

Lý do không nên sử dụng bao bì nhựa cho một số thực phẩm

Không nên chứa thực phẩm nóng. Hầu hết nhựa chịu nhiệt kém, không thể được đun nóng đến nhiệt độ cao hoặc tiếp xúc với thức ăn nóng. Túi PE sẽ tan chảy trong 112 ~ 135°C. Thực phẩm khi ra khỏi chảo chiên, rán, nhiệt độ thực phẩm có thể vượt quá 130°C, điểm nóng chảy của các thành phần nhựa tương đương với nhiệt độ của thực phẩm.

Không chứa dầu, giấm, rượu trong thời gian dài. Nếu bạn sử dụng hộp nhựa để chứa dầu, giấm, rượu, trong thời gian dài, một số monomer nhựa độc hại hoặc chất phụ gia công nghiệp sử dụng trong sản xuất nhựa có thể nhiễm độc vào thực phẩm.

Hầu hết các siêu thị bán dầu ăn được chứa trong chai nhựa lớn, nên các khách hàng thường sử dụng hàng tháng mới hết. Các nghiên cứu thử nghiệm đã chỉ ra rằng trong dầu mỡ, các sản phẩm thịt chứa trong bao bì nhựa lâu ngày có chất phụ gia nhựa trong sản phẩm thực phẩm. Vì vậy, tốt nhất nên lưu trữ dầu trong một chai thủy tinh sạch sẽ. Nước mắm, giấm, nước tương, ... cũng cần được lưu trữ như vậy.

□ Một số người rất tiết kiệm, sử dụng các chai nhựa và cốc nhựa lâu ngày. □ Trong thực tế, việc sử dụng lại nhiều lần các bao bì nhựa nhựa không chỉ gia tăng ô nhiễm hóa học và vi sinh vật, mà còn có thể là nguyên nhân gây ung thư, suy yếu hệ thống miễn dịch của người cao tuổi.

Không sử dụng nhựa chứa thức ăn hâm nóng trong lò vi sóng, hạn chế sử dụng nhựa chứa thức ăn nóng cũng như chứa thức ăn cho vào tủ lạnh.

Hạn chế cho nước nóng vào hộp nhựa chứa mì ăn liền, tốt nhất là chuyển sang tô thủy tinh hay gốm.

□