

VARIABILIDAD INTEROBSERVADOR EN LA MEDICIÓN DE SABOR DEL AGUA POTABLE

Villalba, F.; Moya, B.; Isoardi, L.; Rigalli, A.; Lupo, M.

Centro Universitario de Estudios Medioambientales – Facultad de Ciencias Médicas - UNR

Palabras claves: agua potable; sabor; análisis químico del agua.

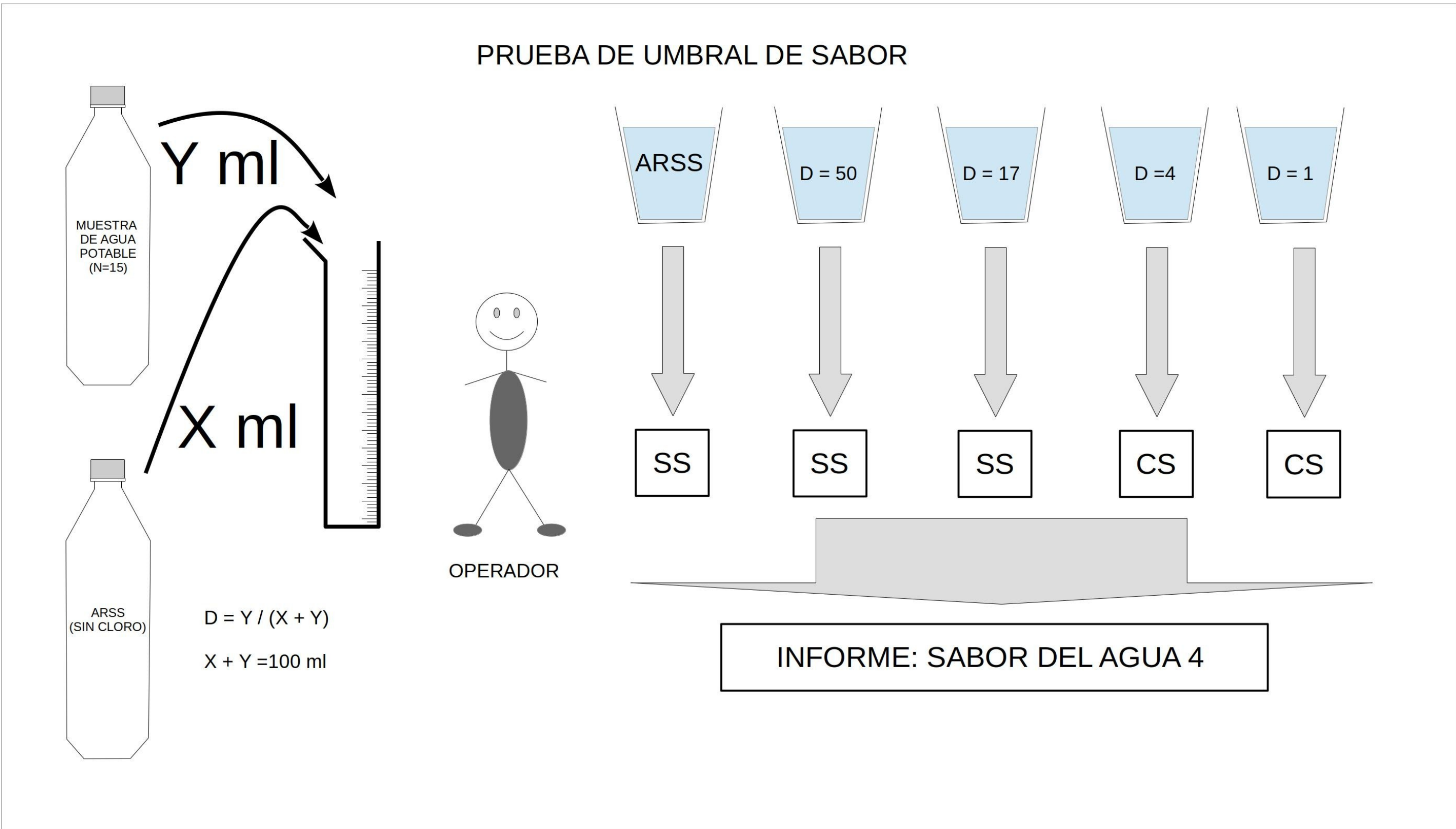
INTRODUCCIÓN / HIPÓTESIS

- El agua potable es aquella que se encuentra disponible para el consumo humano y cuyo uso no implica riesgo para la salud.
- Contiene múltiples componentes químicos que están regulados por diversas legislaciones, como la OMS, CAA y Ley 11.220
- El agua debe sr inodora, incolora e insípida.
- El sabor es afectado por la presencia de minerales como sodio, carbonatos, sulfatos y cloruro, incluso cuando estos se encuentran dentro de las concentraciones permitidas por la legislación.
- Algunos tratamientos de potabilización, como la cloración, pueden modificar las características sensoriales del agua.
- No existe suficiente y clara información sobre la técnica de medición y su interpretación.

OBJETIVOS

Evaluar la variación interobservador en la medición del sabor en muestras de agua potable mediante la prueba de umbral de sabor (FTT).

MATERIALES Y MÉTODOS



OPERARIOS

BM (41) - MUJER
LI (23) - MUJER
FV (25) - HOMBRE

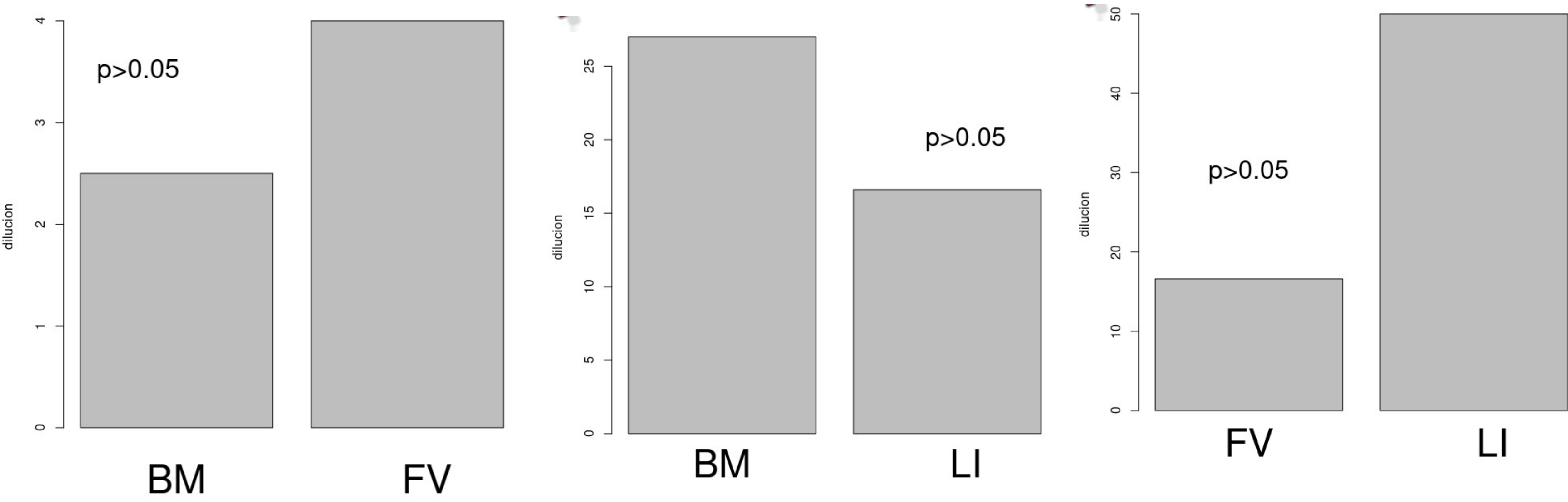
15 MUESTRAS DE AGUA PARA ANÁLISIS

COMPARACIÓN SABOR DE A PARES DE OPERADORES

TEST KAPPA (R 4.1.2)

P-VALUE > 0,05 --> diferencias significativa en percepción de sabor

RESULTADOS



CONCLUSIONES

- La prueba de sabor FTT es dependiente del operador.
- Los valores de sabor obtenidos superaron los límites establecidos por la legislación vigente.
- Estos resultados subrayan la importancia de estandarizar los procedimientos y la interpretacion del sabor del agua