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.