

# COM FER SERVIR EL LLEIXIU PER LA DESINFECCIÓ DE VEGETALS A LA RESTAURACIÓ

Per a la desinfecció de fruites i vegetals cal fer servir **lleixius d'ús alimentari**, identificats com a **“Aptes per a la desinfecció de l'aigua de beguda”**, que tenen una concentració de clor actiu entre 35 g/L i 60 g/L.

Per aconseguir l'efecte desitjat cal **una concentració adequada de lleixiu en l'aigua de tractament**, entre 50 i 100ppm.



Per aconseguir **una dosificació ajustada** recomanem dosificar amb xeringa.

Quantitat de lleixiu per aconseguir una concentració de 70 ppm en diferents volums d'aigua

VOLUM D'AIGUA	CONCENTRACIÓ DEL LLEIXIU				
	35 g/L	40 g/L	45 g/L	50 g/L	55 g/L
1 litre	2 mL	1,8 mL	1,6 mL	1,4 mL	1,3 mL
2 litres	4 mL	3,5 mL	3,1 mL	2,8 mL	2,6 mL
5 litres	10 mL	8,8 mL	7,8 mL	7 mL	6,4 mL
10 litres	20 mL	18 mL	16 mL	14 mL	13 mL
20 litres	40 mL	35 mL	31 mL	28 mL	26 mL

De manera simplificada, amb **1,5 mil·lilitres de lleixiu per litre d'aigua** aconseguim una concentració adequada.



**Abans i després de la desinfecció cal esbandir els vegetals amb aigua.**

**Un tractament de 5 minuts és suficient per a la desinfecció.**

Incrementar el temps no augmenta l'eficàcia i es poden formar derivats clorats perjudicials per a la salut.

