

使い終わった油はどうしていますか？

◇ “使い古した油をすてる”と、どうなるか解りますか。

廃油を不用意に流すと排水パイプがつまる原因になりかねません。そのまま土に捨てたり、穴を掘って埋める方も多いようですが、火災予防上危険なだけでなく、空気を絶縁してしまいアースできなくなる恐れもでてきます。また、市販されている固形剤は、廃油を石鹼化するので焼却するとダイオキシンの問題になります。

豆知識・使用済みの天ぷら油500mlをそのまま流すと、魚が住める水に戻すためには風呂桶(300ℓ)330杯分の水が必要になります。

◇ 数回で捨てるのは勿体ないですね。

1リッターの天ぷら油を作るのには数十坪の土地に種をまいて1年かかって収穫し、それを絞って精製してやっと1リッターの天ぷら油が出来ます。それを1～2回使って捨てるということは資源の無駄使いです。

◇ 油の酸化とは、

油の酸化は中に含まれている不純物(揚げカス、水分など)が酸化するのであり、これを適正に除去すれば、酸化もせずに使えるのです。逆に、料亭や天ぷら屋さんは、うまみ成分の入った古い油と新しい油を混ぜたブレンドオイルを使用しているのです。

※ 油を使い捨てにするなんて！もったいないことですね。