



CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA MINERAL FONTE IJUÍ¹

Ana Paula Nogara Gai², Jose Maria Soares³. UNIJUI

INTRODUCAO: A água mineral natural é caracterizada por ser uma água do subsolo protegida contra todos os tipos de poluição e por ter um nível constante de sais minerais e outros compostos. Esta água não é tratada, nem é acrescida de sais ou quaisquer outros elementos, tais como os aditivos. O consumo de água mineral é bastante popular em certos setores da população brasileira. A razão desta popularidade reside fundamentalmente, no conceito de elevada pureza associado ao produto. O objetivo deste trabalho foi aprimorar e buscar novos conhecimentos teóricos e práticos na área de água mineral, através do acompanhamento do controle de qualidade dos produtos produzidos pela Empresa Mineradora Ijuí Ltda, EMIL, realizando análises físico-químicas e análises microbiológicas, seguindo os procedimentos contidos no manual de procedimentos da indústria e registrando os resultados nas planilhas de controle de qualidade. Dentro desse contexto é que o controle da qualidade dos produtos, bem como de seus processos, tem seu papel fundamental, que é oferecer produtos seguros aos consumidores, atendendo as especificações estabelecidas pelas legislações vigentes. **MATERIAIS E MÉTODOS:** As análises para o controle da qualidade foram realizadas com todos os produtos que estão sendo produzidos pela empresa e incluíram análises físico-químicas, como condutividade, pH e temperatura; análises microbiológicas: contagem total de bactérias, determinação da presença e/ou ausência de Coliformes Totais e Fecais, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococos* e *Clostrídios*, Sulfito Redutores. Além disso, foram realizados demais testes para avaliar a qualidade da água que esta sendo envasada, como: teste do torque, teste de volume de gás, análise da cor, gosto/odor, conteúdo líquido, lacração, impressão e cor. Também são realizados testes de controle para as garrafas pet com gás e sem gás que são produzidas na empresa. As metodologias utilizadas para a realização dessas análises seguem o manual da empresa, sendo que as análises microbiológicas seguem procedimentos da Associação Brasileira de Normas Técnicas, ABNT, cujos métodos são: contagem padrão em placas, para análise de bactérias heterotróficas e Técnica dos Tubos Múltiplos para as demais análises realizadas. **RESULTADOS:** os resultados das análises físico-químicas efetuadas durante o período do estágio estão dentro das normas em exigências, bem como as análises microbiológicas realizadas durante este estudo, encontraram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação atual (RDC 275 de 22 de setembro de 2005). **DISCUSSÃO E CONCLUSÃO:** a necessidade do controle de qualidade dentro de uma indústria é fundamental, principalmente na de água, onde a avaliação da qualidade é de suma importância. Também pode-se dizer que o cumprimento de todos os testes estabelecidos pelo manual da empresa é de fundamental importância, pois são eles que garantem a qualidade do produto final. Portanto, de acordo com as análises efetuadas nesse período, pôde-se verificar que a água mineral está apropriada para o consumo humano.

¹ Projeto de Estágio Curricular do Curso de Química Industrial de Alimentos

² Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos

³ Professor(orientador) do DBQ- UNIJUI-Campus Santa Rosa