

加热的塑料餐具 有毒？

带饭一族们,给宝宝带饭,塑料饭盒你会用吗?使用不当,可能会像它们一样……

经常加班的人们,每天会背着饭盒上下班,重啊!所以,他们尽量选择塑料饭盒,因为塑料饭盒比玻璃的和不锈钢的饭盒更轻便!

不过……听说塑料饭盒加热有毒!妈妈们都不爱用,那么到底要怎样用塑料餐具呢?



1 塑料餐具凸凹不平,该换了

塑料制品也是有保质期的,过期后塑料会老化,出现变色、变脆的情况,如发现使用的塑料盒变黄或不再透明,应尽快更换。所以,网上有人说:“塑料饭盒使用时间长了,内部会出现凹凸不平,遗失那一部分弄不好就被人吃进肚子里了。”所以,消费者一定要关注塑料制品的保质期。同时,老化的塑料或会释出可能有害人体的物质。至于一个塑料饭盒“寿命”能有多久,要看个人使用和清洗方法,大多数塑料制品的保质期一般在3~5年左右,如果使用频繁,一至两年更换更好。

2 塑料饭盒里不能放这些食物

碳酸饮料(汽水、可乐等)的汽泡会使塑料饭盒的密封能力丧失,起泡食物或是发酵食品、热的食物等会使塑料饭盒的密封性能下降,请尽量避免在塑料饭盒中存放此类食物。

在微波炉中使用时,如果食物中含油量和含糖量较多的话,在温度急速上升的情况下,会使塑料饭盒发生变形。所以,加热上述食品,最好用微波炉专用盒。

3 给塑料餐具加热会有毒吗

我们先要知道塑料饭盒里会添加什么?对,有一种物质叫塑化剂。塑化剂可增强塑料的柔韧性,使其更易加工、塑性,工业上一直在广泛使用,因此塑料制品在加热后极易释放塑化剂,目前市场中常用塑化剂主要有DBP、DEHP、DINP及DIDP等。

每种塑料都有其耐热极限,食品

用途的材料中,目前最耐热的是聚丙烯(PP)可承受140℃,其次是聚乙烯(PE)能耐110℃,而聚苯乙烯(PS)则只能耐热至90℃。目前市售的微波炉专用塑料饭盒,主要采用的是PP或PE制成,如温度超过它们的耐热极限,塑化剂就有释放的可能,所以应避免长期用高温加热塑料饭盒来翻热食物。

4 塑料餐具你要这样使用

塑料饭盒最好只加热粥汤类水分充盈的食物。肉类食物,包括高糖食品等,微波加热时最好都用瓷或玻璃盛具。

食品容器、食品包装材料如果使用塑化剂,不得接触油脂类食品和婴幼儿食品。

即使是根据标准检测合格的微波炉塑料餐具,也只推荐在700瓦以下,

短时加热的条件下使用,除非是产品标明可用于烹饪或取得了其他更高要求的国际认证,才可以在更严格的条件下使用。700瓦大致相当于微波炉的中档火力,一般使用说明内有各档火力对应的输出功率说明,短时加热则是指2~3分钟的加热,不能用于烹饪煮熟食品。

(新科)

