



**Quin és el pH  
dels aliments?**



## VEGETALS & pH

<b>Brots</b>	6.7
<b>Cuits</b>	6.6 - 7.2
<b>Secs</b>	6.5 - 6.8
<b>Fesol de mitja lluna</b>	6.5
<b>Col arissada (cuita)</b>	6.4 - 6.8
<b>Congelats</b>	6.4 - 6.7
<b>Llenties (cuites)</b>	6.3 - 6.8
<b>Xampinyons (cuïts)</b>	6.2
<b>Tiges</b>	6.1
<b>Patates</b>	6.1
<b>Blat de moro</b>	6.0 - 7.5
<b>Col de Brussel·les</b>	6.0 - 6.3
<b>Blat de moro mòlt (cuit)</b>	6.0
<b>Pèsols</b>	5.8 - 7.0
<b>Raves (vermells)</b>	5.8 - 6.5
<b>Carbassons (cuïts)</b>	5.8 - 6.1
<b>Enciam</b>	5.8 - 6.0
<b>Fesols</b>	5.7 - 6.2
<b>Api</b>	5.7 - 6.0
<b>Julivert</b>	5.7 - 6.0
<b>Carxofes enllaunades</b>	5.7 - 6
<b>Col-i-nap (cuit)</b>	5.7 - 5.8
<b>Tubercles</b>	5.7
<b>Carxofes</b>	5.6
<b>Coliflor</b>	5.6

<b>Espinacs</b>	5.5 - 6.8
<b>Kimbombó (cuit)</b>	5.5 - 6.4
<b>Porros</b>	5.5 - 6.0
<b>Fesol tipus ronyó</b>	5.4 - 6
<b>Raves picants</b>	5.35
<b>Cebes (vermelles)</b>	5.3 - 5.8
<b>Xirivia</b>	5.3
<b>Cebulins</b>	5.2 - 6.1
<b>Col</b>	5.2 - 6.0
<b>Naps</b>	5.2 - 5.5
<b>Espàrrecs enllaunats</b>	5.2 - 5.3
<b>Pastanagues enllaunades</b>	5.18 - 5.22
<b>Pebre</b>	5.15
<b>Cogombres</b>	5.1 - 5.7
<b>Remolatxa</b>	4.9 - 5.6
<b>Pastanagues</b>	4.9 - 5.2
<b>Remolatxa enllaunada</b>	4.9
<b>Carbasses</b>	4.8 - 5.2
<b>Pebrot</b>	4.6 - 4.9
<b>Fesols</b>	4.6
<b>Albergínies</b>	4.5 - 5.3
<b>Tomàquets (sencers)</b>	4.2 - 4.9
<b>Espàrrecs</b>	4 - 6
<b>Accedera</b>	3.7
<b>Olives (verds)</b>	3.6 - 3.8

<b>Chucrut</b>	3.4 - 3.6
<b>Embolicats</b>	3.2 - 3.5
<b>Ruibarbre</b>	3.1 - 3.4



## FRUITES & pH

Meló dolç	6.3 - 6.7
Dàtils	6.3 - 6.6
Cantalups	6.17 - 7.13
Perses	6.0 - 6.3
Cassaba	5.5 - 6.0
Caquis	5.4 - 5.8
Sindria	5.2 - 5.8
Papaia	5.2 - 5.7
Préssec en llauna	4.9
Figues	4.6
Plàtans (banana)	4.5 - 5.2
Préssec en ampolla	4.2
Mandarines	4.0
Mangos	3.9 - 4.6
Nectarines	3.9
Enllaunats	3.74
Secs	3.6 - 4.0
Winesap	3.47
Prèssecs	3.4 - 3.6
Pinyes (ananes)	3.3 - 5.2
Albercoc	3.3 - 4.0
Prunes panses	3.1 - 5.4
Taronges	3.1 - 4.1
Codonyat (cuïts)	3.1 - 3.3
Toronges	3.0 - 3.3

Granades	3.0
Melmelada	3.0
Prunes	2.8 - 4.6
Suc enllaunat	2.3
Llimones	2.2 - 2.4
Llimes	1.8 - 2.0



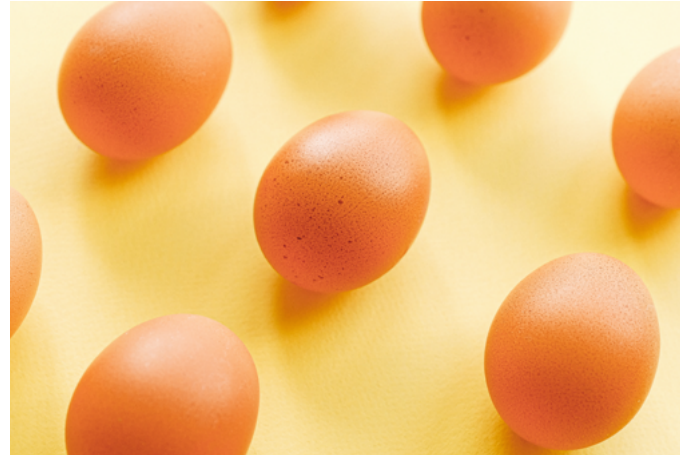


## CARNES & pH

No madurada	7.0
Enllaunada	6.6
Pollastre	6.5 - 6.7
Vedella	6.0
Pernil	5.9 - 6.1
Llengua	5.9
Madurada	5.8
Gall dindi (rostit)	5.7 - 6.8
Xai	5.4 - 6.7
Porc	5.3 - 6.9
Mòlta	5.1 - 6.2

## PESCADOS & pH

Crancs	7.0
D'aigua dolça (majoria)	6.9 - 7.3
Llagostins	6.8 - 7.0
Peix (fresc, majoria)	6.6 - 6.8
Cloïsses	6.5
Areng	6.1 - 6.4
Salmó	6.1 - 6.3
Esturió	5.5 - 6.0
Corègon, peix blanc	5.5
Tonyina	5.2 - 6.1
Ostres	4.8 - 6.3



## PRODUCTES LÀCTIS & pH

<b>Camembert</b>	7.44
<b>Crema</b>	6.5
<b>Llet</b>	6.3 - 8.5
<b>Mantega</b>	6.1 - 6.4
<b>Cheddar</b>	5.9
<b>Roquefort</b>	5.5 - 5.9
<b>Edam</b>	5.4
<b>Swiss Gruyer</b>	5.1 - 6.6
<b>Cottage</b>	5.0
<b>Formatge crema</b>	4.88
<b>Sèrum de llet</b>	4.5

## OUS & pH

<b>Congelats</b>	8.5 - 9.5
<b>Sencers</b>	7.1 - 7.9
<b>Blancs</b>	7.0 - 9.0
<b>Ous durs, clara</b>	6.5 - 7.5
<b>Rovell</b>	6.4



## BAIES & pH

Nabius	3.7
Ràims	3.4 - 4.5
Esbarzers	3.2 - 4.5
Cireres	3.2 - 4.1
Gerds	3.2 - 3.7
Congelats	3.1 - 3.35
Maduixes	3.0 - 3.5
Panses de Corint (vermelles)	2.9
Groselles	2.8 - 3.1
Compota	2.4
Suc	2.3 - 2.5



## PRODUCTES DE PANIFICACIÓ & pH

Pa de pessic	7.3 - 7.6
Xocolata	7.2 - 7.6
Galetes	7.1 - 7.3
Galetes craker	7.0 - 8.5
Mòlt	6.6 - 7.1
Farina	6.0 - 6.3
Pa	5.3 - 5.8
Aliment d'àngel (obles)	5.2 - 5.6
Llampecs de xocolata	4.4 - 4.5
Napoleons	4.4 - 4.5



## MISCEL·LANIS & pH

Cocoa	6.3
Caviar (domèstic)	5.4
Sucre	5.0 - 6.0
Melassa	5.0 - 5.5
Xarop de blat de moro	5.0
Maionesa	4.2 - 4.5
Midó de blat de moro	4.0 - 7.0
Mel	3.9
Passes	3.8 - 4.0
Melmelades/ Gelees	3.1 - 3.5
Llevat	3.0 - 3.5
Sidra	2.9 - 3.3
Gasosa de gingebre	2.0 - 4.0
Vinagre	2.0 - 3.4



**A TERRA Food-Tech® oferim assessoria alimentària per al control del pH de les teves conserves, contacta'ns:**



[www.terrafoodtech.com/ca/contacte-sf/](http://www.terrafoodtech.com/ca/contacte-sf/)



+34 937 830 720



[hello@terrafoodtech.com](mailto:hello@terrafoodtech.com)



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

**Calcula la teva capacitat productiva per cycle des de la nostra calculadora en línia gratuïta**



descàrrega el teu informe en PDF  
[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)



Contacta amb nosaltres per a més informació

[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)

+34 937 830 720

