

科协科普小知识

用不粘锅炒菜会致癌?

流言:不粘锅的表面涂层中含有会致癌的全氟辛酸铵(PFOA),用不粘锅炒菜会致癌。

真相:不粘锅之所以做饭炒菜不会粘锅底,是因为锅底用了不粘涂层。常见的不粘涂层有特氟龙涂层和陶瓷涂层。全氟辛酸铵是特氟龙生产过程中使用的一种加工助剂,其作用是将特氟龙涂层牢牢固定在厨具的表面。实验室数据表明,高剂量的全氟辛酸铵暴露与动物模型的癌症发生有相关性。全氟辛酸铵还可能导致胆固醇水平升高、甲状腺疾病及不育。

根据国际癌症机构的划分,全氟辛酸铵属于2B类致癌物,即动物实验中,显示出了一定的致癌性,但是对人类的影响不确定,证据不够充分。

而且,在制造不粘锅的加热过程中,绝大部分全氟辛酸铵不会残留在不粘锅上。因此,

合格的不粘锅厨具中,全氟辛酸铵的含量是极微量的,不会危害人体健康。

在日常生活中,特氟龙在常温及常态下具有非常稳定的理化性质,使用特富龙不粘涂层的炊具在常温至260°C的温度范围内都不会发生任何变化,但是当温度超过260°C时,涂层逐渐向不稳定状态转变,当温度超过350°C时会发生分解。

水的沸点是100°C,用不粘锅煲饭、烧开水等,都是安全的。温度较高的爆炒通常也只是达到200°C左右,即使采用油炸的方式,油温一般也不会超过250°C,因此在正常的烹调中,不必担心涂层会分解、释放有害物质。然而,如果在炒菜时喜欢把锅烧干、烧红后再倒油,这样锅内温度容易超过260°C,应予以杜绝。

(区科协 供稿)

禁 毒

健康人生 无毒家园



浪费可耻 节约光荣



垃圾分类 从我做起 山海台州 因我更美



今日路桥 公益广告

垃圾
是放错位置的资源

玻璃类



可回收物
Recyclable