

pH-mètre dans l'industrie alimentaire

La valeur du pH dans la production de confitures et de marmelades

Avec le sucre, les fruits et les mélanges de fruits sont les composants principaux des confitures et des marmelades. L'acidité naturelle du fruit est déterminée par les acides organiques des fruits et de leurs sels contenus dans le fruit et cela peut varier naturellement et être en rapport avec la production. A cet égard, la valeur du pH et le contenu d'acide sont importants pendant la gélification. Etant donné que ces deux variables ont de l'influence dans la gélification avec des pectines, il est nécessaire de réduire artificiellement la valeur du pH à pH 2,8 ... 3,2, par exemple en utilisant l'acide citrique. Les mesures du contrôle du pH s'effectuent avec un mesureur de pH et une électrode de pH approprié pour des aliments. Le manque d'acide et de pectine est une raison pour une gélification insuffisante. Le contenu d'acide se détermine par l'évaluation comme « acide évaluable ». Etant donné que les aliments ne sont pas considérés comme une solution aqueuse pure, vous devez utiliser un capteur de pH spécial pour la mesure du pH dans ces moyens pour garantir des valeurs de pH fiables.

Valeur du pH dans la préparation de levain panaire

Connaitre la valeur du pH et le contenu d'acide du levain panaire est un paramètre de contrôle important. Au plus la valeur du pH est faible dans le levain panaire, au plus la dégradation de l'amidon est faible et la pâte du pain cuit est stable.



Dans le levain panaire, la valeur du pH est de 3,8 et est suffisante pendant la production. Lorsque le degré d'acidité est déterminé d'un levain panaire, la quantité d'acide contenue dans le levain panaire est identifiée. Connaître cela vous permet de vérifier de possibles erreurs d'acidité ou d'évaluer les mies de pain pour obtenir l'acidité correcte pour éviter une réduction dans la quantité. La détermination du degré d'acidité se réalise avec l'évaluation de base avec de la soude caustique 0,1 M jusqu'à un point final de pH 8,5. Le degré d'acidité d'une pâte est spécifiée en °Sr et équivaut à la consommation de soude caustique 0,1 M ajoutée en ml.

Certaines valeurs de référence sont: Le degré d'acidité dans des pains au blé blanc et mixte est d'environ 4,8 ... 5,6 pH avec une faible acidité entre 3 et 7. Le pain de seigle et le pain de seigle complet possède une valeur de pH de 4,6 ... 4,8 pH et un degré d'acidité entre 7 et 14.