

THỰC HỮU CHẤT CHỐNG DÍNH CHO DỤNG CỤ NẤU ĂN

Hiện nay, nhiều dụng cụ nấu ăn bán trên thị trường để

Hiện nay, nhiều dụng cụ nấu ăn bán trên thị trường đều có tráng một lớp chống dính. Thực ra, đó là một loại polymer chịu nhiệt. Sau một thời gian sử dụng, chúng bị bong tróc và có thể gây hại cho sức khỏe...

Đạo quanh một vòng các trung tâm thương mại và phố bán đồ gia dụng như phố Huế, phố hàng Cháo, chợ Đồng Xuân (Hà Nội), ta có thể thấy, xoong, nồi, chảo có chống dính đang là mặt hàng phổ biến.

Giá nào cũng có sản phẩm chống dính

Gần đây, thị trường còn xuất hiện loại nồi, chảo...có tráng lớp men như mặt đá, mà người dân gọi là chảo đá, nồi đá... Khi nấu, thức ăn không bám dính, rất dễ tróc và còn được quảng cáo là không cần dầu, mỡ vẫn rán được thức ăn.

Điều đáng nói, không chỉ các mặt hàng bán sẵn có lớp chống dính mà hiện nay, còn rộ lên dịch vụ xử lý lại lớp chống dính cho những dụng cụ nấu ăn đã bị bong tróc. Giá dịch vụ khá hấp dẫn: nồi, xoong cỡ vừa chỉ 20.000- 30.000đ, còn cỡ to hơn từ 45.000 - 50.000đ.

Ông Nguyễn Thành Vinh, chủ cơ sở gia công tại Mai Động, Hoàng Mai, Hà Nội cho biết, công nghệ chống dính giờ đã là phổ biến, không phải lo lắng về chất lượng hay ảnh hưởng đến sức khỏe (!?). Nhưng khi được hỏi kỹ về cách thức và nguyên liệu thì ông Vinh chỉ nói ngắn gọn: đó là bí quyết gia truyền.

Quan sát thì thấy, giá cả và sản phẩm đồ gia dụng chống dính rất đa dạng. Cũng là chiếc chảo chống dính nhưng nếu do Trung Quốc sản xuất thì chỉ từ 70.000 đến 100.000đ/chiếc, nhưng nếu của nhãn hàng có thương hiệu thì giá đó phải là 300.000- 500.000đ.

Thực chất đó là loại polyme chịu nhiệt

PGS.TS Phạm Gia Điền, Viện Hóa học cho biết, chất chống dính bản chất hóa học là một loại polyme chịu nhiệt. Có rất nhiều loại chống dính khác nhau tùy thuộc vào giá tiền mà nó có tốt hay không tốt (xét về mặt tác dụng lẫn ảnh hưởng đến sức khỏe).

Nhiều dụng cụ nấu ăn bán trên thị trường đều có tráng một lớp chống dính, cần lựa chọn cẩn thận trước khi mua về sử dụng (Ảnh: Kim Anh)

PGS Điền cho biết, phổ biến và hay được nhắc đến nhất là hợp chất Teflon. Teflon là vật liệu thông dụng và khá rẻ tiền nhưng không bền, sẽ mòn theo thời gian và dễ trầy xước khi tiếp xúc mạnh với dụng cụ nấu bằng kim loại. Đặc điểm dễ nhận thấy nhất khi sử dụng chất chống dính này là sau một thời gian, mặt nồi, chảo hay bị bong tróc, có thể dính vào thức ăn, lộ ra lớp kim loại phía dưới.

Về câu hỏi, liệu chất chống dính có gây độc, PGS.TS Trịnh Lê Hùng, Khoa Hóa, Đại học Khoa học tự nhiên, Đại học quốc gia Hà Nội cho biết, không nên khẳng định ngay là chất này có độc khi nhà sản xuất thực hiện đúng quy trình công nghệ của sản phẩm và người tiêu dùng sử dụng đúng khuyến cáo.

Điều này cũng được PGS Phạm Gia Điền đồng tình. PGS Điền cho biết, bản chất polyme là không gây độc, nhưng nếu nó bị tác động của nhiệt quá cao gây cháy, phân hủy thì sẽ sản sinh ra chất gây độc.

Trong khi đó, nhiều tài liệu khoa học cũng chỉ rõ, nếu nấu ở nhiệt độ quá cao trên 300 độ C, Teflon phát sinh độc chất như perflurooctanoic acid (PFOA), Perfluoisobutylene, Carbonylchloride... - là những chất độc gây tức ngực, khó thở. Các chất này còn có khả năng gây ung thư và sảy thai. Ngoài ra, để chất chống dính bám chắc vào vật liệu, nhà sản xuất còn sử dụng khác như kết hợp chất kết dính dạng dung dịch và chất màu. Các chất này được tạo ra từ các hợp chất kim loại như crom, titan, sắt, đồng, chì, mangan, coban...

Chính chất tạo màu và kết dính sẽ cho ra các loại màu và hình thái khác nhau của từng sản phẩm. Chảo đá, xoong đá cũng là một dạng sản phẩm như vậy. Có thể nhà sản xuất đã cho nhiều hơn hợp chất kim loại để tạo nên hình thù giống như đá mài.

TS Quyền nhấn mạnh, nếu không có quy trình sản xuất nghiêm ngặt, đảm bảo thì chúng dễ bị thôi nhiễm ra thức ăn và tích lũy trong cơ thể.

Máy massage đấm 2 đầu đèn hồng ngoại - ITM

Hãng sản xuất: Medisana - Đức

Giá bán: 1.950.000 VNĐ

Dây đai massage xung điện đa năng Tua 360 độ

Hãng sản xuất: Vupiesse- Italya

Giá bán: 2.890.000 VNĐ

