

Infográfico

QUAL O NÍVEL INDICADO DE UMIDADE E TEMPERATURA PARA AMBIENTES INDUSTRIAIS E COMERCIAIS?

A gestão da qualidade do ar interno é um fator determinante que indica se o Controle de Qualidade de Produção está sendo feito de maneira certa.

Qual é o seu segmento? Alimentício ou Tecnologia cada um possui um nível de umidade e temperatura adequados:

ALIMENTOS



Vegetais

****Temperatura 0°C e Umidade 90% ~ 100%**
Parte dos vegetais contém 90% de água, se houver uma redução de 5% de líquidos durante o armazenamento o valor comercial do produto final igualmente diminui.



90% ✓



85% ✗

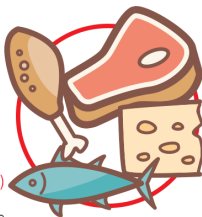
CENÁRIO IDEAL:

Temperatura Baixa e umidade alta para evitar a evaporação da água e risco de contaminação por fungos.

Carnes, peixes e queijos:

****Temperatura 0°C e Umidade 90% ~ 100%** (carnes)
****Temperatura 0,5°C ~ 1,5°C e Umidade 65% ~ 70%** (peixes)
****Temperatura -0,5°C ~ 7°C e Umidade 65% ~ 70%** (queijos)

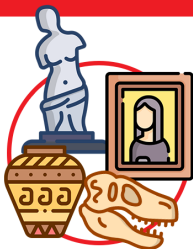
Carnes e peixes possuem aproximadamente 75% de umidade, quando acomodado em um ambiente seco o produto pode apresentar descoloração e provocar contaminação.



CENÁRIO IDEAL:

Superfície úmida para manter a evaporação e a qualidade final dos produtos.

MUSEUS E BIBLIOTECAS



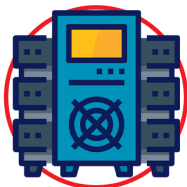
****Temperatura 21,1°C ~ 22,2°C e Umidade 50% ~ 55%** (museus)
****Temperatura 21,1°C ~ 23,3°C e Umidade 40% ~ 50%** (bibliotecas)

Preservar materiais históricos e documentos importantes depende muito da gestão da qualidade do ar interno. É importante observar itens vulneráveis, como livros, atas, revistas e jornais, que são materiais altamente higroscópicos.

CENÁRIO IDEAL:

Sistema de impermeabilização adequado com níveis de umidade e temperatura controlados.

DATA CENTERS



****Temperatura 22°C +- 5°C e Umidade 40% ~ 70%**

De um lado imagine que a umidade está muito alta, o risco de condensação e consequentemente curto circuito é enorme. De outro quando a umidade está muito baixa ocasiona eletricidade estática.

CENÁRIO IDEAL:

Controle de umidade e temperatura para evitar danos e perdas em equipamentos/dados e acidentes.