



Distribuido por:

**Carometec**  
FOOD TECHNOLOGY

Carometec Spain S.L.  
C/Carretera No. 67 • 08650 Sallent, Barcelona • España  
Teléfono: +34 938 372 986 • Fax: +34 938 381 500  
comercial@carometec.net • www.carometec.net



El valor pH – el criterio más importante para la clasificación de calidad y la base de decisión para la elaboración Posterior de la carne.

El valor pH del músculo (vivo) se eleva a aprox. 7,0. Después de la matanza se realiza un proceso de reducción que causa una disminución del valor pH hasta valores entre 5,3 y 6,5. La razón principal es la producción de ácido láctico por glicólisis del hidrato de carbono glucógeno. Este proceso de reducción termina aprox. 24 horas después de la matanza. La velocidad de la reducción del valor pH y el último valor pH son variables conforme a animales diferentes e influyen en la calidad de la carne.

Se hace una distinción entre carne PSE (pálido/tierno/acuoso) cuyo valor pH, 45 minutos después de la matanza ya se sitúa bajo 5,8 y carne DFD (oscuro/firme/seca) cuyo valor pH, 45 minutos después de la matanza ya se eleva a más de 6,3.

El pH\*K21 está calibrado por el usuario final y por eso es muy apropiado su uso en estándares de calidad ISO.

El pH\*K21 para el control de calidad – en el matadero, en el almacén frigorífico y en la entrada de mercancías.  
Un control óptimo por la medición del valor pH.

- |                                                                                                                                              |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ❖ la determinación precisa por medio de dos mediciones sucesivas (inmediatamente después de la matanza y después de, por ejemplo, 24 horas). | ❖ absolutamente impermeable                         |
| ❖ el valor pH con dos dígitos                                                                                                                | ❖ alta capacidad de memoria (4000 datos compuestos) |
| ❖ control automático de la función                                                                                                           | ❖ aprox. 10 horas de medición sin recargar          |

**NWK binär**  
Soft- und Hardwareentwicklung

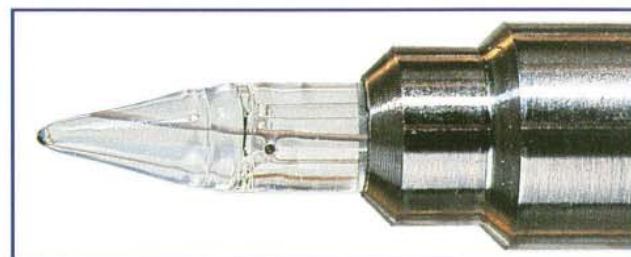


La carne  
y sus  
valores

pH\*K21

El electrodo de cristal fue desarrollado especialmente para la medición de calidad de la carne y se caracteriza por tiempos de reacción muy cortos.

La sonda de medición está revestida y protegida por una caja de acero.

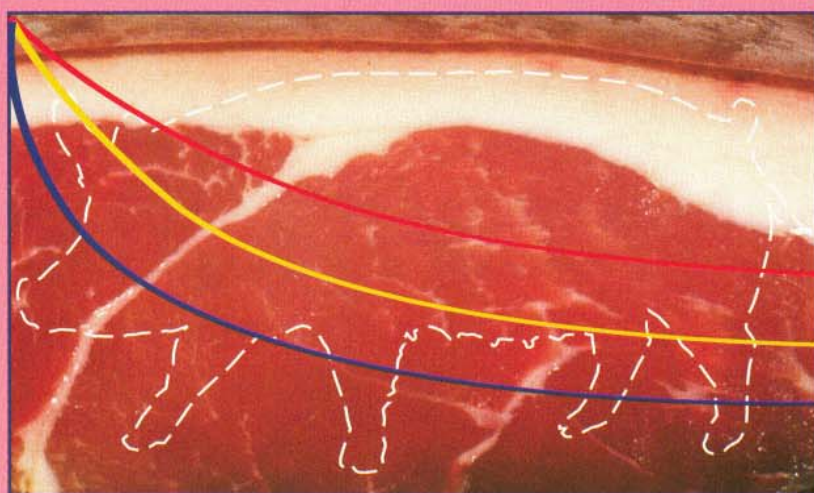


La protección telescópica garantiza que el electrodo especial solamente salga de la caja protectora durante la medición. Gracias a dicha construcción (permitida para productos alimenticios 1.4301) la posibilidad de destruir el electrodo es muy limitada.



# pH \* K21

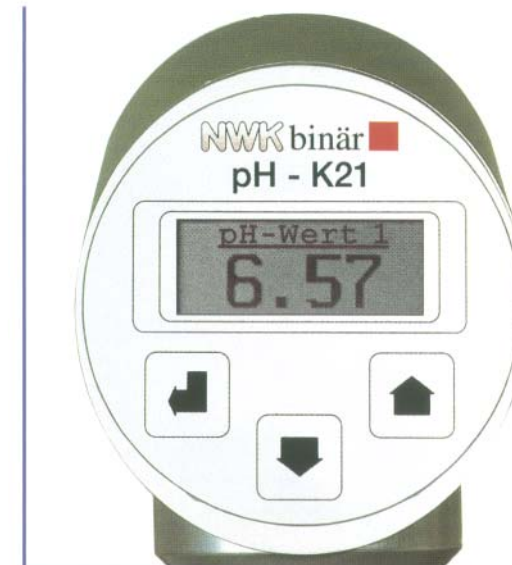
## La carne y sus valores



Con el pH\*K21 se puede determinar el exacto valor pH. La memoria integrada permite la memorización de 4000 datos compuestos lo que significa que un dato puede contener dos mediciones. Debido a esto se puede, por ejemplo, medir el valor pH-1 (con fecha, hora, marca y número

correlativo) inmediatamente después de la matanza y el valor pH-2 (también con fecha, hora, marca y número correlativo)

después de, por ejemplo, 24 horas. El valor pH-2 se coordina automáticamente a la medición del valor pH-1.



pH\*K21 – la medición precisa del valor pH en condiciones más extremas!



Se pueden transmitir los datos del pH\*K21 on-line sin manejo manual por interface RS 232 a un PC y/o una impresora.



El pH\*K21 es muy eficiente. El instrumento permite hasta 600 mediciones por hora y una operación permanente hasta un máximo de 10 horas. ¿Quiere usted prolongar la operación permanente? ¡No hay problema! Con una conexión del instrumento al transformador, la operación permanente está garantizada.