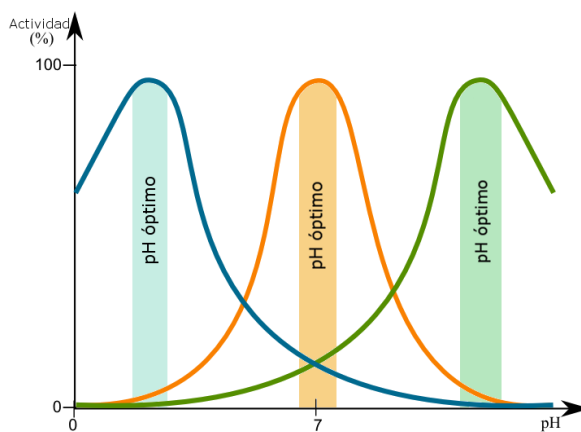


Ficha 6: Influencia del pH

El valor de pH es muy importante en la elaboración del pan. El pH es un factor limitante en el proceso de la fermentación ya que las levaduras se encuentran afectadas claramente por el ambiente, bien sea alcalino o ácido. Por regla general el funcionamiento de las levaduras está en un rango de pH que va aproximadamente desde 3,5 a 5,5. Si la masa tiene un pH superior a 5,1 la fermentación se desarrolla más lentamente.

- ¿Qué factores pueden afectar el pH en el proceso de fermentación?
- Considera uno de estos factores y diseña una actividad experimental en la que puedas medir el pH a diferentes tiempos. (Por ejemplo el uso de diferentes tipos de harinas).
- Identifica la variable independiente, la variable dependiente y las variables control.
- Formula preguntas que relacionen ambas variables (independiente y dependiente)



Gráfica 1: pH óptimo y actividad.

Créditos

✓ **Imágenes:**

- Imagen 1: [Enzyme-ph-es](#). Autor: [Alejandro Porto](#). Licencia: [CC BY-SA 3.0](#).

Autoras: Carolina Bertolino, Pierina Campanella y María Hahn.

Fecha de publicación: 21 de noviembre de 2019.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).