DINO - Divulgador de Notícias

# Tratamento de água garante qualidade de serviços de alimentação

## O Brasil possui cerca de 12% da água mundial, Mas segundo estudos levantados pela ANA (Agência Nacional das Águas), 40% das águas retiradas do nosso país são desperdiçadas.

**13/10/2016 15:37:38**

Segundo o site da Asstefil , água é um dos ingredientes mais importantes no setor de serviços de alimentação . Presente em todos os restaurantes como no gelo que possui uma composição onde a água representa 100%, já no café e no chá algo em torno de 98%, em bebidas gaseificadas 83% e sopas e molhos até 80%.

Além de ser usada como ingrediente para a produção de diversos produtos, a água também é essencial na sanitização e limpeza do local. Assim como pode ser utilizada para resfriamento ou aquecimento. Com todas essas utilizadas, a qualidade da água é crucial para o bom funcionamento da indústria alimentícia e deve seguir diversos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde (MS).

Segundo o MS, a água empregada para a manipulação e produção de alimentos deve estar de acordo com os padrões físico-químicos e microbiológicos para ser considerada potável. A fiscalização da qualidade da água deve ser instituído no estabelecimento seguindo os critérios dessa legislação vigente. São diversas as consequências da utilização de água inadequada para consumo como alterações nos produtos, perda de nutrientes, do alimento, influência da ação de limpeza de utensílios, corrosão de utensílios e as mais graves como intoxicação e infecção alimentar, além de outras 200 doenças que podem ser causadas por alimentos contaminados por bactérias, parasitas, agentes químicos, bolores, vírus, e substâncias tóxicas.

O controle da qualidade da água garante o melhor proveito na produção, durabilidade dos alimentos nas gôndolas, qualidade de vida e saúde aos clientes. Utilizando-se a água dentro dos padrões e recomendações legais vigentes, seja de dureza, teor de cloro residual ou mesmo de substâncias químicas, as características dos produtos da indústria alimentícia é preservada, tornando o estabelecimento apto para a produção de alimentos.

Com diversas formas de utilização e qualidade da água cada vez mais questionável é comum que cada vez mais estabelecimentos optem por um adquirir um bom sistema de tratamento de água. Os métodos de tratamento da água removem micro-organismos e impurezas que podem ser prejudiciais

à saúde.

Os tipos de tratamento são decididos de acordo com a fonte de água. Mas comumente, é adicionado materiais químicos à água, que depois será filtrada para remoção de partículas e no final passará por um processo de desinfecção com agente seguros para o consumo humano. Após esse processo está garantida a qualidade da água, a excelência dos produtos e a satisfação dos clientes.