gran variación en el aporte nutrimental de las diversas marcas de salchichas debido, en buena medida, a la variedad en la composición de los diversos productos. Dependiendo de la marca, la cantidad de proteína (aportada por la carne y, en algunas marcas, también por la soya adicionada) va del 5.8 al 16.6%; la de grasa va del 6.3 al 31.8%. Consulte las tablas de resultados.

Muchos productos se elaboran con carne de cerdo o pavo, y existen productos que contienen mezclas de éstos. Además, un buen número de marcas también contienen soya.

A pesar de que varias marcas declaran estar elaboradas con carne de ave, se detectó la presencia de cerdo en las salchichas Fud para hot dog y estilo cocktail, Kir de pavo para hot dog, la Española de pavo, Alpino tipo cocktail y San Rafael botanera de pavo.

Las salchichas marca Zwan de los tipos cocktail, cocktail de pavo, vienesa y premium de pavo se ostentan como bajas en grasa y altas en proteínas o carne, pero en promedio tienen el mismo contenido que las demás.

Las salchichas de la marca Frisch Spezial tipos cocktail y hot dog se ostentan como bajas en grasa pero en promedio tienen el mismo contenido que las demás.

Sólo las marcas Frisch Spezial salchicha desayuno, Frisch Spezial salchicha Hot Dog Kids y Oscar Mayer salchichas clásicas no agregan almidones.

En general los contenidos de grasa de los productos importados son mayores que los nacionales. Consulte las tablas correspondientes.

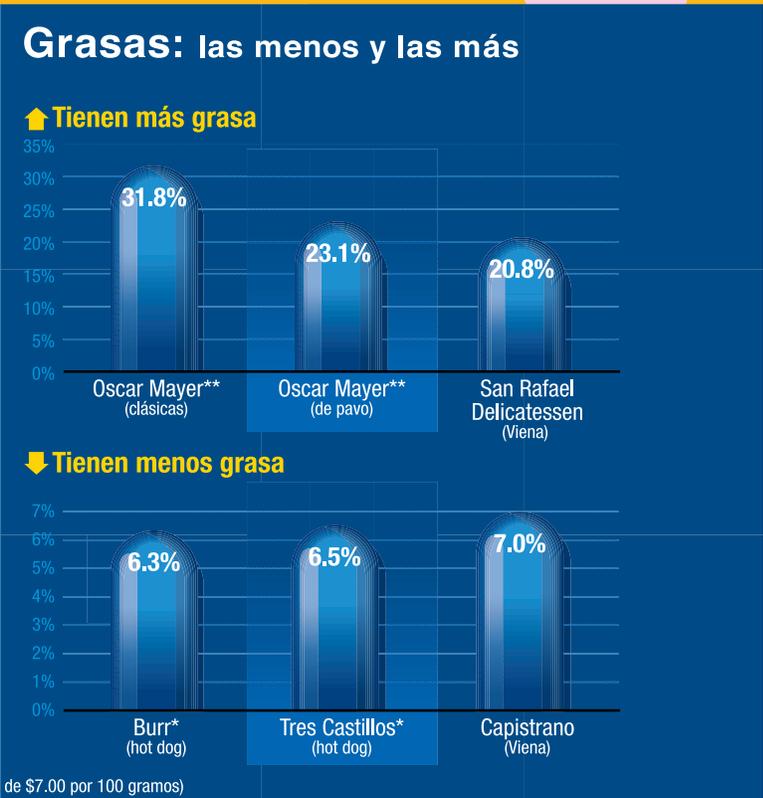
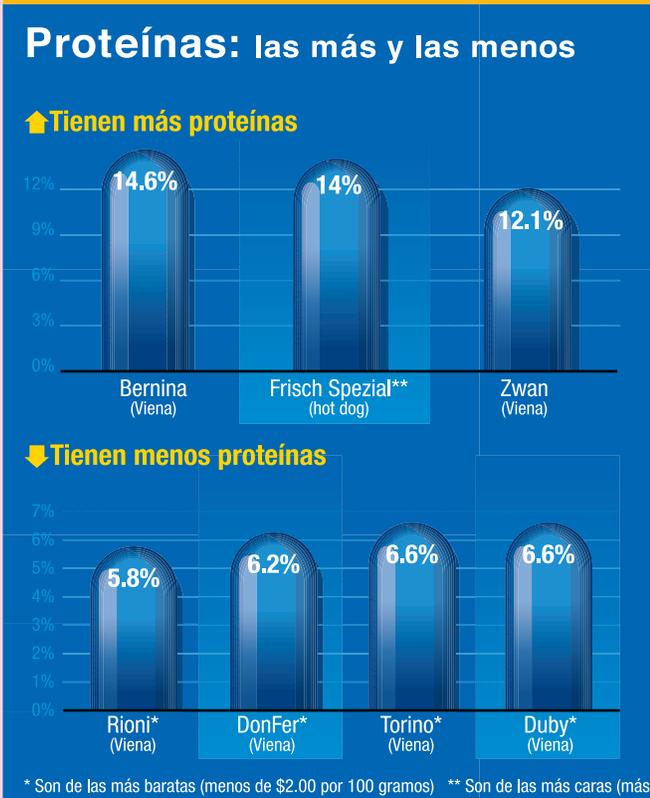
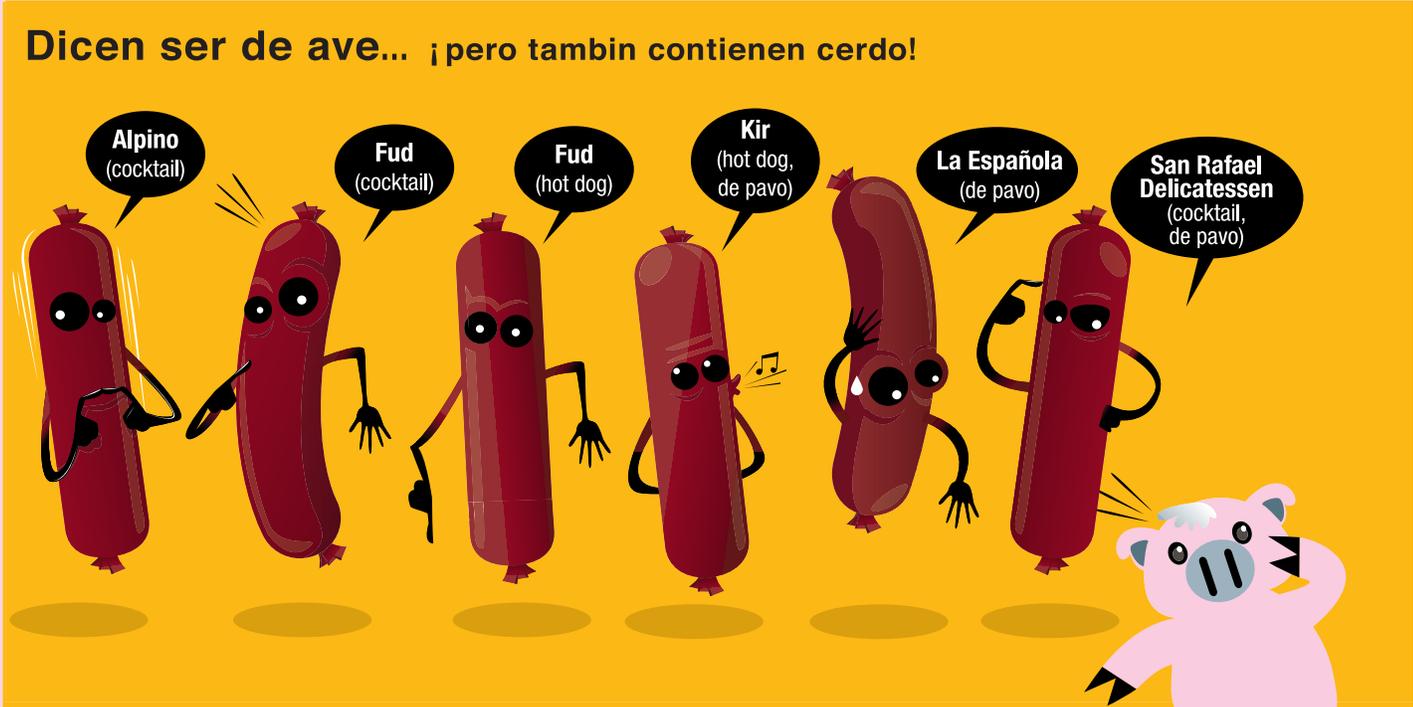
Algunas marcas contienen más almidones que los que señala la NOM-122-SSA1-1994, y son Chero para hot dog, Fud para hot dog, La Española de pavo, cocktail y Viena, Tres Castillos para hot dog, D'Hector tipo Viena, DonFer tipo Viena, Iberomex estilo Viena, Murgati tipo Viena, Rioni Viena, Torino Viena, Duby Viena y Viva estilo Viena.

Si requiere más información sobre este estudio, puede comunicarse al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor al teléfono 5544-2060 si vive en el área metropo-

litana de la Ciudad de México. También puede consultar otros estudios de calidad en nuestro sitio en internet [www.profeco.gob.mx](http://www.profeco.gob.mx)

# Las más y las menos

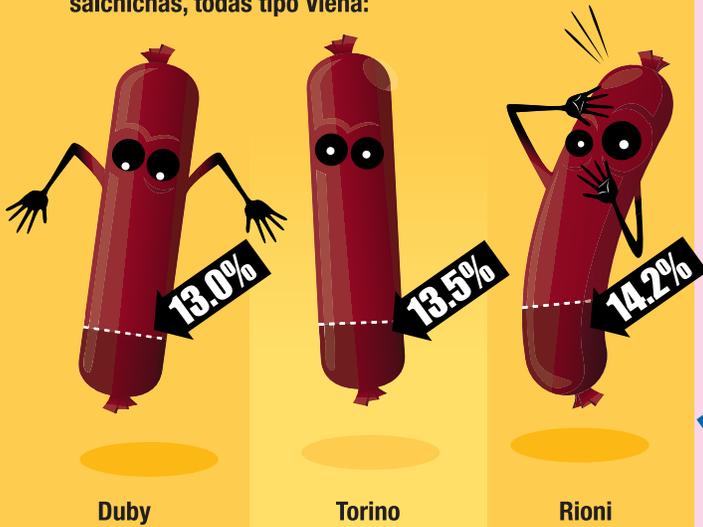
Unas tienen más almidón del que permite la norma; otras tienen cantidades de grasa que van del 31.8% al 6.3%, y cantidades de proteína que van del 16.6% al 5.8%; también están las que dicen tener más cualidades que otras, pero son iguales; y no faltan las que contienen cerdo, pero no lo dicen...



\* Son de las más baratas (menos de \$2.00 por 100 gramos) \*\* Son de las más caras (más de \$7.00 por 100 gramos)

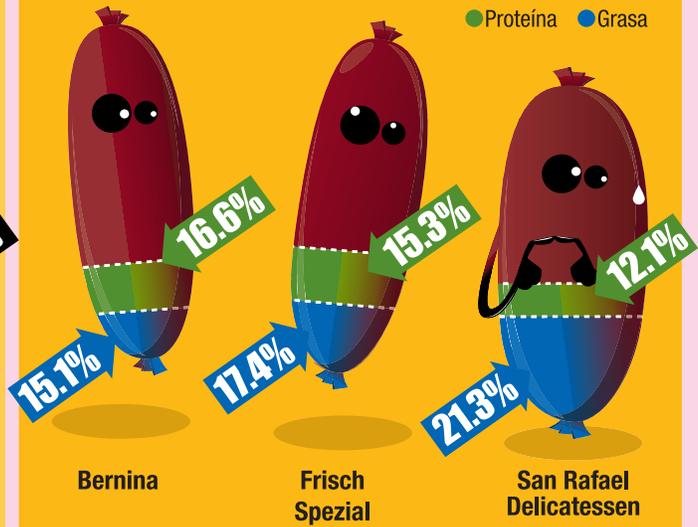
## ¡ Se pasan! (de almid ó n)

14 de los productos analizados rebasan el 10% de almidón que permite la norma. Destacan las siguientes salchichas, todas tipo Viena:



## De cocktail:

más proteínas, pero también más grasa  
En salchichas de cocktail, éstas son las tres con más proteínas, aunque son también las que tienen más grasa:



## Las exageradas

