



18/11/2004 12:56
Please respond to
"pcee"

To: <hats@etwb.gov.hk>
cc:
Subject: 清潔海港

節油炸爐設計者之言(誠徵合作)

數十年前，當科學家宣稱鼻咽癌與愛食鹹魚及醃物有關，香港及附近一帶居民感到震驚。筆者當時雖乃一學生，但對此說頗有保留。由於職業是廚具設備供應商，筆者日後接觸到不少証據，終於發覺其實真兇乃粵式炒鑊爐及炒菜的炸油。

在廣東及香港，大部份的酒家/餐廳都採用新鮮食油來油炸食品(採用油鑊或恆溫大功率炸油爐)。一天或兩天後再將此油放入鼓風炒鑊(即粵式炒鑊爐)用作炒菜之用。由於鼓風炒鑊燃燒燃料(主要是燃氣)比不鼓風炒鑊更快更熱(即鑊氣)，那些用過的炸油(本身已有不少半致癌物質)在此高溫(高達 600°C)下分解成爲很多不同的致癌物質。溫度之高有時更可以令鑊內油着火(視爲粵菜的特式)。由是可知爲何廣東一帶鼻咽癌特別普遍。非正式統計顯示有很多患者前身是粵菜廚師，由於多年吸入油煙引致。

要解決這問題，有天真人士或許提議禁用炸油炒菜亦或者禁用鼓風炒鑊。但這不僅要多花油錢，更改變傳統粵菜文化，故此行不通。較爲實際的方法應是要設法延長炸油的壽命，使供油不遞，逼使廚房要每天使用新鮮食油炒菜，減少炒鑊內的致癌物質。

筆者所設計的專利節油炸爐，是採用一連串防壞方法(低功率、低溫度及溫控、壞物粒過濾及移走、惡味清除)可令炸油壽命長達 21 天(如每天炸食物不多過 4 小時或可有更長壽命)。祇要比較每 1-2 天倒油一次與每 18-20 天倒油一次，便可想像其對環保的貢獻。

倒出的炸油會從排污渠流入河流、海港、海洋做成沿途污染及滋生細菌。假如欲想用化油劑加入炸油中才傾倒以減少肥膩及污染，此舉實屬自欺欺人。因化油劑本身亦是一種損害環境的化學品。油污在海洋可以做成食物鏈的傷害。須知地球大部份光合作用是在海洋發生(佔地球表面 3/4)。大片的原始浮游藻物利用海水內的二氧化碳及陽光進行光合作用製做基本碳水化合物作爲食物鏈的第一層。油污會防止二氧化碳氣溶於海水中。故此減少食油污染海水，可幫助保存食物鏈。

其他好處一目了然:節省食油/油/金錢，減少二氧化碳成爲溫室氣體，令排污水比較清潔(減少排污附加費)。

話雖如此，要收到對環境/衛生/生態良好影響，則需要將此節油炸爐成功生產及銷售。雖有市場支持(香港、中國內地及世界各地)，祇有大量生產方可保證價廉物美。即是說，祇需一至數月，用家即可以將油爐價錢省回來。此節油炸爐與別類節油炸爐不同，使用方便、安裝及保養容易，將必獲廣泛歡迎。

筆者尚有其他專利產品，全部對環境及衛生有利。倘能將這些產品一併生產或分區生產及使用，定當能使環境/衛生有所改善。這些專利產品略述如下：

1. 即飲機：能將自來水即時變成飲用水(可做冷飲、冰淇淋)及大容量(270 杯)。無須發熱管/消耗品/化學品。另設有一個消炎水龍頭，其消炎水可以紓緩腸胃炎不適(因其水能直接殺菌/消毒)。適合學校、食肆及飯堂。
2. 廚房消毒水供應龍頭：掛牆式能將自來水即時變成有殺菌能力的消毒水，用以消毒刀具、碗具、枕板、魚生、蔬果(去農藥)、冰箱及傷口(如刀傷)。打開龍頭即出自來水，如啟動電源則出消毒水。
3. 商用洗碟機：此機無須發熱管，一切沖洗消毒祇用環保梘粉及活氧水。1 台單缸洗碟機祇耗電 1.5 千瓦，相比傳統的 13 千瓦。亦有百搭小型號，能接在舊款洗碟機上節省大量能源。
4. 魚池循環消毒器：用活氧水代替至癌的紫外光燈，無須更換光管，亦無須 24 小時運行。每日祇需自動運行數次，便可替鮮魚洗澡(淡水或海水)、去毒殺菌。紫外光則不可以令魚兒進入管內照射，故不可以盡去魚身菌/毒。
5. 自動活氧機：備有 24 小時時間掣、活氧濃度選擇掣、間距控制，提供便宜/可靠/可接受潔淨空氣系統。可以去除各類異味(二手煙、傢具、油漆)及細菌/病毒(市場、農場、診所、商場、酒店、酒吧)。
6. 強力活氧水洗地機：能消毒地方如洗手間、垃圾場、農場、屠宰場等。祇需要自來水及少許電量。是消除禽流感、沙士及各類病毒的最佳武器。

總括來說，很多人都知道全球都面對嚴重環境污染及受到細菌病毒不斷侵襲，但實際所能做的補救措施卻是少之又少。寄望筆者的小發明能帶來一連串積極行動，但有賴熱心環保人士給予財力支持，以便投產廣泛使用。