

# pH-metro na indústria alimentar

## **O valor do pH na produção de conservas e marmeladas**

Junto com o açúcar, frutas e misturas de frutas são os principais componentes de conservas e marmeladas. A acidez natural da fruta é determinada pelos ácidos orgânicos das frutas e seus sais contidos na fruta e isso pode flutuar naturalmente e estar relacionado à produção. A este respeito, o valor do pH e o teor de ácido são importantes durante a geleificação. Como ambas as variáveis influenciam a geleificação com pectinas, é necessário baixar artificialmente o valor do pH para pH a pH 2,8 ... 3,2, por exemplo, usando ácido cítrico. As medições de controle de pH são realizadas usando um medidor de pH e um eletrodo de pH de qualidade alimentar. A falta de ácido e pectina são razões para uma geleificação deficiente. O teor de ácido é determinado pela valoração como “ácido titular”. Como os alimentos não é considerado uma solução aquosa pura, um sensor de pH especial deve ser usado para medição de pH nesses meios para garantir valores de pH confiáveis.

## **Valor do pH na preparação da massa fermentada**

Conhecer o valor do pH e o teor de ácido da massa fermentada é um importante parâmetro de controle. Quanto menor o valor de pH na massa fermentada, menor a degradação do amido e mais estável a massa de pão assado.



Na massa fermentada, o valor de pH é 3,8, o que suficiente durante a produção. Quando o grau de acidez de uma massa fermentada é determinado, a quantidade de ácido contido na massa fermentada. Conhecer isso permite verificar possíveis erros de acidez ou avaliar as migalhas de pão para obter a acidez correta para evitar uma redução na qualidade. O grau de acidez é determinado pela valoração de base com soda cáustica 0,1 M até um ponto final de pH 8,5. O grau de acidez de uma massa é especificado em °Sr e equivale ao consumo de soda cáustica 0,1 M adicionada em ml.

Alguns valores de referência são: O grau de acidez em pães de trigo branco e misto é de aproximadamente 4,8 ... 5,6 pH com baixa acidez entre 3 e 7. O pão de centeio e o pão de centeio integral têm um valor de pH de 4,6 ... 4,8 pH e um grau de acidez entre 7 e 14.