



# pH des différents types d'aliments



## pH des LÉGUMES

<b>Pousses/Germes</b>	6,7
<b>Légumes cuits</b>	6,6 - 7,2
<b>Légumes secs</b>	6,5 - 6,8
<b>Haricot de Lima</b>	6,5
<b>Chou frisé (cuit)</b>	6,4 - 6,8
<b>Congelés</b>	6,4 - 6,7
<b>Lentilles (cuites)</b>	6,3 - 6,8
<b>Champignons (cuits)</b>	6,2
<b>Pommes de terre</b>	6,1
<b>Maïs</b>	6,0 - 7,5
<b>Choux de Bruxelles</b>	6,0 - 6,3
<b>Semoule de maïs (cuite)</b>	6,0
<b>Petits pois</b>	5,8 - 7,0
<b>Radis (rouges)</b>	5,8 - 6,5
<b>Courgettes (cuites)</b>	5,8 - 6,1
<b>Laitue</b>	5,8 - 6,0
<b>Haricots secs</b>	5,7 - 6,2
<b>Céleri</b>	5,7 - 6,0
<b>Persil</b>	5,7 - 6,0
<b>Artichauts en conserve</b>	5,7 - 6
<b>Chou-rave (cuit)</b>	5,7 - 5,8
<b>Tubercules</b>	5,7
<b>Artichaut</b>	5,6
<b>Chou-fleur</b>	5,6
<b>Épinards</b>	5,5 - 6,8

<b>Gombo</b>	5,5 - 6,4
<b>Poireaux</b>	5,5 - 6,0
<b>Haricots rouges</b>	5,4 - 6
<b>Raifort</b>	5,35
<b>Oignon (rouge)</b>	5,3 - 5,8
<b>Panais</b>	5,3
<b>Ciboule</b>	5,2 - 6,1
<b>Chou</b>	5,2 - 6,0
<b>Navet</b>	5,2 - 5,5
<b>Asperges en conserve</b>	5,2 - 5,3
<b>Carottes en conserve</b>	5,18 - 5,22
<b>Poivre</b>	5,15
<b>Concombre</b>	5,1 - 5,7
<b>Betterave</b>	4,9 - 5,6
<b>Carottes</b>	4,9 - 5,2
<b>Betterave en conserve</b>	4,9
<b>Courges</b>	4,8 - 5,2
<b>Poivron</b>	4,6 - 4,9
<b>Haricots verts</b>	4,6
<b>Aubergines</b>	4,5 - 5,3
<b>Tomates (entières)</b>	4,2 - 4,9
<b>Asperges</b>	4 - 6
<b>Oseille</b>	3,7
<b>Olives (vertes)</b>	3,6 - 3,8
<b>Choucroute</b>	3,4 - 3,6

<b>Au vinaigre</b>	3,2 - 3,5
<b>Rhubarbe</b>	3,1 - 3,4



## pH des FRUITS

Melon jaune	6,3 - 6,7	Prunes	2,8 - 4,6
Dattes	6,3 - 6,6	Jus en conserve	2,3
Melon	6,17 - 7,13	Citron	2,2 - 2,4
Kaki	5,4 - 5,8	Citron vert	1,8 - 2,0
Pastèque	5,2 - 5,8		
Papaye	5,2 - 5,7		
Pêches au sirop	4,9		
Figues	4,6		
Bananes	4,5 - 5,2		
Pêches (conserve)	4,2		
Mandarines	4,0		
Mangue	3,9 - 4,6		
Nectarines	3,9		
Fruits en conserve	3,74		
Fruits à coque	3,6 - 4,0		
Pommes Winesap	3,47		
Pêches	3,4 - 3,6		
Ananas	3,3 - 5,2		
Abricots	3,3 - 4,0		
Pruneaux	3,1 - 5,4		
Orange	3,1 - 4,1		
Coing (cuit)	3,1 - 3,3		
Pamplemousse	3,0 - 3,3		
Grenade	3,0		
Confiture	3,0		



## pH des VIANDES

<b>Viandes non maturées</b>	7,0
<b>En conserve</b>	6,6
<b>Poulet</b>	6,5 - 6,7
<b>Veau</b>	6,0
<b>Jambon</b>	5,9 - 6,1
<b>Langue</b>	5,9
<b>Viandes maturées</b>	5,8
<b>Dinde (rôtie)</b>	5,7 - 6,8
<b>Agneau</b>	5,4 - 6,7
<b>Porc</b>	5,3 - 6,9
<b>Viande hachée</b>	5,1 - 6,2

## pH des POISSONS et FRUITS DE MER

<b>Crabe</b>	7,0
<b>D'eau douce (la plupart)</b>	6,9 - 7,3
<b>Crevettes</b>	6,8 - 7,0
<b>Poisson frais (la plupart)</b>	6,6 - 6,8
<b>Palourdes</b>	6,5
<b>Hareng</b>	6,1 - 6,4
<b>Saumon</b>	6,1 - 6,3
<b>Esturgeon</b>	5,5 - 6,0
<b>Corégone, poisson blanc</b>	5,5
<b>Thon</b>	5,2 - 6,1
<b>Huîtres</b>	4,8 - 6,3



## ph des PRODUITS LAITIERS

<b>Camembert</b>	7,44
<b>Crème</b>	6,5
<b>Lait</b>	6,3 - 8,5
<b>Beurre</b>	6,1 - 6,4
<b>Cheddar</b>	5,9
<b>Roquefort</b>	5,5 - 5,9
<b>Edam</b>	5,4
<b>Gruyère</b>	5,1 - 6,6
<b>Fromage cottage</b>	5,0
<b>Fromage frais</b>	4,88
<b>Babeurre</b>	4,5

## pH des ŒUFS

<b>Congelés</b>	8,5 - 9,5
<b>Entiers</b>	7,1 - 7,9
<b>Blancs d'œuf</b>	7,0 - 9,0
<b>Œufs durs, blancs</b>	6,5 - 7,5
<b>Jaunes d'œuf</b>	6,4



## pH des BAIES

<b>Myrtilles</b>	3,7
<b>Raisin</b>	3,4 - 4,5
<b>Mûres</b>	3,2 - 4,5
<b>Cerises</b>	3,2 - 4,1
<b>Framboises</b>	3,2 - 3,7
<b>Congelés</b>	3,1 - 3,35
<b>Fraises</b>	3,0 - 3,5
<b>Raisins secs de Corinthe</b>	2,9
<b>Groseilles</b>	2,8 - 3,1
<b>Compote</b>	2,4
<b>Jus</b>	2,3 - 2,5



## pH des PRODUITS DE PANIFICATION et PÂTISSERIES

<b>Gâteau</b>	7,3 - 7,6
<b>Chocolat</b>	7,2 - 7,6
<b>Biscuits</b>	7,1 - 7,3
<b>Crackers</b>	7,0 - 8,5
<b>Chapelure</b>	6,6 - 7,1
<b>Farine</b>	6,0 - 6,3
<b>Pain</b>	5,3 - 5,8
<b>Gaufrettes</b>	5,2 - 5,6
<b>Éclairs au chocolat</b>	4,4 - 4,5
<b>Millefeuille</b>	4,4 - 4,5



## pH d'ALIMENTS DIVERS

<b>Cacao</b>	6,3
<b>Caviar</b>	5,4
<b>Sucre</b>	5,0 - 6,0
<b>Mélasses</b>	5,0 - 5,5
<b>Sirop de glucose</b>	5,0
<b>Mayonnaise</b>	4,2 - 4,5
<b>Amidon de maïs</b>	4,0 - 7,0
<b>Miel</b>	3,9
<b>Raisins secs</b>	3,8 - 4,0
<b>Confiture/Gelée</b>	3,1 - 3,5
<b>Levure</b>	3,0 - 3,5
<b>Cidre</b>	2,9 - 3,3
<b>Soda au gingembre</b>	2,0 - 4,0
<b>Vinaigre</b>	2,0 - 3,4



**Chez TERRA Food-Tech®, nous offrons un service de conseil alimentaire pour le contrôle du pH de vos conserves.**

**Contactez-nous :**



<https://www.terrafoodtech.com/fr/contact-sf/>



+34 937 830 720



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



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

**Calculez votre capacité de production par cycle à l'aide de notre calculatrice en ligne gratuite**



Téléchargez votre document en PDF  
[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)



Contactez-nous pour plus d'informations

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

+34 937 830 720

