

## COOPERATIVES DE FRUITA TRACTAMENT DE L'AIGUA

# Ilerdagua, la innovació es posa al servei d'un òptim rentat de la fruita

**Centrals fruiteres de Lleida i Osca apliquen una tecnologia innovadora, que prescindeix dels químics amb el filtre Ilerdagua de fabricació pròpia específic per al rentat d'aigua de les basses de fruita.**

Lleida és un pes pesant en agroalimentació, on sobresurten productes com la fruita. Un fruita que, des que es cull de l'arbre fins que arriba a taula ha de passar per diversos processos de tractament. D'aquesta manera es garanteix que el consumidor l'assaborixi fresca i amb la màxima qualitat.

Mereix un tractament especial l'aigua que s'empra per rentar la fruita. Al collir les peces es fa un primer rentat, sigui amb immersió o ruixant una aigua que conté desinfectant per evitar la proliferació de bacteris. No obstant, la seua qualitat s'altera de seguida atès la gran quantitat de matèria orgànica que cobreix la fruita. I, tot i afegir més dosis de desinfectant, el resultat no és el desitjable. És obligat, doncs, tractar aquesta aigua de rentat tot retirant els residus que aporta la fruita i retornar al sistema l'aigua neta un cop desinfectada.

Fins ara, s'ha intentat tractar l'aigua de rentat per mitjans convencionals de filtratge, si bé els resultats han estat decebedors. A l'aportar continuament contaminants al sistema, els filtres s'han de netejar freqüentment. De retruc, augmenta el consum d'aigua, s'alenteix el temps de rentat i en la majoria dels casos es pot fins i tot bloquejar el sistema.

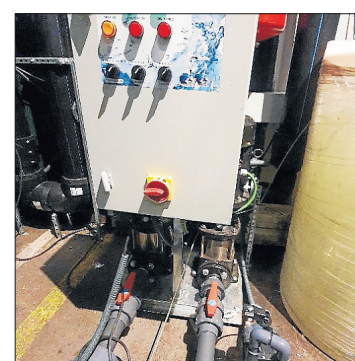
Per tal d'evitar aquest problema, Ilerdagua ha dissenyat una solució pionera, on la clau de volta no rau en aportar continuament desinfectant, sinó netejar l'aigua de rentat "tot retirant la contaminació a mesura que s'incorpora al sistema", assenyalen. Així, el sistema controla la contaminació tot mesurant la terbolesa d'entrada al sistema de rentat.



Disposen de taller propi de fabricació de tots els nostres equips.

Treballa en recirculació sobre el sistema existent i controla de forma efectiva el nivell de desinfectant. I d'altra banda, dosifica el reactiu sense aportar residus al producte final, així com tracta els sòlids separats. La solució inclou el control de qualitat d'aigua amb el filtre Ilerdagua creat específicament per al rentat d'aigua de basses de fruita.

Després de pràcticament quatre temporades amb excel·lents resultats, en el dia d'avui força centrals fruiteres de Lleida i Osca ja confien en aquesta tecnologia, que prescindeix dels productes químics que poden contaminar els fruits, destinant-la tant a línies d'hidrocooling com a les basses de buidatge de fruita a les màquines classificadores.



Imatges de les instal·lacions.



### Terbolesa a ratlla

La tecnologia pren com a referent la NTU, una unitat que mesura la terbolesa d'un flux o la presència de partícules en suspensió a l'aigua. Com més

sòlids en suspensió hi hagi, més bruta i tèrbola serà l'aigua. Segons l'Organització Mundial de la Salut, la terbolesa de l'aigua per a consum humà no pot superar les 5 NTU.

**EL NOSTRE OBJECTIU ÉS PRODUIR AIGUA POTABLE DE FORMA RÀPIDA I SENZILLA**

@ilerdagua

ilerdagua

www.ilerdagua.com - ilerdagua@ilerdagua.com - 973 194 602