





- 
- pH gıdalarda Őu nedenlerden dolayı önemlidir.
 - Mikroorganizma ve enzimlerin kontrol ve kullanımında


- 
- Gıdaya uygulanan ısı işlem pH ya göre saptanır. pH sı 4,5 in altında olan asidik gıdalara 100 °C altında , pH sı 4,5 in üzerinde olan gıdalara 100 °C nin üstünde sıcaklık uygulanır.
 - Gıdaların pH sı bakteri, maya ve küf üremesi üzerine etkilidir. Her mikroorganizma faaliyeti için maksimum, minimum ve optimum pH sınırları vardır.

- 
- Jele, reel ve marmelat yapımında pektin-eker-asit jelinin oluşmasında . Çünkü pektinler, proteinler ve zank maddeleri ortamın pH sindan etkilenir.

- 
- Meyve ürünlerinin bazı yapay boyalarla boyanmasında, örneğin eritrosin belli pH derecelerinde gerçek rengini gösterir.
 - Meyve sularının durultulmasında




Gıdalarda vitamin tayinleri

- 
- Vitaminler, insanlar ve hayvanlar tarafından sentezlenemeyen, sağlıklı büyüme, üreme ve diğer fonksiyonlar için düzenli olarak dışarıdan alınması gereken organik bileşiklerdir.

- Gıdalarda bulunan vitaminler

- suda çözünenler (B grubu vit. Ve C vit.)
 - yağda çözünenler (A,D,E,K vit)
- olarak iki grup altında toplanır.

- 
- Vitamin analiz yöntemleri gıdaların vitamin miktarları,
 - biyolojik,
 - mikrobiyolojik
 - kimyasal yöntemlerle tayin edilmektedir.

- A vit. Tayini
- Carr-Price yönteminde prensip: A vit. ve karotenoidlerin susuz ve alkolsuz kloroformdaki çözeltilerinin yine susuz ve alkolsuz kloroformdaki antimontriklorür çözeltisi ile mavi renk vermesidir.