



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Rocha, Tania Isabel Marques

Avaliação físico-química e microbiológica das Águas do Alardo

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/665>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O presente trabalho teve como objectivo avaliar a qualidade físico-química e microbiológica da água do Alardo, bem como acompanhar o controlo de qualidade e vigilância ao longo de todo o processo de produção, de forma a garantir a qualidade do produto final. Foi realizado durante o período de Fevereiro a Agosto de 2008, no laboratório de análises e controlo de qualidade da empresa Águas do Alardo, situada em Castelo Novo. Relativamente aos parâmetros microbiológicos analisados e através da sua...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Água mineral, Água de nascente, Parâmetros microbiológicos, Parâmetros físico-químicos
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:52:01Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DAS ÁGUAS DO ALARDO

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Tânia Isabel Marques Rocha

— ◆ —
CASTELO BRANCO

2008

Índice

Índice de tabelas.....	iii
Índice de figuras.....	iv
Resumo.....	v
Abstract.....	vi
1. Introdução	1
2. Problemática geral da qualidade das águas minerais naturais e de nascente	2
2.1. Parâmetros de controlo de qualidade das águas engarrafadas	6
2.2. Controlo de qualidade - Aplicação do HACCP	11
2.2.1. Definição do termos de referência/âmbito do plano HACCP.....	13
2.2.2. Formação da equipa HACCP	13
2.2.3. Descrição do produto	13
2.2.4. Identificação do uso pretendido do produto.....	14
2.2.5. Elaboração de um fluxograma	14
2.2.6. Verificação “ <i>in loco</i> ” do fluxograma	14
2.2.7. Identificação de perigos a cada passo	14
2.2.8. Aplicação da árvore de decisão para a determinação dos PCC’s	16
2.2.9. Estabelecimentos de valores e de limites críticos para os PCC’s	18
2.2.10. Estabelecimento dos procedimentos de monitorização.....	18
2.2.11. Estabelecimento das acções correctivas.....	18
2.2.12. Estabelecimento de procedimentos de verificação	19
2.2.13. Estabelecimento de sistema de registo e arquivo de dados que documentem o plano HACCP	19
2.2.14. Revisão do plano HACCP.....	20
3. Avaliação físico-química e microbiológica das Águas do Alardo	20
3.1. Implementação do sistema HACCP na empresa Águas do Alardo	23
3.2. Metodologia	26
3.3. Apresentação e discussão dos resultados	31
4. Considerações finais	41
Referências bibliográficas.....	42

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo avaliar a qualidade físico-química e microbiológica da água do Alardo, bem como acompanhar o controlo de qualidade e vigilância ao longo de todo o processo de produção, de forma a garantir a qualidade do produto final.

Foi realizado durante o período de Fevereiro a Agosto de 2008, no laboratório de análises e controlo de qualidade da empresa Águas do Alardo, situada em Castelo Novo.

Relativamente aos parâmetros microbiológicos analisados e através da sua quantificação, tanto para as captações como para o produto engarrafado da água mineral/nascente, em comparação com os valores do Decreto-lei nº156/98 de 6 de Junho, não se observou a presença de nenhum microrganismos indicador.

No que se refere aos parâmetros físico-químicos, para a água engarrafada mineral/nascente, a Água do Alardo manteve sempre valores constantes e dentro dos limites de variação impostos pelo rótulo, podendo-se visualizar essa manutenção dos valores nas cartas de controlo efectuadas para os parâmetros pH, mineralização total e sílica.

Com base nos resultados obtidos podemos inferir que a Água do Alardo é bacteriologicamente própria para consumo e de elevada qualidade.

Palavras-chave: água mineral, água de nascente, parâmetros microbiológicos e parâmetros físico-químicos.

