

น้ำมันทำอาหารใช้แล้ว กำจัดถูกวิธี...ได้อย่างไร?



ติดต่อชีวิต



ติดต่อสิ่งแวดล้อม



ติดต่อประเทศชาติ



ติดต่อสังคม

ติดต่อชีวิต

ตัดวงจร น้ำมันทำอาหารใช้แล้ว ไม่กลับมาใช้ซ้ำ
“จุดเริ่มต้นของโรคร้าย” ปลอดภัยกับผู้บริโภค ดีต่อสุขภาพ
ติดต่อสิ่งแวดล้อม

ลดปัญหาแหล่งน้ำถูกปนเปื้อนด้วยคราบไขมันลอย
บนผิวน้ำ ซึ่งส่งผลต่อปริมาณออกซิเจนในน้ำ แหล่งน้ำจึง
เกิดการเน่าเสียส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศตามธรรมชาติ
ติดต่อประเทศชาติ

ช่วยประหยัดงบประมาณในการลอกท่อ เนื่องจาก
ไขมันอุดตันในท่อระบายน้ำสาธารณะ อันเป็นสาเหตุหนึ่ง
ของปัญหาน้ำท่วม

ติดต่อสังคม

น้ำมันทำอาหารใช้แล้ว สามารถนำไปแปรรูป ผลิต
เป็นพลังงานทดแทน “ไบโอดีเซล” ดีเซลจากธรรมชาติ
หรือพลังงานทางเลือก “น้ำมันเชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน”
Sustainable Aviation Fuel(SAF) ที่ช่วยลดมลพิษ และ
เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

วิธีการคัดแยกจากต้นทาง และการจัดเก็บน้ำมันทำอาหารใช้แล้ว



- ขั้นที่ 1 พักน้ำมันที่เหลือใช้จากการทำอาหาร ให้ความร้อนคลายตัว
- ขั้นที่ 2 นำน้ำมันเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ โดยการแยกเศษอาหาร เศษตะกอนและน้ำออกก่อน
- ขั้นที่ 3 ติดต่อกับสถานีจัดรวบรวมใกล้บ้าน
- ขั้นที่ 4 ดำเนินการจัดเก็บ เพื่อนำไปเป็นพลังงานทดแทน



ศูนย์ประสานงานรับซื้อน้ำมัน โทร. 099-149-3565



ID LINE : UCOCENTER



เพจโครงการ



ติดต่อสอบถาม

การเคหะแห่งชาติ

905 ถนนนวมินทร์ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ
กรุงเทพฯ 10240
โทร : 02 351 7106 กองแผนงานและมาตรฐานชุมชน



การจัดการ น้ำมันทำอาหารใช้แล้ว ภาคครัวเรือน



UCO Used Cooking Oil

ไม่ใช่ซ้ำ
น้ำมันพืชใช้แล้วเสื่อมสภาพ

ไม่เททิ้ง
ลงท่อระบายน้ำ
ช่วยลดมลพิษเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

น้ำมันทำอาหารใช้แล้วมีค่า ... อย่าทิ้ง!!

ปัจจุบัน ปัญหาน้ำมันทำอาหารใช้แล้วในภาคครัวเรือน ยังขาดการจัดการอย่างเป็นระบบ เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่รู้วิธี หรือ ละเลยการคัดแยกของเสียเหล่านี้



“น้ำมันทำอาหารใช้แล้ว” (UCO : Used Cooking Oil)

คือ ผลพลอยได้จากน้ำมันพืชหรือไขมันสัตว์ ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน จากการทำอาหารแล้วเหลือใช้ เช่น การทอดหรือการย่าง เป็นต้น สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์โดยการแปรรูปเป็นพลังงานทดแทน (ไบโอดีเซล) ไบโอดีเซล คืออะไร

ไบโอดีเซลเป็นเชื้อเพลิงเหลวที่ใช้งานได้เหมือนน้ำมันดีเซลธรรมดา แต่ผลิตจากวัสดุทางชีวภาพ ที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า Bio หรือ ไบโอบี จึงได้ชื่อว่าไบโอดีเซล ซึ่งทำได้โดยนำน้ำมันพืชหรือน้ำมันประกอบอาหารที่ใช้แล้ว มาผ่านกระบวนการทางเคมีกลายเป็นไบโอดีเซล



อันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ

การบริโภคอาหารที่ปรุงจากน้ำมันทอดซ้ำ มีความเสี่ยงที่ร่างกายจะได้รับสารโพลาร์ คอมเพาท์ (Polar compound) ซึ่งเกิดจากน้ำมันที่ผ่านความร้อนสูงเป็นเวลานาน และ ถูกนำกลับมาใช้ซ้ำหลายครั้งจนเสื่อมสภาพ

จากการทดลองในสัตว์ พบว่าสารพิษดังกล่าว ทำให้สัตว์ทดลองมีการเจริญเติบโตช้า ตับ โต ผิดปกติ เป็นมะเร็งในกระเพาะอาหาร และหลอดเลือดหัวใจอุดตัน จึงควรหลีกเลี่ยงการนำน้ำมันทำอาหารใช้แล้วมาบริโภคซ้ำ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 283 พ.ศ.2547 เรื่องกำหนดปริมาณสารโพลาร์ ในน้ำมันที่ใช้ทอด หรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายกำหนดให้มีปริมาณสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก

การสังเกตน้ำมันพืชเสื่อมคุณภาพ



1. มีความหนืดของน้ำมัน มากกว่าปกติ
2. เหม็นหืน หรือ มีกลิ่นเปรี้ยวรุนแรง
3. มีฟองมาก
4. สีดำคล้ำ
5. มีกลิ่นเหม็นไหม้ เกิดควันมากขณะทอด



น้ำมันที่สามารถนำไปแปรรูปได้

ลักษณะน้ำมันที่สามารถนำไปใช้ ต้องไม่มีน้ำผสม กลิ่นไม่เหม็นในลักษณะบูดเสีย ไม่มีฟอง สีไม่ขุ่นดำผิดปกติ ไม่มีกากตะกอนขนาดใหญ่



1. น้ำมันพืชทุกชนิด



2. น้ำมันปาล์ม



3. น้ำมันถั่วเหลือง



4. น้ำมันจากไขมันสัตว์

ภาชนะจัดเก็บ



ขวดน้ำมันพืช ขนาด 1 ลิตร/กก.



ขวดพลาสติก



ถังน้ำพลาสติก



ปั๊บน้ำมันพืช บรรจุ 17 กก.