



**¿Cuál es el  
pH de los  
alimentos?**



## VEGETALES & pH

<b>Brotes</b>	6.7
<b>Cocida</b>	6.6 - 7.2
<b>Secas</b>	6.5 - 6.8
<b>Frijol de media luna</b>	6.5
<b>Col rizada (cocida)</b>	6.4 - 6.8
<b>Congeladas</b>	6.4 - 6.7
<b>Lentejas (cocidas)</b>	6.3 - 6.8
<b>Champiñones (cocidos)</b>	6.2
<b>Tallos</b>	6.1
<b>Patatas</b>	6.1
<b>Maíz</b>	6.0 - 7.5
<b>Col de Bruselas</b>	6.0 - 6.3
<b>Maíz molido (cocido)</b>	6.0
<b>Guisantes</b>	5.8 - 7.0
<b>Rábanos (rojos)</b>	5.8 - 6.5
<b>Calabacines (cocidos)</b>	5.8 - 6.1
<b>Lechuga</b>	5.8 - 6.0
<b>Frijoles</b>	5.7 - 6.2
<b>Apio</b>	5.7 - 6.0
<b>Perejil</b>	5.7 - 6.0
<b>Alcachofas enlatadas</b>	5.7 - 6
<b>Colínabo (cocido)</b>	5.7 - 5.8
<b>Tubérculos</b>	5.7
<b>Alcachofas</b>	5.6
<b>Coliflor</b>	5.6

<b>Espinaca</b>	5.5 - 6.8
<b>Kimbombó</b>	5.5 - 6.4
<b>Puerros</b>	5.5 - 6.0
<b>Frijol tipo riñón</b>	5.4 - 6
<b>Rábanos picantes</b>	5.35
<b>Cebollas (rojas)</b>	5.3 - 5.8
<b>Chirivía</b>	5.3
<b>Cebollinos</b>	5.2 - 6.1
<b>Col</b>	5.2 - 6.0
<b>Nabos</b>	5.2 - 5.5
<b>Espárragos enlatados</b>	5.2 - 5.3
<b>Zanahorias enlatadas</b>	5.18 - 5.22
<b>Pimienta</b>	5.15
<b>Pepinos</b>	5.1 - 5.7
<b>Remolacha</b>	4.9 - 5.6
<b>Zanahorias</b>	4.9 - 5.2
<b>Remolacha enlatada</b>	4.9
<b>Calabazas</b>	4.8 - 5.2
<b>Pimiento</b>	4.6 - 4.9
<b>Habichuelas</b>	4.6
<b>Berenjenas</b>	4.5 - 5.3
<b>Tomates (enteros)</b>	4.2 - 4.9
<b>Espárragos</b>	4 - 6
<b>Acedera</b>	3.7
<b>Olivas (verdes)</b>	3.6 - 3.8

<b>Chucrut</b>	3.4 - 3.6
<b>Encurtidos</b>	3.2 - 3.5
<b>Ruibarbo</b>	3.1 - 3.4



## FRUTAS & pH

Melón dulce	6.3 - 6.7	Granadas	3.0
Dátiles	6.3 - 6.6	Mermelada	3.0
Cantalupos	6.17 - 7.13	Ciruelas	2.8 - 4.6
Persas	6.0 - 6.3	Jugo enlatado	2.3
Cassaba	5.5 - 6.0	Limones	2.2 - 2.4
Caquis	5.4 - 5.8	Limas	1.8 - 2.0
Sandía	5.2 - 5.8		
Papaya	5.2 - 5.7		
Duraznos en lata	4.9		
Higos	4.6		
Plátanos (bananos)	4.5 - 5.2		
Duraznos en botella	4.2		
Mandarinas	4.0		
Mangos	3.9 - 4.6		
Nectarinas	3.9		
Enlatados	3.74		
Secos	3.6 - 4.0		
Manzana Winesap	3.47		
Duraznos	3.4 - 3.6		
Piñas (ananas)	3.3 - 5.2		
Albaricoque	3.3 - 4.0		
Ciruelas pasas	3.1 - 5.4		
Naranjas	3.1 - 4.1		
Membrillo (cocidos)	3.1 - 3.3		
Toronjas	3.0 - 3.3		



## CARNES & pH

No madurada	7.0
Enlatada	6.6
Pollo	6.5 - 6.7
Ternera	6.0
Jamón	5.9 - 6.1
Lengua	5.9
Madurada	5.8
Pavo (asado)	5.7 - 6.8
Cordero	5.4 - 6.7
Cerdo	5.3 - 6.9
Molida	5.1 - 6.2

## PESCADOS & pH

Cangrejos	7.0
De agua dulce (mayoría)	6.9 - 7.3
Langostinos	6.8 - 7.0
Pescado (fresco, mayoría)	6.6 - 6.8
Almejas	6.5
Arenque	6.1 - 6.4
Salmón	6.1 - 6.3
Esturión	5.5 - 6.0
Corégono, pescado blanco	5.5
Atún	5.2 - 6.1
Ostras	4.8 - 6.3



## PRODUCTOS LÁCTEOS & pH

<b>Camembert</b>	7.44
<b>Crema</b>	6.5
<b>Leche</b>	6.3 - 8.5
<b>Mantequilla</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>Queso crema</b>	4.88
<b>Suero de leche</b>	4.5



## HUEVOS & pH

<b>Congelados</b>	8.5 - 9.5
<b>Enteros</b>	7.1 - 7.9
<b>Blancos</b>	7.0 - 9.0
<b>Huevos duros, clara</b>	6.5 - 7.5
<b>Yema</b>	6.4



## BAYAS & pH

Arándanos	3.7
Uvas	3.4 - 4.5
Zarzamoras	3.2 - 4.5
Cerezas	3.2 - 4.1
Frambuesas	3.2 - 3.7
Congelados	3.1 - 3.35
Fresas	3.0 - 3.5
Pasas de Corinto (rojas)	2.9
Grosellas	2.8 - 3.1
Compota	2.4
Jugo	2.3 - 2.5



## PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN & pH

Bizcocho	7.3 - 7.6
Chocolate	7.2 - 7.6
Galletas	7.1 - 7.3
Galletas Cracker	7.0 - 8.5
Molido	6.6 - 7.1
Harina	6.0 - 6.3
Pan	5.3 - 5.8
Alimento de ángel (obleas)	5.2 - 5.6
Relámpagos de chocolate	4.4 - 4.5
Pastel mil hojas (Napoleón)	4.4 - 4.5



## MISCELÁNEOS & pH

Cocoa	6.3
Caviar (doméstico)	5.4
Azúcar	5.0 - 6.0
Melazas	5.0 - 5.5
Jarabe de maíz	5.0
Mayonesa	4.2 - 4.5
Almidón de maíz	4.0 - 7.0
Miel	3.9
Pasas	3.8 - 4.0
Mermeladas/Jaleas	3.1 - 3.5
Levadura	3.0 - 3.5
Sidra	2.9 - 3.3
Gaseosa de jengibre	2.0 - 4.0
Vinagre	2.0 - 3.4



**En TERRA Food-Tech® ofrecemos asesoría alimentaria para el control del pH de tus conservas, contáctanos:**



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



+34 937 830 720



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



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

**Calcula tu capacidad productiva por ciclo desde nuestra calculadora online gratuita**



descarga tu informe en PDF  
[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)



Contacta con nosotros para más información

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

+34 937 830 720

