

عنوان مقاله:

ظروف یکبار مصرف دوست یا دشمن

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سیدمجتبی مرتضوی - عضو هیئت علمی واحد سوادکوه

فاطمه ناصری - کارشناس ارشد بیومواد

نیما بابایی - کارشناس صنایع و معادن استان تهران

خلاصه مقاله:

شاید وقتی برای اولین بار ظروف یکبارمصرف وارد بازار شد کسی فکرش را نمی کرد روزی برسد که این گونه جای خود را در سبد خانوار باز کند و کنار گذاشتن آن سخت به نظر برسد اما استفاده از این ظروف سلامت فردی و عمومی جامعه را تهدید می کند و زباله های آن به یکی از معضلات زیست محیطی تبدیل شده است در حال حاضر ایران یکی از 5 کشور اول دنیا در استفاده از این ظروف است به سبب اینکه این ظروف از منابع نفتی تولید می شوند سالهای طولانی در خاک باقی مانده و جذب نمی شوند استفاده مکرر و نادرست از آنها خطرات جدی به دنبال دارد و متأسفانه برخی از این ظروف در دمای بالا منجر به بروز سرطان در افراد می شود و با ریختن غذای داغ و چرب در آنها محیط خوبی برای رشد انواع میکروبها به وجود می آید در لیوانهای آب کارد چنگال قاشق و ظروف غذایی پلی استایرن مورد استفاده قرار می گیرد و معمولاً در رستوران ها ظروفی که به صورت فوم هستند نوعی پلی استایرن است که در ساخت آنها از گاز هگزان استفاده میشود. این گاز در دمای 160 درجه ازاد می شود و با توجه به اینکه دمای غذای داخل ظروف 200 درجه است این گاز همراه با غذا به بدن انسان انتقال پیدا می کند و عوارضی مانند سردرد را به دنبال دارد.

کلمات کلیدی:

ظروف یکبارمصرف، پلی استایرن، پلاستی سائیر، پلی وینیل کلراید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116196>

