Внешний вид, запах и вкус · единицы: баллы (0–5)

Запах и привкус

органолептические показатели

Запах и привкус оценивает человек: в лаборатории их определяют по пятибалльной шкале при 20 и 60 °C.

Запах определяют по характеру и силе (землистый, травянистый, гнилостный, хлорный, сероводородный и др.). Привкус относят к четырём основным вкусам: солёному, кислому, сладкому, горькому; остальное — «привкусы».

Интенсивность выражают в баллах от 0 («нет») до 5 («очень сильный»). Нагрев до 60 °C помогает обнаружить запахи, которые при комнатной температуре слабы.

Откуда берётся

Землистый и болотный запах дают водоросли и органика в поверхностных водах; хлорный — остаточный хлор; запах «тухлых яиц» — сероводород из подземных источников; металлический привкус — железо и медь.

На что влияет

Запах и привкус не всегда связаны с опасностью, но по ним человек быстро замечает, что состав воды изменился, поэтому показатели нормируют в числе первых.

Как убирают

Станции применяют аэрацию, озонирование, угольную фильтрацию. В быту — угольные фильтры и отстаивание воды; хлорный запах уходит при отстаивании в открытой посуде.

Как измеряют

Органолептически — группой дегустаторов в лаборатории, по балльной шкале.

Частые вопросы

Почему вода пахнет хлором?
Ответ: Хлор добавляют на станции для обеззараживания, и небольшой запас остаётся в трубах. Он быстро выветривается, если оставить воду отстояться в открытой посуде.

Откуда запах тухлых яиц?
Ответ: Так пахнет сероводород — растворённый газ, который бывает в некоторых подземных водах.