



pH y Temperatura para la calidad de la carne

INSTRUMENTO PORTÁTIL DE CONTROL DEL pH Y TEMPERATURA EN PIEZAS DE CARNE:

El pH y la temperatura son dos parámetros fundamentales a controlar en las salas de despiece, mataderos y plantas manipuladoras de carne. La variación en el pH y la temperatura después del sacrificio del animal, puede dar como resultado su clasificación en carnes: PSE (pálida, suave y exudativa), DFD (oscura, dura y seca) y RFN (roja, firme, no exudativa) siendo esta última en la cual se encuentran los parámetros óptimos de la carne con buena calidad.



Influencia del pH

El "pH final" de la carne, tienen gran influencia en su textura, su capacidad de retención de agua, su resistencia al desarrollo microbiano y el color: por la que establecer un nivel adecuado de pH (pH de 5,5, aunque existen diferencias entre especies animales) es muy importante pues ciertas enzimas críticas como la fosfofructoquinasa se inhiben y reacciones metabólicas como la glucólisis cesan; esta última, deberá ser completa y lenta para mantener un nivel óptimo de pH.

La glucólisis anaerobia post-mortem, es la ruta metabólica que tiene lugar en el músculo del animal sacrificado y que se produce a partir del glucógeno muscular contenido en el animal, dando lugar con ello al ácido Láctico y un descenso del pH (menos de 5,5 de pH).

Influencia de la Temperatura

Durante la etapa del "pre-rigor" (etapa antes de la aparición del "rigor mortis"), la temperatura del canal puede dar lugar al "acortamiento por frío" y a la contracción del músculo, este efecto se produce al someter las carnes sensibles (bovina y ovina) a temperaturas inferiores a 10°C.

ESPECIFICACIONES HI 99163N

Rango	pH	-2,00 a 16,00 pH
	Temperatura	-5,0 a 105,0 °C
Resolución	pH	0,01 pH
	Temperatura	0,1 °C
Precisión	pH	+/- 0,02 pH
	Temperatura	+/- 0,5 °C



Tabla de Valores de pH según el tipo y clasificación de la carne

Clasificación de la carne	Valor de pH Carne porcina	Valor de pH Carne bovina y ovina
pH PSE	<5,8	<5,5
pH RFN	5,3-5,8	5,0-5,8
pH DFD	>6,2	>6,0
pH óptimo	entre 5,3-5,8	5,5

Incluye:

Un electrodo FC232D, una cuchilla de acero inoxidable FC099 (conector DIN y 1 m de cable), un sobre de 20 ml solución buffer pH 4,01, un sobre de 20 ml solución buffer pH 7,01, 2 sobres de 20 ml solución de limpieza ácida, 3 pilas alcalinas 1,5V AAA, manual de instrucciones y maletín de transporte