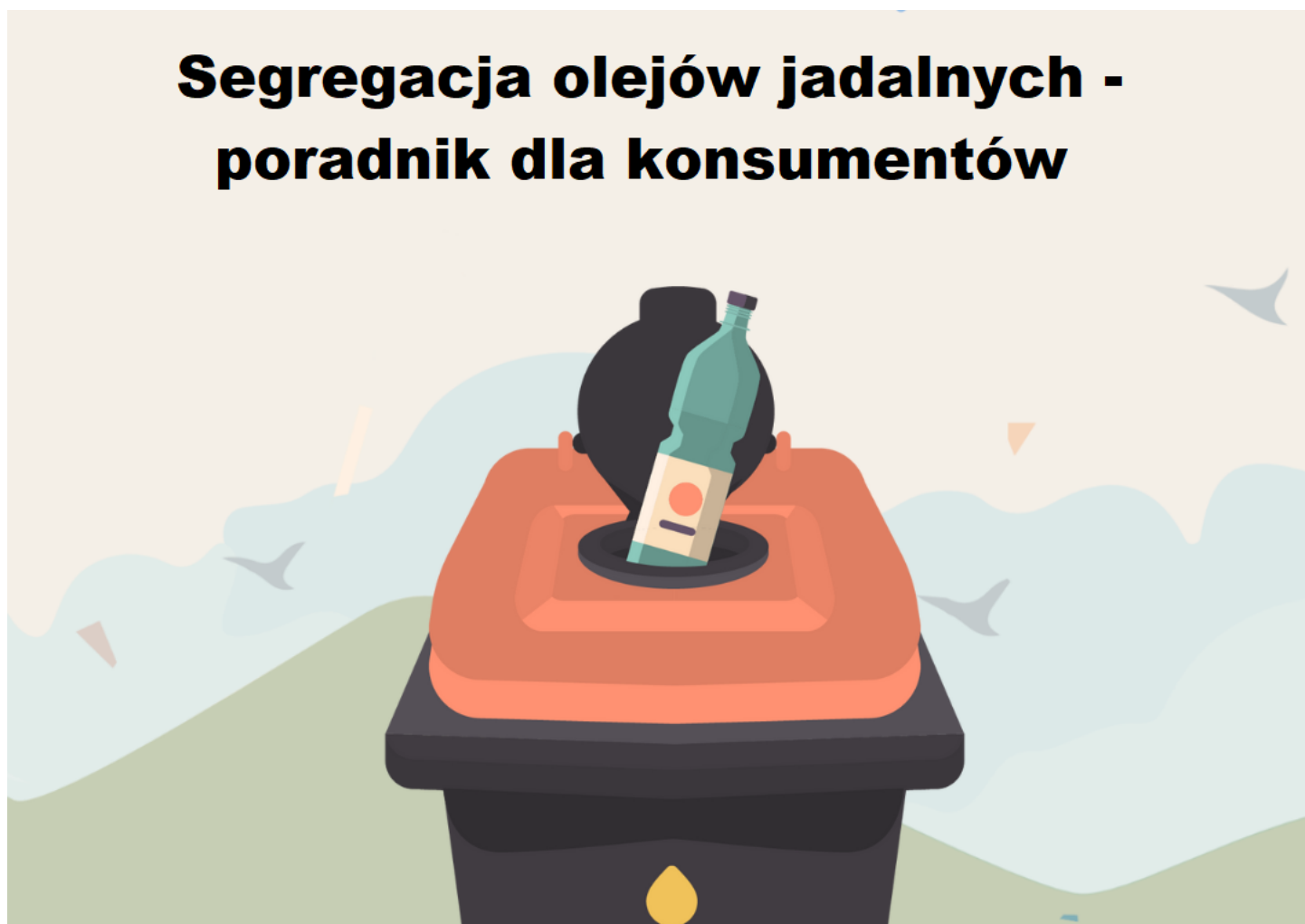




Segregacja olejów jadalnych - poradnik dla konsumentów

Segregacja olejów jadalnych - poradnik dla konsumentów



Oleje jadalne wykorzystywane w gospodarstwach domowych powinny być odpowiednio segregowane i utylizowane. W przeciwnym razie poziom zanieczyszczenia środowiska naturalnego mógłby drastycznie wzrosnąć. Nowoczesne technologie przetwórstwa cieczy umożliwiają recykling praktycznie wszystkich olejów jadalnych i tłuszczu. Dowiedz się więcej i zadbaj o środowisko naturalne.

Prawidłowa segregacja **zużytego oleju jadalnego** - na czym polega?

Mimo rosnącej świadomości społeczeństwa wiele osób wciąż wylewa zużyte oleje do zlewów bądź toalety. To spory problem, który może prowadzić do poważnych uszkodzeń instalacji wodno-kanalizacyjnej. Takie działania dodatkowo szkodzą naszej planecie. Zużytych substancji oleistych pod żadnym pozorem nie można wylewać też na ziemię lub wrzucać do standardowych pojemników z odpadami, np. zmieszany lub

biodegradowalnymi.

Oleje wymagają specjalistycznego przetwórstwa, aby zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia środowiska oraz wykorzystać zużytą substancję ponownie. Poprawne przechowywanie zużytego oleju powinno odbywać się w **butelkach plastikowych typu PET**, które po napełnieniu można oddać do **specjalnych czarno-pomarańczowych pojemników**.

Jakie **oleje** można poddać recyklingowi?

Oleje to ogromna grupa produktów, które mogą być poddawane recyklingowi. Najpopularniejsze substancje, które można bezpiecznie składować i przetwarzać to:

- **oleje roślinne,**
- **tłuszcze i margaryny,**
- **oleje do smażenia,**
- **oleje sałatkowe,**
- **oleje z zalew i marynat, itp.**

Praktycznie każdy olej wykorzystywany w domowych kuchniach można poddać recyklingowi. Podjęcie decyzji o bezpiecznym składowaniu zużytego oleju oraz oddawaniu go do zakładu przetwórstwa to same korzyści środowiskowe czy ekonomiczne np. brak ryzyka uszkodzenia instalacji wodno-kanalizacyjnych.

Dlaczego warto segregować zużyte oleje?

Można wyróżnić wiele korzyści wynikających z poprawnej segregacji oleju. W ten sposób można nie tylko przyczynić się do ochrony środowiska naturalnego i zmniejszenia emisji CO₂ do atmosfery. Segregując olej zapobiegasz również zatykaniu ścieków kanalizacyjnych nie tylko w Twoim domu, ale równocześnie w całej gminie. Bezpieczne składowanie zużytego oleju i przekazywanie go do recyklingu to same korzyści – także dla innych branż, np. lotniczej lub motoryzacyjnej. **Z oczyszczonego oleju produkowane są komponenty do potrzebne do wytwarzania biopaliw**, które znajdują zastosowanie w przemyśle lotniczym i samochodowym.

Recykling oleju – na czym polega?

Proces związany z recyklingiem zużytego oleju składa się z kilku etapów. W pierwszej kolejności gospodarstwa domowe muszą zebrać zużyty olej, przelać go do plastikowej butelki typu PET, a następnie zanieść do specjalistycznych pojemników w **kolorze czarno-pomarańczowym**. W dalszej kolejności pojemniki są opróżniane a olej transportowany jest do zakładu przetwórstwa oleju.

W fabrykach oleje są przetwarzane i oczyszczane tak, aby nadawały się do ponownego wykorzystania. W ramach oczyszczania można uzyskać surowiec nadający się do **produkcji nowoczesnego biopaliwa**.

Zakłady przetwórstwa zużytego oleju przyczyniają się do: **zmniejszenia zapotrzebowania na uprawy roślin oleistych i uboju zwierząt, efektywniejszego wykorzystania odpadów oleistych oraz redukcji zanieczyszczenia środowiska naturalnego**.

Źródło: <https://www.brzesko.pl/aktualnosc/86755,segregacja-olejow-jadalnych-poradnik-dla-konsumentow>

Data wydruku: 2024-12-23 03:48:52