



# 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

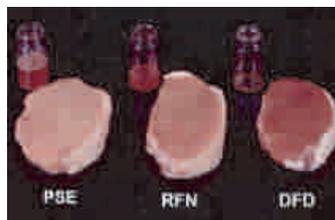


Tabla de Valores de pH según el tipo y clasificación de la carne

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