



# Et Termometresi ve Et Ürünlerinde pH' nın Önemi

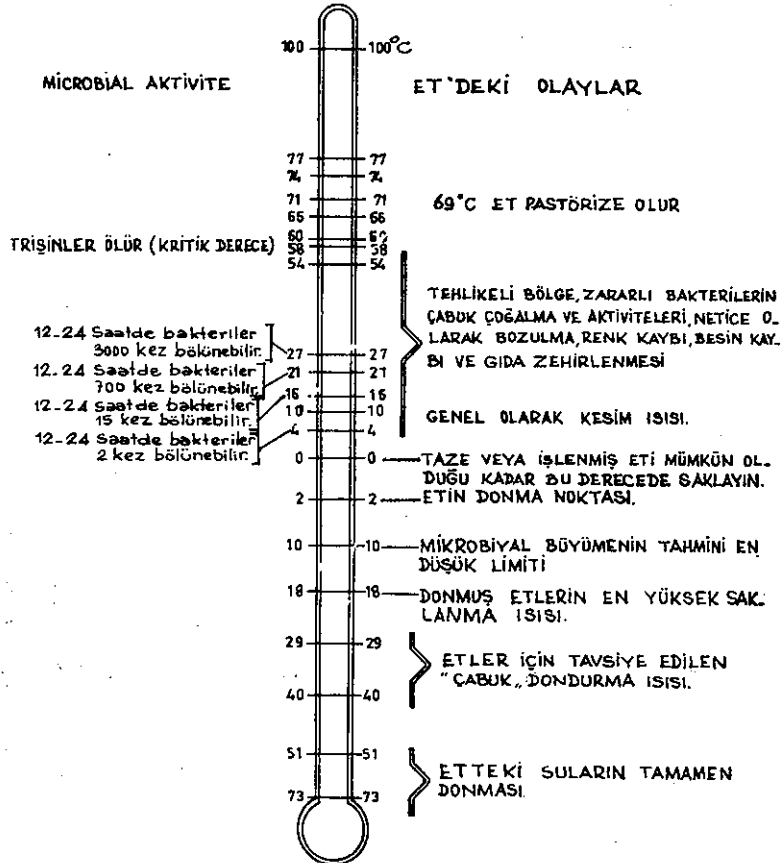
**Haluk TURGUT**  
TBTA  
M.B.E.A.E.  
Besin ve Gıda Teknol. Enst.

Günlük yediğimiz et ve et ürünleri, diğer bütün gıda maddeleri gibi, mikroorganizmaların üremeleri için çok uygun birer besi yeri durumundadırlar.

Kesim'den başlayarak, etde, ısı düşmesi, su kaybı ve pH değişimleri başlarken, aynı zamanda mikroorganizmalarda, gerek dışardan

gelerek, gerek içerde bulunanlarla beraber daha kolay üremeye başlarlar.

Bu konuda, et ve ürünlerinin saklanması, ayrıca teknolojik olarak üretilmeleri bakımından, ısı ve pH değişmelerini, mezbahalara, et işleyen işletmelere ve bu konuyla ilgili tüm fabrikalara faydalı olur ümidi ile, aşağıda pratik olarak gösterilmek istenmiştir.



**ET TERMOMETRESİ :**

Şemadan da görüleceği gibi, termometrenin sağında değişen ısılardaki et olayları, solunda ise mikrobiyal aktivite gösterilmiştir.

Isı değişimlerinin mikrobiyal aktivite ve etdeki olaylara etkisi termometre incelendiğinde hemen anlaşılacaktır.

Genel olarak, etlerin her zaman 4°C nin altında tutulması veya en kısa zamanda bu derecenin altına getirilmesi gerekliliği bozulmanın önlenmesi bakımından çok önemlidir.

Et veya ürünlerinin pişirilmesinde merkez ısısının 65°C nin üzerinde belli bir zaman durması gerekmektedir.

Et dondurulmasında ise, kalite yönünden

çabuk dondurmanın gerekliliği ve bunun içinde ısının, —3°C nin altına en kısa zamanda düşürülmesi gerekmektedir.

**ET VE ÜRÜNLERİNDE pH :**

Et ve ürünlerinde pH teknolojik bakımdan önemli etkenlerden birisidir.

Kesimden sonra, gerek mikroorganizmaların çoğalmaları, gerek su kaybı, gerek çoğalan kimyasal reaksiyonlar neticesi, canlıya ait normal pH değişir. Kesimden sonra pH, 7,5 den 5,5-6,0'ya düşer.

Et ve ürünlerindeki pH nin durumu cetvelde gösterilmiştir. Et ürünleri için en uygun pH nin 5.0-6.0 arasında olduğu söylenebilir.

ET VE ET ÜRÜNLERİNDE pH

