



**Wie hoch sind
die pH-Werte von
verschiedenen
Lebensmitteln?**



GEMÜSE & pH-Werte

Keime/Sprossen	6,7
Gekochtes	6,6 - 7,2
Getrocknet	6,5 - 6,8
Limabohne	6,5
Grünkohl (gekocht)	6,4 - 6,8
Gefroren	6,4 - 6,7
Linsen (gekocht)	6,3 - 6,8
Champignons (gekocht)	6,2
Sprossgewächse/Knollen	6,1
Kartoffeln	6,1
Mais	6,0 - 7,5
Rosenkohl	6,0 - 6,3
Gemahlener (gekochter) Mais	6,0
Erbsen	5,8 - 7,0
Radieschen (rot)	5,8 - 6,5
Gartenkürbis (gekocht)	5,8 - 6,1
Salat	5,8 - 6,0
Bohnen	5,7 - 6,2
Knollensellerie	5,7 - 6,0
Petersilie	5,7 - 6,0
Artischocken aus der Dose	5,7 - 6
Kohlrabi (gekocht)	5,7 - 5,8
Wurzelgemüse	5,7
Artischocken	5,6
Blumenkohl	5,6

Spinat	5,5 - 6,8
Okra	5,5 - 6,4
Lauch	5,5 - 6,0
Kidneybohnen	5,4 - 6
Meerrettich	5,35
Zwiebeln (rot)	5,3 - 5,8
Pastinake	5,3
Frühlingszwiebeln	5,2 - 6,1
Kohl (rot/weiß)	5,2 - 6,0
Rüben	5,2 - 5,5
Spargel aus der Dose (grün/weiß)	5,2 - 5,3
Karotten aus der Dose	5,18 - 5,22
Paprika	5,15
Gurken	5,1 - 5,7
Rote Bete	4,9 - 5,6
Karotten	4,9 - 5,2
Rote Bete aus der Dose	4,9
Kürbisse	4,8 - 5,2
Pfefferschoten	4,6 - 4,9
Gartenbohnen/Brechbohnen	4,6
Auberginen	4,5 - 5,3
Tomaten (ganz)	4,2 - 4,9
Spargel (grün/weiß)	4 - 6
Sauerampfer	3,7
Oliven (grün)	3,6 - 3,8

Sauerkraut	3,4 - 3,6
Sauer Eingelegtes Gemüse	3,2 - 3,5
Rhabarber	3,1 - 3,4



FRÜCHTE & pH-Werte

Honigmelone	6,3 - 6,7	Granatäpfel	3,0
Datteln	6,3 - 6,6	Marmelade	3,0
Cantaloupe-Melone	6,17 - 7,13	Pflaumen	2,8 - 4,6
Birnen	6,0 - 6,3	Soft in Dosen	2,3
Maniok	5,5 - 6,0	Zitronen	2,2 - 2,4
Kakis	5,4 - 5,8	Limetten	1,8 - 2,0
Wassermelone	5,2 - 5,8		
Papaya	5,2 - 5,7		
Pfirsiche aus der Dose	4,9		
Feigen	4,6		
Bananen	4,5 - 5,2		
Pfirsiche aus der Flasche	4,2		
Mandarinen	4,0		
Mangos	3,9 - 4,6		
Nektarinen	3,9		
Dosenfrüchte	3,74		
Trockenfrüchte	3,6 - 4,0		
Apfel Winesap-Sorte	3,47		
Pfirsiche	3,4 - 3,6		
Ananas	3,3 - 5,2		
Aprikose	3,3 - 4,0		
Trockenpflaumen	3,1 - 5,4		
Orangen	3,1 - 4,1		
Quitte (gekocht)	3,1 - 3,3		
Grapefruit	3,0 - 3,3		



FLEISCH & pH-Werte

Ungereift	7,0
Aus der Dose	6,6
Huhn	6,5 - 6,7
Kalb	6,0
Schinken	5,9 - 6,1
Zunge	5,9
Gereift	5,8
Pute (gegrillt)	5,7 - 6,8
Lamm	5,4 - 6,7
Schwein	5,3 - 6,9
Gehacktes	5,1 - 6,2

FISCH & pH-Werte

Krebse	7,0
Süßwasser (Mehrzahl)	6,9 - 7,3
Garnelen	6,8 - 7,0
Fisch (frisch, Mehrzahl)	6,6 - 6,8
Muscheln	6,5
Hering	6,1 - 6,4
Lachs	6,1 - 6,3
Stör	5,5 - 6,0
Felchen, Weißfisch	5,5
Thunfisch	5,2 - 6,1
Austern	4,8 - 6,3



MILCHPRODUKTE & pH-Werte

Camembert	7,44
Sahne	6,5
Milch	6,3 - 8,5
Butter	6,1 - 6,4
Cheddar	5,9
Roquefort	5,5 - 5,9
Edamer	5,4
Schweizer Gruyer	5,1 - 6,6
Hüttenkäse	5,0
Frischkäse	4,88
Molke	4,5



EIER & pH-Werte

Gefroren	8,5 - 9,5
Ganz	7,1 - 7,9
Eiweiß	7,0 - 9,0
Hartgekochte Eier, Eiweiß	6,5 - 7,5
Eigelb	6,4



BEEREN & pH-Werte

Cranberries	3,7
Weintrauben	3,4 - 4,5
Brombeeren	3,2 - 4,5
Kirschen	3,2 - 4,1
Himbeeren	3,2 - 3,7
Gefroren	3,1 - 3,35
Erdbeeren	3,0 - 3,5
Johannisbeeren (rot)	2,9
Johannisbeere	2,8 - 3,1
Kompott	2,4
Saft	2,3 - 2,5



BROTPRODUKTE & pH-Werte

Biskuit	7,3 - 7,6
Schokolade	7,2 - 7,6
Kekse	7,1 - 7,3
Cracker	7,0 - 8,5
Semmelbrösel	6,6 - 7,1
Mehl	6,0 - 6,3
Brot	5,3 - 5,8
Oblaten	5,2 - 5,6
Schokoladen-Eclairs	4,4 - 4,5
Napoleonschnitte	4,4 - 4,5



VERSCHIEDENES & pH-Werte

Kakao	6,3
Kaviar (heimisch)	5,4
Zucker	5,0 - 6,0
Melassen	5,0 - 5,5
Maissirup	5,0
Mayonnaise	4,2 - 4,5
Maisstärke	4,0 - 7,0
Honig	3,9
Rosinen	3,8 - 4,0
Konfitüren/Gelees	3,1 - 3,5
Hefe	3,0 - 3,5
Apfelwein	2,9 - 3,3
Ingwer-Ale	2,0 - 4,0
Essig	2,0 - 3,4



Bei TERRA Food-Tech® bieten wir Ihnen eine Lebensmittelberatung für die pH-Kontrolle Ihrer Konserven an, kontaktieren Sie uns:



www.terrafoodtech.com/de/kontakt-sf/



+34 937 830 720



hello@terrafoodtech.com



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

Berechnen Sie Ihre Produktionskapazität pro Zyklus mit unserem kostenlosen Online-Rechner.



Laden Sie Ihren Bericht im PDF-Format herunter
www.terrafoodtech.com



Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen

www.terrafoodtech.com

+34 937 830 720

