

FT-QI-12 - CHEIRO E SABOR

Descrição sumária

A água destinada ao consumo humano não deve apresentar nem cheiro nem sabor percetíveis, entendendo-se por cheiro e sabor o conjunto de sensações apreendidas pelos sentidos de olfato e do paladar.

Há várias substâncias que podem produzir cheiro e sabor na água, em concentrações muito abaixo daquelas que poderiam provocar algum prejuízo à saúde. É o caso, por exemplo, de substâncias produzidas por certos tipos de algas microscópicas, que vivem e se reproduzem em represas e lagos. Essas substâncias transmitem à água sabor e cheiro, que pode lembrar mofo, terra, peixe, etc, dependendo do tipo de alga causadora, e é percebido pelo paladar e olfato humano em concentrações muito baixas.

O cheiro e sabor podem surgir durante o armazenamento e a distribuição e serem indicadores de alguma contaminação.

O decreto-lei nº 306/2007, de 27 de agosto, que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, tendo por objetivo proteger a saúde humana dos efeitos nocivos resultantes da eventual contaminação dessa água, define como valor paramétrico para o cheiro e para o sabor o valor "3 fator diluição".

A Organização Mundial de Saúde (OMS) não impõe qualquer limite.

Fórmula molecular

Não se aplica.

Tecnologias de tratamento

O tratamento a aplicar depende da natureza das substâncias que os provocam o cheiro e sabor, sendo os métodos mais usados o arejamento e o carvão ativado.

Efeitos na saúde

Por si só não comportam riscos para a saúde pública, mas deve ser investigada a origem do problema quando se observam alterações significativas.

Bibliografia

• Decreto-Lei 306/2007 de 27 de agosto, relativo ao controlo da qualidade da água destinada ao consumo humano.



- WHO (2011) Guidelines for Drinking-Water Quality, fourth edition, Geneva.
- Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (2012). 22st edition. American Public Health Association, American Water Works association and Water Environment Federation, Washington, DC, USA.
- Rodier, J. (2009). "L'Analyse de l'eau", 9^e édition.