BESİNLERİN PH DEĞERİ

Besinler bileşimlerindeki aside göre ya asitli, ya alkali, ya da nötrdürler. Bu durumlarını belirten cetvele de Ph derler. Besinlerin konserve edilişinde Ph değerinin bilinmesi gerektir. Çünkü her türlü konservenin hazırlanışında yapılacak iş Ph'a göre değişmektedir. Ph cetvelinde 7 rakamı nötr'dür yani ne asit, ne de alkalidir. 0 ile 7 arası asit, 7 ile 14 arası ise alkalilik derecesini gösterir. Ph derecesi sıfıra yaklaştıkça asit çoğalmakta yani ekşilik artmakta. T ye yaklaştıkça asit derecesi azalmaktadır. Konservecilikte yüksek asit ve asit besinlerin her ikisine «asit besinler», orta ve düşük asitlilere de «asit olmayan» veya «düşük asit besinler» denmektedir. Domatesle meyveler ve meyve suları asit besinler olduğundan bunların mikropsuzlaştırılması pastörizasyon usulüyle yapılır. Yani 100 santigrat derecesinde ve 100 santigrat derecesinden aşağı derecelerde mikropsuzlaştırılır. Asit olmayan besinlerin (ki bunlar domates dışındaki bütün sebzelerle etlerdir) mikropsuzlaştırılması sterilizasyon şeklinde yani 100 santigrat derecesinin üstündeki derecelerde ve basınç altında mikropsuzlaştırılır.

© lezzetler.com tarif no:11838 • adı:BESİNLERİN PH DEĞERİ • gönderen:vardar • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:14