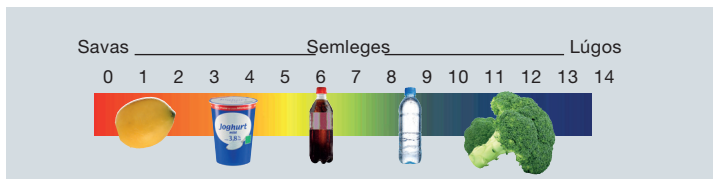




pH érték mérése

Az élelmiszerek pH-értéke közvetlen hatással van a mikroorganizmusok szaporodására. A gyümölcsök, salátaöntetek, lekvárok vagy hasonló savasságú közegek természetes akadályt jelentenek a csírák növekedésének. **Minél alacsonyabb a pH-érték, annál nehezebb a baktériumoknak szaporodni.**



pH skála példákkal

A pH értéke a hús és a kolbász feldolgozásakor a legfontosabb. Döntő hatással van a fő termékjellemzőkre, például a hús vízmegkötő képességére, ízére, színére, szerkezetére és eltarthatóságára.



pH mérés érelt nyers kolbászban



pH mérés húsokban



Sajt érlelés



pH érték mérése

1. Válassza ki a használati területnek megfelelő elektródát és műszert.
2. Ellenőrizze az elektródát (a folyadékszintet, az üveg épségét, a mérés előtt vegye le a tömítő dugót)
3. Vízzel öblítse le az elektródát, majd törölje szárazra. Ne dörzsölje!
4. Mártsa az elektródát a mérni kívánt anyagba, keverje rövid ideig, majd hagyja állni. A "nem elkevert" pH érték általában pontosabb.
5. Várjon addig, amíg el nem ért egy stabil mérési értéket a "Hold" funkció segítségével.
6. Öblítse le vízzel az elektródát, majd tárolja el a gyártó előírásainak megfelelően.
7. A mérőeszköz hőmérsékletét a pH értékkel mindig együtt kell dokumentálni. Ez vonatkozik minden pH mérésre és pH mérőműszerre is.



pH mérés sörben



pH mérés joghurtban