



**Qual è il pH
degli alimenti?**



ORTAGGI & pH

Focolai	6.7
Cotti	6.6 - 7.2
Secchi	6.5 - 6.8
Fagiolo a mezzaluna	6.5
Cavolo nero (cotto)	6.4 - 6.8
Congelati	6.4 - 6.7
Lenticchie (cotte)	6.3 - 6.8
Funghi (cotti)	6.2
Steli	6.1
Patate	6.1
Mais	6.0 - 7.5
Cavoletti di Bruxelles	6.0 - 6.3
Mais macinato (cotto)	6.0
Piselli	5.8 - 7.0
Ravanelli (rossi)	5.8 - 6.5
Zucchine (cotte)	5.8 - 6.1
Lattuga	5.8 - 6.0
Fagioli	5.7 - 6.2
Sedano	5.7 - 6.0
Prezzemolo	5.7 - 6.0
Carciofi in scatola	5.7 - 6
Cavolo rapa (cotto)	5.7 - 5.8
Tuberi	5.7
Carciofi	5.6
Cavolfiore	5.6

Spinaci	5.5 - 6.8
Kimbombó (cotto)	5.5 - 6.4
Porri	5.5 - 6.0
Fagioli renali	5.4 - 6
Rafano	5.35
Cipolle (rosse)	5.3 - 5.8
Pastinaca	5.3
Erba cipollina	5.2 - 6.1
Col	5.2 - 6.0
Rape	5.2 - 5.5
Asparagi in scatola	5.2 - 5.3
Carote in scatola	5.18 - 5.22
Pepe	5.15
Cetrioli	5.1 - 5.7
Barbabetola	4.9 - 5.6
Carote	4.9 - 5.2
Barbabetola in scatola	4.9
Zucche	4.8 - 5.2
Pepe	4.6 - 4.9
Fagioli	4.6
Melanzane	4.5 - 5.3
Pomodori (interi)	4.2 - 4.9
Asparagi	4 - 6
Acetosa	3.7
Olive (verdi)	3.6 - 3.8

Crauti	3.4 - 3.6
Sottaceti	3.2 - 3.5
Rabarbaro	3.1 - 3.4



FRUTTI & pH

Melone dolce	6.3 - 6.7
Date	6.3 - 6.6
Cantalupo	6.17 - 7.13
Persiani	6.0 - 6.3
Cassaba	5.5 - 6.0
Cachi	5.4 - 5.8
Anguria	5.2 - 5.8
Papaya	5.2 - 5.7
Pesche in scatola	4.9
Fichi	4.6
Banane	4.5 - 5.2
Pesche in bottiglia	4.2
Mandarini	4.0
Maniglie	3.9 - 4.6
Nettarine	3.9
In scatola	3.74
Secco	3.6 - 4.0
Vino	3.47
Pesche	3.4 - 3.6
Ananas	3.3 - 5.2
Albicocca	3.3 - 4.0
Prugne secche	3.1 - 5.4
Arance	3.1 - 4.1
Mela cotogna (cotta)	3.1 - 3.3
Pompelmo	3.0 - 3.3

Granate	3.0
Marmellata	3.0
Prugne	2.8 - 4.6
Succo in scatola	2.3
Limoni	2.2 - 2.4
Lime	1.8 - 2.0



CARNI & pH

Non maturata	7.0
In scatola	6.6
Pollo	6.5 - 6.7
Vitello	6.0
Prosciutto	5.9 - 6.1
Lingua	5.9
Matura	5.8
Tacchino (arrosto)	5.7 - 6.8
Agnello	5.4 - 6.7
Maiale	5.3 - 6.9
Macinata	5.1 - 6.2

PESCE & pH

Granchi	7.0
Di acqua dolce (maggioranza)	6.9 - 7.3
Gamberi	6.8 - 7.0
Pesce (soprattutto fresco)	6.6 - 6.8
Vongole	6.5
Aringa	6.1 - 6.4
Salmone	6.1 - 6.3
Storione	5.5 - 6.0
Coregone, pesce bianco	5.5
Tonno	5.2 - 6.1
Ostriche	4.8 - 6.3



LATTICINI & pH

Camembert	7.44
Crema	6.5
Latte	6.3 - 8.5
Burro	6.1 - 6.4
Cheddar	5.9
Roquefort	5.5 - 5.9
Edam	5.4
Gruyere svizzero	5.1 - 6.6
Cottage	5.0
Crema di formaggio	4.88
Latticello	4.5



UOVA & pH

Congelati	8.5 - 9.5
Interi	7.1 - 7.9
Bianchi	7.0 - 9.0
Uova sode, albume	6.5 - 7.5
Tuorlo	6.4



BACCHE & pH

Mirtilli	3.7
Uva	3.4 - 4.5
More	3.2 - 4.5
Ciliegie	3.2 - 4.1
Lamponi	3.2 - 3.7
Congelate	3.1 - 3.35
Fragole	3.0 - 3.5
Ribes (rossi)	2.9
Ribes	2.8 - 3.1
Composta	2.4
Succo	2.3 - 2.5



PRODOTTI DI PANIFICAZIONE & pH

Torta	7.3 - 7.6
Cioccolato	7.2 - 7.6
Biscotti	7.1 - 7.3
Biscotti Craker	7.0 - 8.5
Rettifica	6.6 - 7.1
Farina	6.0 - 6.3
Pane	5.3 - 5.8
Angel food (cialde)	5.2 - 5.6
Lampo di cioccolato	4.4 - 4.5
Napoleoni	4.4 - 4.5



VARIE & pH

Cacao	6.3
Caviale (domestico)	5.4
Zucchero	5.0 - 6.0
Melassa	5.0 - 5.5
Sciroppo di mais	5.0
Maionese	4.2 - 4.5
Amido di mais	4.0 - 7.0
Miele	3.9
Uva sultanina	3.8 - 4.0
Marmellate/Gelatine	3.1 - 3.5
Lievito	3.0 - 3.5
Sidro	2.9 - 3.3
Birra allo zenzero	2.0 - 4.0
Aceto	2.0 - 3.4



TERRA Food-Tech® offre consulenza alimentare per il controllo del pH delle tue conserve, contattaci:



www.terrafoodtech.com/it/contatto-sf/



+34 937 830 720



hello@terrafoodtech.com



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

Calcola la tua capacità produttiva per ciclo con il nostro calcolatore online gratuito.



scarica il tuo rapporto in PDF
www.terrafoodtech.com



Contattaci per maggiori informazioni

www.terrafoodtech.com

+34 937 830 720

