

Yemek sektöründe, pH Metre

Reçel ve marmelat üretiminde pH değeri

Reçel ve marmelatlar, şeker, meyve ve meyve karışımları içerir. Bu meyve asidi içeren doğal içerik, organik meyve asitleri tarafından belirlenir ve bunların tuzları meyve içerisinde bulunan doğal dalgalanmaları ve buna benzer ürünleri içermektedir. Bu bağlamda, pH değeri ve asit içeriği jelleştirme sırasında önemlidir. Örneğin sitrik asit kullanılarak, değeri 3.2 '0 den 2.8 ' e indirebilirsiniz. pH kontrol ölçümleri, bir pH metre aracılığıyla yürütülmektedir ve yiyeceklerin pH değerlerinin belirlenmesi içinde uygundur. Asit eksikliği ve yetersiz pektin, kalitesiz jelleştirmeye neden olmaktadır. Asit içeriği titrasyon yoluyla "titrasyon asit" olarak belirlenmiştir. Gıdalar saf olarak su çözücü olarak kabul edilmezler, özel pH sensörü güvenilir pH ölçüm değerleri sağlamak kullanılmalıdır.

Ekşi Hamur pH değeri

Ekşi hamurun asit içeriğini ve pH değerini belirlemeniz için önemli kontrol parametresidir. Ekşi hamurun düşük pH değeri, alt nişasta bozulması ve daha istikrarlı pişmiş ekmek olduğunun göstergesidir.



Ekşi hamur içerisinde, üretim sırasında pH değeri 3.8 değerine yakındır. Ekşi hamurun asitlik derecesi belirlenirken, asit miktarının içeriği de belli olur. Bunu bilmek, doğru asit değerini bulmanız için ve oluşabilecek olan asit hatalarının önüne geçilmesine imkân sağlamaktadır. Asit derecesinin belirlenmesi 0.1 ve 8.5 pH baz değeri olarak ta hesaplanabilir.

Bazı referans değerler; beyaz veya karışık buğday ekmeğinin pH değeri yaklaşık olarak 4.8... 5.6 düşük asit değeri ise 3 ve 7 arasındadır. Çavdar-buğday ekmeği ve kepekli çavdar ekmeği pH değeri 4.6... 4.8 arasındadır ve asit derecesi 7 ila 14 arasındadır.