

Zpracování potravin

Voda používaná pro výrobu a zpracování potravin musí bezpodmínečně splňovat požadavky kladené na pitnou vodu.

V některých případech jako je zpracování cukru, výroba sirupů aj. je nutné používat vodu demineralizovanou.

Voda pro výrobu a zpracování potravin se upravuje nejčastěji kombinací těchto technologií úpravy vody:

- [odželezňování a odmanganování vody](#)
- [filtrace mechanických nečistot](#)
- [hygienické zabezpečení vody](#)
- [snížení obsahu dusičnanů](#)
- [filtrace na aktivním uhlí](#)
- [demineralizace](#)

Výběr vhodné technologie úpravy vody pro výrobu a zpracování potravin je individuální a závisí na kvalitě surové vstupní vody a místních provozních podmínkách.

V případě provozních problémů s kvalitou vody při výrobě a zpracování potravin nebo požadavku na úpravny vody [kontaktujte](#) naše technické specialisty, kteří odborně posoudí Vaše požadavky a navrhnou optimální řešení úpravy vody pro výrobu a zpracování potravin.
