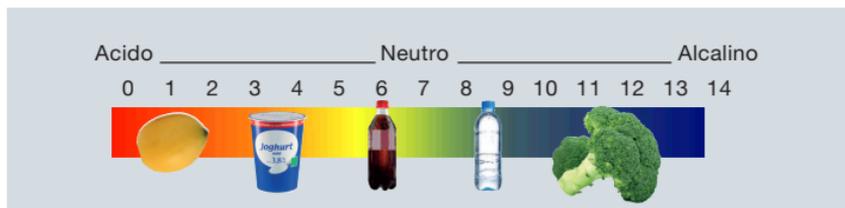




Misura del **valore pH**

Il valore pH dei prodotti alimentari influisce direttamente sulla crescita di microorganismi. Il tasso di acidità di frutta, condimenti per insalate, marmellate, ecc. è un inibitore naturale della crescita microbica.

Più è basso il valore pH, più è difficile che i germi riescano a moltiplicarsi.



Scala del pH con esempi

Il valore di pH è molto importante nella lavorazione di carni e salumi. Influenza direttamente le proprietà chiave dei prodotti come igroscopicità, sapore, colore, tenerezza e durata di conservazione della carne.



Misura del valore pH nella salsiccia



Misura del valore pH nella carne



Stagionatura del formaggio



Misura del **valore pH**

1. Scegliere l'elettrodo e lo strumento giusti per l'impiego previsto.
2. Controllare l'elettrodo (livello del liquido, rottura del vetro, aprire il tappo prima della misura).
3. Sciacquare l'elettrodo con acqua e asciugarlo. Non strofinare!
4. Immergere l'elettrodo nella soluzione di misura, agitarlo brevemente, quindi lasciarlo fermo. Nella maggior parte dei casi il valore pH con elettrodo "fermo" è quello più corretto.
5. Attendere fino a quando viene raggiunto un valore stabile con l'aiuto della funzione automatica Hold.
6. Sciacquare l'elettrodo con acqua di rubinetto e conservarlo in base alle istruzioni del costruttore.
6. La temperatura della soluzione di misura deve essere documentata insieme al valore pH. Questo vale per tutte le misure del valore pH e per tutti i misuratori di pH.



Misura del valore pH della birra



Misura del valore pH dello yogurt