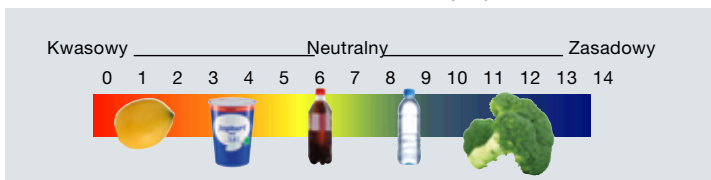




Pomiar pH

Wartość pH żywności ma bezpośredni wpływ na rozwój mikroorganizmów. Kwasowość owoców, sosów sałatkowych, dżemów itp. jest naturalną barierą dla rozwoju zarazków.

Im niższa wartość pH, tym trudniej namnażają się bakterie.



Skala pH z przykładami

Wartość pH jest najważniejsza przy przetwarzaniu mięsa i wędlin. Ma decydujący wpływ na kluczowe właściwości produktu, takie jak zdolność utraty wody, smak, kolor, kruchość i trwałość mięsa.



Pomiar pH w dojrzewającej, surowej kielbasie



Pomiar pH w mięsie



Ser dojrzewający



Pomiar pH

1. Wybierz odpowiedni przyrząd i elektrod do zastosowania.
2. Przed wykonaniem pomiaru sprawdź elektrodę (poziom cieczy, pęknięcie szkła, otwórz korek uszczelniający).
3. Przemyć elektrodę wodą i osusz. Nie trzeć!
4. Zanurz elektrodę w roztworze pomiarowym i krótko zamieszaj, następnie odstaw. "Nieporuszona" wartość pH jest zwykle bardziej dokładna.
5. Poczekaj, aż zostanie osiągnięta stabilna wartość pomiaru za pomocą automatycznej funkcji Hold.
6. Przepłucz elektrodę wodą z kranu i przechowuj zgodnie ze specyfikacjami producenta.
7. Temperatura roztworu pomiarowego musi być udokumentowana z wartością pH. Dotyczy to wszystkich pomiarów pH i wszystkich przyrządów do pomiaru pH.



Pomiar pH w piwie



Pomiar pH w jogurcie