

肉类PH计肉类酸碱度检测仪肉新鲜度PH测试笔

产品名称	肉类PH计肉类酸碱度检测仪肉新鲜度PH测试笔
公司名称	杭州晨诺生物技术有限公司
价格	980.00/套
规格参数	品牌:晨诺 型号:PH60A
公司地址	浙江省杭州市余杭区仓前街道龙潭路16号3幢403-5
联系电话	0571-85908625 13738125086

产品详情

肉类食品是人们日常生活中必不可少的食品，新鲜的肉类肉嫩、味美、营养，受到广大消费者的青睐。近来由于人们生活水平的提高，大家对食品健康和卫生标准要求越来越高，所以在肉类的加工、流通和零售过程中相关的食品检测部门都要进行严格的监测和控制。晨诺生物小编为您推荐一个非常简便的测量方法——使用晨诺pH60A。

pH值影响肉的质量，包括颜色、嫩度、风味、持水性和货架期。由肌肉中乳酸的产生量导致的宰后pH值下降的速度和程度，对肉的加工特性有着特殊影响。如果pH值下降很快，肉会变得多汁、苍白、风味和持水性差（PSE肉）。如果pH值下降很慢并且不完全，肉会变得色深、硬且易腐败（DFD肉）。而正常的肉会经历逐渐和完全的pH下降。对胴体pH值的测定可以提供肉质方面的信息，从而决定肉是否适合制作高质量的产品。即使对于肉制品而言，通过测定pH值并与表中给出的正常pH值范围对比，我们也可得到质量问题的重要信息。

操作方法：

用干净的刀横切肉块，使用晨诺60Aph计测试剖面的pH值，仪器会通过显示屏直接显示肉的pH值。结果：刚宰杀完pH7.0~7.4 逐渐下降至pH5.4~5.5，进入僵直期，随后回升到pH5.6~6.2，到成熟期（最佳食用期）保鲜工作做不好，pH值会逐渐上升，肉变质对于以上pH值结果的变化，大家是否出现疑惑呢？其实，原因就在于动物在宰杀前的pH值通常是7.1左右，在肉样自身的成熟和保鲜过程中，肉的组织细胞呼吸活动活跃使得肌肉中肌糖元酵解和ATP分解，分别产生乳酸、磷酸等酸性物质，致使肉样pH逐渐降低，随着贮藏时间的延长，由于肉中内源蛋白和微生物分泌的蛋白分解酶的作用，降解肌肉蛋白质为多肽和氨基酸，并释放碱性集团，而使肉的pH值回升。

由此，肉的pH值可以作为判断其新鲜与否的指标之一。pH值的测定给我们提供了有关肉和肉制品质量的很有价值的信息。如果肉和肉制品的pH值与正常值差别很大，通常其质量存在问题，甚至有腐败的迹象。如果肉和肉制品的pH值正常，意味着其质量达到了相应的指标，并且保证了良好的卫生条件和足够的货架期。

1、新鲜肉的pH值的范围

牲畜生前肌肉的pH值为7.1~7.2.屠宰后，由于肌肉中代谢过程发生改变，肌糖剧烈分解，乳酸和磷酸逐渐聚集，使肉的pH值下降。如宰后1小时的热鲜肉pH值可降到6.2~6.3，经过24小时后，降至5.6~6.0，此pH值在肉品工业中叫做排酸值，它能一直维持到肉品发生腐败分解前。新鲜肉的肉浸液pH值一般在5.8~6.8的范围内。

2、次鲜肉的pH值的范围

肉品随着放置时间的延长，肉表面的细菌开始繁殖，细菌沿肌肉表面扩散，肉表面有潮湿、轻微发粘等感官变化。此时，由于肌肉中蛋白质在细菌酶的作用下，被分解为氨和胺类在含物等碱性物质。因而，使肉趋于碱性，pH值显著增高，pH值在6.3~6.6之间，此时的肉品为次新鲜肉。

3、腐败肉的pH值

如果肉品存放不当，细菌在适当的温度、湿度、酸碱度以及其他适宜条件下迅速繁殖，且沿肌肉间向深部蔓延。肌肉组织逐渐分解，脂肪发生酸败，产生氨、硫化氢、乙硫醇、丁酸等腐败分子，散发出臭气。此时肉品已经变质。其pH值在6.7以上。

4、用pH值检测肉品

肉品的pH值作为肉品检测的检测指标，应该具体问题具体分析。

(1) 如宰前处于过度疲劳，虚弱或者患病的动物，其生前能量消耗过大，肌肉中所储存的肌糖元较少，宰后蓄积于肌肉中的乳酸量也必然较低，故新鲜肉的pH值较高。

(2) 对肉类进行冷处理的程度和施行的方法不同，也影响到肉类pH值的改变。例如，新鲜冷藏肉的pH值为5.8~6.4，冻肉则为6.0~6.5，而且快速冷冻肉比缓慢冷冻肉的pH值高0.2。

(3) 不同腐败分解过程，也影响到肉的pH值变化，例如有时候，细菌腐败分解过程中产生氨与其他产物结合成盐类，失去中和酸的能力，或有时候变质肉在腐败过程中蓄积大量的有机酸类或有些病畜肉，结果都使肉的pH值与普通的新鲜肉相似。这些情况都说明了pH值不能作为评定肉类新鲜度的唯一标准。

5、肉品pH值的判定标准

新鲜肉：pH5.8~6.2；次新鲜肉：pH6.3~6.6；变质肉：pH6.7以上。综上所述，肉品的pH值检测方法简便易行，通过对肉品的pH值的检测，可以对肉品的新鲜度进行常规判断。与其他检测方法同时使用，对肉品品质的评估有着重要意义。