



# Qual é o pH dos alimentos?



## VEGETAIS e pH

<b>Brotos</b>	6.7
<b>Cozinhada</b>	6.6 - 7.2
<b>Secas</b>	6.5 - 6.8
<b>Feijão-de-lima</b>	6.5
<b>Couve frisada (cozinhada)</b>	6.4 - 6.8
<b>Congeladas</b>	6.4 - 6.7
<b>Lentilhas (cozinhadas)</b>	6.3 - 6.8
<b>Cogumelos (cozinhados)</b>	6.2
<b>Caules</b>	6.1
<b>Batatas</b>	6.1
<b>Milho</b>	6.0 - 7.5
<b>Couve-de-bruxelas</b>	6.0 - 6.3
<b>Milho moído (cozinhado)</b>	6.0
<b>Ervilhas</b>	5.8 - 7.0
<b>Rabanetes (vermelhos)</b>	5.8 - 6.5
<b>Curgetes (cozinhadas)</b>	5.8 - 6.1
<b>Alface</b>	5.8 - 6.0
<b>Feijões</b>	5.7 - 6.2
<b>Aipo</b>	5.7 - 6.0
<b>Salsa</b>	5.7 - 6.0
<b>Alcachofras enlatadas</b>	5.7 - 6
<b>Couve-rábano (cozinhada)</b>	5.7 - 5.8
<b>Tubérculos</b>	5.7
<b>Alcachofras</b>	5.6
<b>Couve-flor</b>	5.6

<b>Espinafres</b>	5.5 - 6.8
<b>Kimbombó</b>	5.5 - 6.4
<b>Alho francês</b>	5.5 - 6.0
<b>Feijão vermelho</b>	5.4 - 6
<b>Armoracia rusticana</b>	5.35
<b>Cebolas (vermelhas)</b>	5.3 - 5.8
<b>Cherovia</b>	5.3
<b>Cebolinho</b>	5.2 - 6.1
<b>Repolho</b>	5.2 - 6.0
<b>Nabos</b>	5.2 - 5.5
<b>Espargos enlatados</b>	5.2 - 5.3
<b>Cenouras enlatadas</b>	5.18 - 5.22
<b>Pimenta</b>	5.15
<b>Pepinos</b>	5.1 - 5.7
<b>Beterraba</b>	4.9 - 5.6
<b>Cenouras</b>	4.9 - 5.2
<b>Beterraba enlatada</b>	4.9
<b>Abóboras</b>	4.8 - 5.2
<b>Pimento</b>	4.6 - 4.9
<b>Feijão verde</b>	4.6
<b>Beringelas</b>	4.5 - 5.3
<b>Tomates (inteiros)</b>	4.2 - 4.9
<b>Espargos</b>	4 - 6
<b>Azeda-brava</b>	3.7
<b>Azeitonas (verdes)</b>	3.6 - 3.8

<b>Chucrute</b>	3.4 - 3.6
<b>Pickles</b>	3.2 - 3.5
<b>Ruibarbo</b>	3.1 - 3.4



## FRUTAS e pH

Melão doce	6.3 - 6.7
Tâmaras	6.3 - 6.6
Melo	6.17 - 7.13
Persas	6.0 - 6.3
Mandioca	5.5 - 6.0
Dióspiros	5.4 - 5.8
Melancia	5.2 - 5.8
Papaia	5.2 - 5.7
Pêssegos enlatados	4.9
Figos	4.6
Bananas	4.5 - 5.2
Pêssegos engarrafados	4.2
Tangerinas	4.0
Mangas	3.9 - 4.6
Nectarinas	3.9
Enlatados	3.74
Secos	3.6 - 4.0
Maçã Winesap	3.47
Pêssegos	3.4 - 3.6
Ananases	3.3 - 5.2
Damasco	3.3 - 4.0
Ameixas secas	3.1 - 5.4
Laranjas	3.1 - 4.1
Marmelo (cozinhados)	3.1 - 3.3
Toranjias	3.0 - 3.3

Romãs	3.0
Marmelada	3.0
Ameixas	2.8 - 4.6
Sumo em lata	2.3
Limões	2.2 - 2.4
Limas	1.8 - 2.0





## CARNES e pH

Não maturada	7.0
Enlatada	6.6
Frango	6.5 - 6.7
Vitela	6.0
Presunto	5.9 - 6.1
Língua	5.9
Maturada	5.8
Perú (assado)	5.7 - 6.8
Borrego	5.4 - 6.7
Porco	5.3 - 6.9
Móida	5.1 - 6.2

## PEIXES e pH

Caranguejos	7.0
De água doce (maioria)	6.9 - 7.3
Camarões	6.8 - 7.0
Peixe (fresco, maioria)	6.6 - 6.8
Amêijoas	6.5
Arenque	6.1 - 6.4
Salmão	6.1 - 6.3
Esturjão	5.5 - 6.0
Coregonus, peixe branco	5.5
Atum	5.2 - 6.1
Ostras	4.8 - 6.3



## PRODUTOS LÁCTEOS e pH

<b>Camembert</b>	7.44
<b>Creme</b>	6.5
<b>Leite</b>	6.3 - 8.5
<b>Manteiga</b>	6.1 - 6.4
<b>Cheddar</b>	5.9
<b>Roquefort</b>	5.5 - 5.9
<b>Edam</b>	5.4
<b>Gruyère Suíço</b>	5.1 - 6.6
<b>Cottage</b>	5.0
<b>Queijo cremoso</b>	4.88
<b>Soro de leite</b>	4.5



## OVOS e pH

<b>Congelados</b>	8.5 - 9.5
<b>Inteiros</b>	7.1 - 7.9
<b>Branco</b>	7.0 - 9.0
<b>Ovos cozidos, branco</b>	6.5 - 7.5
<b>Gema</b>	6.4



## BAGAS e pH

Mirtilos	3.7
Uvas	3.4 - 4.5
Amoras silvestres	3.2 - 4.5
Cerejas	3.2 - 4.1
Framboesas	3.2 - 3.7
Congelados	3.1 - 3.35
Morangos	3.0 - 3.5
Passas de Corinto (vermelhas)	2.9
Groselhas	2.8 - 3.1
Compota	2.4
Sumo	2.3 - 2.5



## PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO e pH

Bolo	7.3 - 7.6
Chocolate	7.2 - 7.6
Bolachas	7.1 - 7.3
Bolacha Crackers	7.0 - 8.5
Moído	6.6 - 7.1
Farinha	6.0 - 6.3
Pão	5.3 - 5.8
Alimento de anjo (obleas)	5.2 - 5.6
Relâmpagos de chocolate	4.4 - 4.5
Bolo Mil-Folhas (Napoleão)	4.4 - 4.5



## DIVERSOS e pH

<b>Cacau</b>	6.3
<b>Caviar (doméstico)</b>	5.4
<b>Açúcar</b>	5.0 - 6.0
<b>Melaço</b>	5.0 - 5.5
<b>Xarope de milho</b>	5.0
<b>Maionese</b>	4.2 - 4.5
<b>Amido de milho</b>	4.0 - 7.0
<b>Mel</b>	3.9
<b>Passas</b>	3.8 - 4.0
<b>Doces / Geleias</b>	3.1 - 3.5
<b>Levedura</b>	3.0 - 3.5
<b>Cidra</b>	2.9 - 3.3
<b>Ginger ale</b>	2.0 - 4.0
<b>Vinagre</b>	2.0 - 3.4



**Na TERRA Food-Tech® fornecemos consultoria alimentar para o controlo do pH das suas conservas, contacte-nos:**



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



+34 937 830 720



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



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

**Calcule a sua capacidade produtiva por ciclo a partir da nossa calculadora online gratuita.**



descarregue o seu relatório em PDF  
[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)



Contacte-nos para mais informações

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

+34 937 830 720

