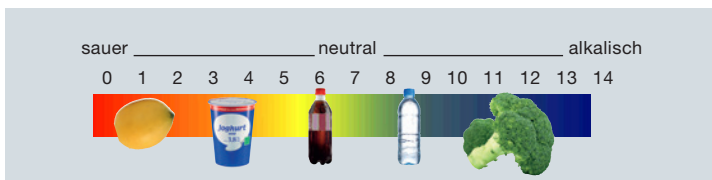




Messung des pH-Wertes

Der pH-Wert von Lebensmitteln hat direkte Auswirkungen auf das Wachstum von Mikroorganismen. Der Säuregehalt von Früchten, Salatsaucen, Konfitüren o. ä. stellt ein natürliches Hemmnis des Keimwachstums dar.

Je kleiner der pH-Wert, desto weniger können sich Keime vermehren.



pH-Skala mit Beispielen

Am wichtigsten ist der pH-Wert in der Fleisch- und Wurstverarbeitung. Die elementaren Produkteigenschaften wie Wasserbindungsvermögen, Geschmack, Farbe, Zartheit und Haltbarkeit des Fleisches hängen davon ab.



pH-Messung bei Rohwurststreifung



pH-Messung in Fleisch



Käsereifung



Messung des pH-Wertes

1. Richtige Elektrode und Gerät für den Einsatzzweck auswählen.
2. Überprüfen der Elektrode (Flüssigkeitsstand, Glasbruch, Verschlussstopfen vor der Messung öffnen).
3. Elektrode mit Wasser abspülen und abtupfen. Nicht abreiben!
4. Elektrode in die Messlösung tauchen, kurz schwenken, danach stehen lassen. Meist ist der „ungerührte“ pH-Wert korrekter.
5. Warten, bis ein stabiler Messwert mit Hilfe der automatischen Hold-Funktion erreicht ist.
6. Elektrode mit Leitungswasser abspülen und nach Herstellerangabe aufbewahren.
6. Die Temperatur der Messlösung muss mit dem pH-Wert protokolliert werden. Dies gilt für alle pH-Messungen und für alle pH-Messgeräte.



pH-Messung bei Bier



pH-Messung in Joghurt