

INTERVENÇÕES OPERACIONAIS APLICADAS AO CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA DE UMA UNIDADE PROCESSADORA DE ALIMENTOS

Mariana Loureiro Junquer¹, Diana Mara Dias Arroyo, E. H. M. Walter, Renata Maria dos Santos Celeghini, Ana Lourdes Neves Gandara, Renata Castagnato, Vicente Jose Costa Vale, M. S. da Silva, Jose Pereira De Almeida
FEA/ UNICAMP

Resumo

No monitoramento de um sistema de abastecimento de água de uma unidade processadora de alimentos foram encontradas as seguintes não conformidades: enumeração de microrganismos heterotróficos até $1,9 \times 10^3$ UFC/mL, coliformes totais até 9,2 NMP/100mL e teor de cloro residual livre menor que 0,2 mg/L. O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficácia de intervenções operacionais implementadas na rede da unidade processadora de alimentos, de modo a manter a qualidade da água fornecida pela empresa de abastecimento público, certificada como adequada. Inicialmente foi realizada a higienização dos reservatórios (1 ano após o último tratamento), que resultou em uma melhoria na qualidade microbiológica da água, mas a contagem de heterotróficos aeróbios continuava elevada, o que foi associado a sujidades remanescentes das operações de higienização. Além disto, o superdimensionamento dos reservatórios propiciava um prolongado tempo de residência da água no sistema, cerca de 72 h, o que entre outras possibilidades poderia causar a diminuição do teor de cloro livre para $< 0,2$ mg/L. Com a correção da dosagem de cloro ativo na água do reservatório ocorreu a adequação de todo o sistema. As intervenções pesquisadas permitiram a manutenção da qualidade da água de abastecimento, disponibilizando uma água potável e adequada às aplicações da unidade processadora de alimentos.

Palavras-chaves

Água. Microbiologia. Cloro.

¹ E-mail: mjunquer@fea.unicamp.br

II SIMTEC — Centros de convenções — UNICAMP, Campinas, SP – 29 de set. a 01 de outubro de 2008.
Tema central: “Perspectivas e desafios dos profissionais da UNICAMP”.