**3.2 pH-waarde (samenvatting H. H.)**

Een overzicht met aandachtspunten over de pdf-versie van **03.2 pH-waarde**

|  |  |
| --- | --- |
| Dia | Aandachtspunt |
| 1 | Nvt (is een plaatje als inleiding) |
| 2 | Micro-organismen zorgen voor een snelle pH-daling -> conservering verloopt beter |
| 3 | Fase 1: O2 moet “op raken” (verdwijnen) door aerobe bacteriën (zuurstof minnend)   * Liefst zo snel mogelijk (aandrukken !) |
| 4 | Fase 2: Fermentatie = melkzuurbacteriën zetten suikers om tot melkzuur.  Hiervoor zijn zuurstof-arme (anaerobe) omstandigheden belangrijk.  Na verloop van tijd ontstaat een stabiele pH (zuurtegraad). |
| 5 | Gewenste pH: 4 – 5,5 (afhankelijk van DS) |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 | Helemaal kennen: |
| 10 |  |
| 11 | Vervalt, is in dia 7 voldoende besproken. |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |
| 15 |  |
| 16 |  |
| 17 | Vrijwillige verdiepingsstof; geen examenstof |