中餐烹饪可导致室内PM2.5浓度达到多少？

传统中餐菜肴在爆炒、煎炸的过程中会产生大量油烟、颗粒物、异味和挥发性有机物。相关研究表明：居民厨房中炒菜期间，厨房内PM2.5的浓度可达300微克/立方米以上，爆炒、烧烤等烹饪方式排放更高。餐饮排放的油烟成分复杂，包括多环芳烃（PAHs）、苯并[a]芘、醛酮类、苯系物、杂环胺类等多种有害成分。

餐饮业排放的主要污染物是PM10、PM2.5、VOCs（异味），为防治餐饮污染，2017年，我国餐饮业安装油烟净化器约640万台，居民厨房安装吸油烟机约2300万台，即使这样，流行病学调研表明：长期从事餐饮业的厨房工作者肺癌发病率高于一般职业。

原文地址：http://www.china-nengyuan.com/baike/5867.html