



Zużyty olej jadalny to odpad, który zanieczyszcza nasze środowisko

Oleje i tłuszcze jadalne
schłódź do temperatury

40°C

Olej jest naturalnym produktem, od lat stosowanym do przygotowania posiłków w kuchni na całym świecie. Raz użytego oleju nie powinno się podgrzewać ponownie, ponieważ wytwarza wtedy niebezpieczne dla naszego zdrowia substancje. Co zatem zrobić z olejem, który pozostał po przygotowaniu posiłków?

Zużytego oleju nie należy go wylewać do zlewu czy toalety.

Konsekwencją tego postępowania jest osadzanie się zużytego oleju wraz z innymi zanieczyszczeniami w rurach i awarie sieci kanalizacyjnych. Naprawy obciążają zarówno budżet domowy, jak i miejski.

Ponadto olej, który dostaje się razem z innymi ściekami do oczyszczalni, nie jest w pełni oczyszczany i trafia do naszego środowiska. O ile smażenie jest zdrowe, o tyle olej, który po nim pozostaje, to odpad, który zanieczyszcza środowisko.

Kiedy olej trafia do rzek czy mórz pozostaje na ich powierzchni, uniemożliwia prawidłowe natlenienie wody i przepuszczanie promieni słonecznych. Bez tego rośliny nie mogą przeprowadzać fotosyntezy, czyli najważniejszego procesu dla istnienia życia na ziemi.

Wylewasz olej po schabowym na kompost? To także niebezpieczna praktyka.

Olej może doprowadzić do tego, że kompost przegnije i zepsuje się. Bakterie w glebie przestaną pracować nad rozkładaniem materii organicznej, ponieważ będą bardziej zainteresowane rozlanym olejem. Dodatkowo olej może doprowadzić do skażenia wód powierzchniowych i podziemnych oraz stanowić zagrożenie dla organizmów żyjących pod glebą.

Znacznie lepszym rozwiązaniem jest segregacja oleju, recykling i jego ponowne wykorzystanie.

Jak segregować olej? Przygotuj pustą butelkę PET, np. po wodzie czy mleku. Olej ostrożnie przelej do butelki, użyj lejka i papierowego ręcznika dla bezpieczeństwa. Następnie szczelnie zakręć butelkę i schowaj np. pod zlew. Butelkę napełniaj stopniowo, a dopiero, gdy będzie pełna, wrzuć ją do najbliższego pojemnika na zużyte oleje i tłuszcze w swojej okolicy. Znajdziesz go na mapie: www.segregujolej.pl/mapa/.

Artykuł powstał w ramach uczestnictwa naszej gminy w ekologicznym projekcie segregujolej.pl. Dzięki temu na terenie naszej gminy zostały postawione specjalne pojemniki do segregacji zużytego oleju jadalnego. Mieszkańcy mają szansę segregować kolejny odpad w swoich gospodarstwach domowych.

Poniżej publikujemy odpowiedzi na najczęściej pojawiające się pytania związane z segregacją zużytych olejów i tłuszczów.

Jak segregować zużyty olej w swojej kuchni?

Wlej cały olej do butelki PET o dowolnym rozmiarze. Może to być butelka po mleku lub wodzie mineralnej. Ważne, aby butelka była całkowicie pełna i szczelnie zamknięta. W żadnym wypadku nie wlewaj oleju bezpośrednio z butelek do pojemnika.

Dlaczego nie mogę użyć szklanego słoika?

Słoik może pęknąć po wrzuceniu do pojemnika, co grozi jego poważnym zanieczyszczeniem. Dodatkowo, w procesie oczyszczania, konieczne będzie usunięcie z oleju odłamków szkła.

Co można wrzucać do pojemnika na olej?

Do pojemnika należy wrzucać wszystkie rodzaje olejów i tłuszczów, które używasz do przygotowania posiłków w twoim domu. Mogą być to oleje roślinne, masło, smalec, margaryny. Do pojemników nie wrzucaj olejów technicznych, hydraulicznych czy silnikowych.

Nie mam w domu frytkownicy, więc nie mam zużytego oleju. Naprawdę?

Zużyty olej powstaje nie tylko ze smażenia kotleta czy frytek. Pozostaje również po przygotowaniu innych smażonych potraw (naleśniki, kotlety, smażony ser, pączki, tosty), marynowaniu (ser camembert i inne, warzywa, grzyby, mięso z grilla). Znajduje się także w sosach sałatkowych, konserwach i gotowych marynatach.

Dlaczego wlewanie oleju do zlewu jest problemem?

Olej stopniowo osadza się we wnętrzu rur kanalizacyjnych, a wraz z nim gromadzą się w nich inne zanieczyszczenia. Podobnie, jak w przypadku zatkania naczynia krwionośnego w naszym ciele, proces ten może być niebezpieczny.

Niestety, większość oczyszczalni ścieków nie radzi sobie w pełni z usuwaniem oleju. Zużyty olej zawiera substancje toksyczne (także rakotwórcze), których oczyszczanie jest bardzo utrudnione. Dlatego często trafia on do ekosystemu wraz z wodą.

Podsumowując, zużyty olej jest niebezpiecznym odpadem i wrogiem środowiska naturalnego.

Czy olej można kompostować?

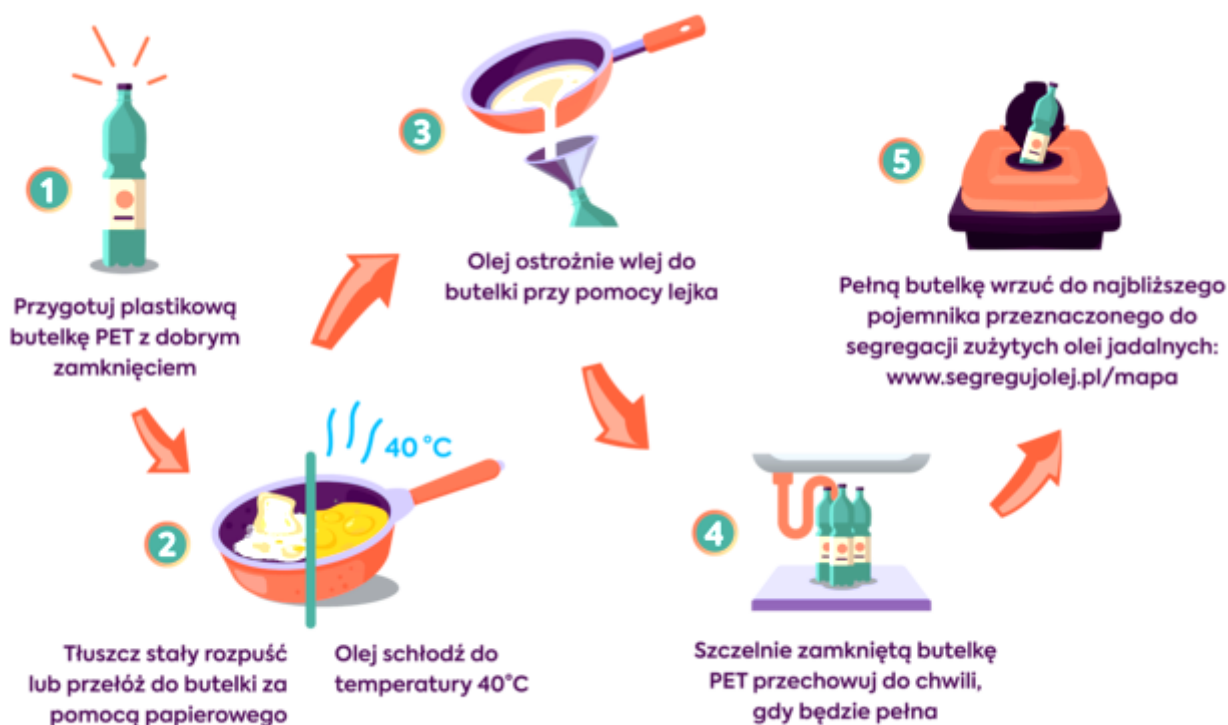
Nie. Olej zanieczyszcza glebę i zabija małe organizmy. W domowym kompostowniku możesz pozwolić sobie na odkładanie papieru, którym wytarłeś tłustą patelnię po wlaniu oleju do butelki PET w celu segregacji.

Dlaczego warto segregować oleje?

Jest wiele powodów, dla których warto segregować zużyty olej jadalny. Zużyty olej jadalny można poddać recyklingowi i wykorzystać ponownie jako surowiec w przemyśle rafineryjnym i petrochemicznym. Dzięki segregacji oleju chronisz przed zanieczyszczeniami glebę, wodę, powietrze i inne zasoby naturalne.

Co się dzieje z olejem, który segregujemy?

Zużyty olej poddawany jest wieloetapowemu procesom, w których oczyszczany jest z resztek jedzenia, przypalonych cząstek lub pozostałości wody. Oczyszczony olej trafia do dalszej obróbki w przemyśle, w szczególności w przemyśle petrochemicznym. Powstaje z niego biopaliwo drugiej generacji.



Źródło:

<https://www.brzesko.pl/aktualnosc/86789,zuzyty-olej-jadalny-to-odpad-ktory-zanieczyszcza-nasze-srodowisko>

Data wydruku: 2024-12-23 04:06:56