

Kosmo (Kuantan) 26/7/23

Pilih ais warna jernih untuk lebih selamat – Pakar

KUANTAN – Ais kiub daripada kilang tidak berdaftar dan bukan di bawah seliaan Kementerian Kesihatan (KKM) berkemungkinan besar tidak selamat untuk diminum kerana dikhuatiri tercemar.

Pakar di Fakulti Teknologi Kejuruteraan Awam **Universiti Malaysia Pahang (UMP)**, Prof. Datuk Dr. Zularisam Ab. Wahid berkata, dalam memastikan ais batu adalah selamat, faktor yang perlu diambil kira ialah punca asal air yang perlu memenuhi piawaian.

Jelasnya, ia juga melibatkan kebersihan peralatan, proses



DR. ZULARISAM

pembuatan dan pengendalian yang wajib memenuhi prosedur yang ditetapkan KKM.

Katanya lagi, kandungan air yang telah menjadi ais perlu sama seperti punca air terawat yang telah mematuhi standard World Health Organization (WHO) Drinking Water dan Malaysia National Standard for Drinking Water Quality yang dipantau oleh KKM.

"Pembekuan adalah proses penurunan suhu air sehingga mencapai takat beku iaitu 0 darjah Celsius dan ke bawah.

"Jika punca air mengandungi kontaminasi bakteria dan patogen berbahaya, maka proses pembekuan hanya merencatkan

aktiviti dan menyebabkan patogen itu dalam tidak aktif.

"Bagaimanapun, ia akan menjadi aktif dan berpotensi menjadi bahaya kepada pengguna apabila suhu air menjadi normal semasa proses air mencair," katanya.

Menurutnya, sifat air apabila membeku akan membentuk beberapa lapisan nyata yang bergantung kepada kandungan asal air seperti gas terlarut, partikel sedimen, bahan terampai dan kimia terlarut.

Justeru katanya, air yang tulen akan membeku dengan warna kristal jernih, manakala air yang

kotor akan membeku dengan pelbagai warna lapisan.

"Sebab itu jika ais kiub itu berwarna jernih, ia selamat untuk diminum dan telah melalui proses pembuatan yang betul, namun jika warna pudar, ia dikhuatiri mengandungi bakteria.

"Ais kiub selamat diminum selagi punca asal air adalah memenuhi Malaysia National Standard for Drinking Water Quality dan proses pembuatan ais memenuhi prosedur keperluan di bawah Peraturan 39A(4), Peraturan-Peraturan Makanan 1985 yang dikuat kuasa," katanya.