

El pH en los alimentos; cómo se controla y cuáles son sus métodos



Nº:

Subcategoría: Ph

Mercado: alimentos y bebidas

Productos: HI 99161 - HI 99163

Descripción:

El control del pH es muy importante en la elaboración de los productos alimenticios, pues sirve como indicador de las condiciones higiénicas para el control de los procesos de transformación. El pH, como la temperatura y la humedad son importantes para la conservación de alimentos.

Carnes y embutidos

El pH es un indicador importante de las condiciones de salud y alimentación del animal al momento de sacrificarlos. Los valores típicos deberían rotar entre pH 5.4 y 7.0 y son indicativos de una conservación correcta de la carne.

Con el pasar del tiempo el valor del pH tiende a disminuir, además es indicativo del grado de dureza de la carne cortada, debido a que el proceso de acidificación es diverso en los distintos cortes de carne. Valores elevados de pH caracterizan una carne más oscura, menos sabrosa y de menor valor en el mercado.

Ya que estos productos se conservan en ambientes refrigerados la medición del pH permite controlar que no hayan contaminaciones debido a pérdidas de amoníaco en los circuitos refrigerados.

Bebidas

El pH es un factor importante en la producción de todos los tipos de bebidas, incluso pequeños cambios del pH en las aguas minerales pueden indicar una contaminación de las fuentes o de los estratos naturales.

Para controlar la calidad de las bebidas es importante medir el pH tanto del agua como de los jarabes y los zumos.

También en la producción de cerveza, el pH juega un papel crucial y debe ser controlado regularmente en las diferentes fases de su elaboración, con el fin de garantizar un producto con buenos estándares cualitativos. De esta forma se crean condiciones favorables a la fermentación.

Pan y pasta

El pan se conserva más tiempo si su valor pH está comprendido entre 4.0 y 5.8. Las pastas al huevo deben tener un pH ácido para evitar la reproducción de microorganismos patogénicos.

Leche y derivados

El pH de la leche debe ser controlada desde el momento de la recolección hasta la entrega del producto, ya que es un indicador válido de sus condiciones higiénicas. El valor normal está en torno a los 6.8 grados, mientras que valores inferiores pueden indicar una infección en el animal. Por lo tanto, éste determinará la presencia de una contaminación de amoníaco debido a pérdidas en las instalaciones de refrigeración.

Mayonesa y salsas

Para garantizar la seguridad higiénica de salsas a base de mayonesa, estas se acidifican agregando vinagre o jugo de limón, prolongando así, el periodo de conservación de los productos.

Mermelada, jarabes y caramelizados

El pH del producto terminado influye en el tiempo de conservación de este tipo de alimentos. Para las mermeladas y los jarabes debería ser en torno a 3.5 de pH y para los caramelizados entre 4.5 y 5.

Solución de Hanna Instruments:

Hanna Instruments diseña, fabrica y distribuye medidores de pH - phmetros - especialmente diseñados para utilizar en la industria alimenticia.

Medidor de pH impermeable modelo HI99161

Dispone una carcasa impermeable que ofrece una excelente protección contra el agua y la humedad, presentes en la industria alimentaria. Se suministra con electrodo FC 202 D, que lleva un sensor de temperatura incorporado.

El electrodo es robusto y de fácil limpieza ideal para mediciones de pH en semisólidos como carne y queso. Se encuentra construido con un cuerpo de material no tóxico, unión abierta y punta cónica para una mejor penetración aún en muestras semi-sólidas.



Medidor de pH con electrodo específico para carnes modelo HI99163



Fue creado para el análisis del pH en la carne y sus productos derivados. El pHmetro lleva incluido el electrodo FC 232D que agrupa muchas características que garantizan una medida correcta y sin contaminación del producto alimentario.

Dispone de una cuchilla en el electrodo para poder penetrar con mayor facilidad en los productos cárnicos.

Medidor de pH impermeable modelo HI 9024

Cuenta con procedimientos automáticos de calibración y compensación de temperatura.