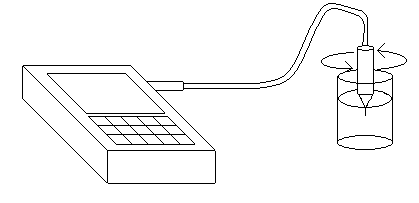
MERJENJE pH RAZLIČNIH ŽIVIL

*Potrebni material :*

* čaša
* pH – meter

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŽIVILA | HIPOTIZIRAN pH | REALEN pH |
| mineralna voda ( s. Benedetto ) | 5 \ 6 | 7.17 |
| sveže mleko U.H.T. | 7.5 | 6.65 |
| sadni sok | 8.5 | 3.11 |
| limona | 1 | 2.3 |
| kis | 2 \ 3 | 2.9 |
| belo vino | 3 \ 4 | 3.56 |
| črno vino | 3.5 | 3.36 |
| žganje – vodka | 5.8 | 7.5 |
| jogurt | 3.6 | 4 |
| coca cola | 3 \ 5 | 2.56 |
| oran soda ( kislina ) | 2 | 2 |

* živilo



V razne čaše razporedimo različne vrste živil. Nato s pomočjo pH – metrom raznih '' tekočin '' vsakim živilom merimo pH tako, da elektrodo pH – metra postavimo v čaše in nato pomešamo

Po tem pa lahko razberemo pH na displeju naprave, in jo pripišemo v tabelo.

S tem poskusom smo dodazali, da večina živil je na območju kislega. To pomeni da naš organizem radi sprejme kislino. Če pa uživamo preveč bazične hrane se prebava ustavlja.