

# 发酵/酸化

## Fermentation/acidification

食品名称 Product name											
酸碱度 (pH) 下降时间范围 pH drop timeframe?											
#测试 # Test	批次号码 Batch ID	开始发酵的日期及时间 Date and time fermentation started	pH 计校准 pH meter calibration		pH 下降后检测 pH 值 pH check after pH drop				成品 pH 值 pH of finished product		
			pH 4 缓冲液读数 Reading for pH 4 buffer	pH 7 缓冲液读数 Reading for pH 7 buffer	检测 pH 值的日期及时间 Date and time of pH check	pH 检测值 Check pH	开始发酵至 pH 检测的间隔时长 Time between fermentation start and pH check	纠正措施 (如 pH 值超过 4.6) Corrective actions if pH is above 4.6	pH 最终检测值 Final check pH	纠正措施 (如 pH 值超过 4.6) Corrective actions if pH is above 4.6	
例 1 Example 1	15/12/17 15/12/17	2023 年 4 月 21 日 下午 3:00 21/04/2023 3 pm	4.01 4.01	7.00 7.00	2023 年 4 月 21 日 3 pm 21/04/2023 3 pm	4.6 4.6	24 小时 24 hours	无 NA	3.8 3.8	无 NA	

### 特定食品所需的 pH 值下降时间范围

Required pH drop time frame of specific products

- › 发酵牛奶——4 小时
- › fermented milk – 4 hours
- › 酸奶——6 小时
- › yoghurt – 6 hours
- › 冲调软饮——4 小时
- › brewed soft drinks – 4 hours
- › 水果、蔬菜、鸡蛋——24 小时
- › fruits, vegetables and eggs – 24 hours.

