

在这个地球日，把化石燃气踢出你的厨房



燃气灶，就像任何东西一样，是20世纪的技术，在我们清洁的新世纪中没有一席之地。在过去的几十年里，它们完成了使命，但现在有研究阐明它们在我们的家庭和户外造成了多少污染，并且考虑到出色的高性能电气化替代品，现在是时候让它们启动了。

美国人目前用来做饭的东西

4000万美国人，或大约三分之一的美国家庭，使用燃气烹饪食物。用火焰烹饪有着悠久的历史，但迅速扩大的研究表明，在室内使用火焰会给人和环境带来许多问题，因此我们必须将世界转变为清洁的电烹饪。

美国其余三分之二的家庭中的大多数已经使用电加热——老式的线圈会变红变热。这项技术不会释放室内或室外的气体污染，但烹饪的性能还有一些不足之处。与旧的电阻烹饪相比，燃气反而看起来不错，因为电阻器具需要很长时间才能加热和冷却。

但是电气化运动有了一个新的超级明星——电磁炉。1%的美国家庭拥有电磁炉，可为家庭提供卓越的烹饪性能（加热和冷却速度比燃气快得多），而没有引起哮喘的室内空气污染或导致地球变暖的甲烷泄漏。

但在对电磁炉赞不绝口之前，让我们先来看看用燃气做饭的风险。

燃气灶的污染物

燃气灶会排放二氧化氮，这是一种肺部刺激物，会导致喘息、咳嗽、胸闷、哮喘和呼吸道感染的增加。2013年的一项

分析包括41项不同的研究，得出的结论是，住在有燃气灶的家庭中的儿童哮喘症状会增加42%，诊断为终身哮喘的儿童增加了24%。即使水平远低于EPA对室外二氧化氮水平的限制（美国没有室内标准），这也已证明会导致儿童哮喘症状增加。二氧化氮与癌症、低出生体重和全因死亡率的增加有关。

颗粒物和其他污染物

所有烹饪都会产生一些颗粒物，但用气体烹饪产生的危险小颗粒(PM2.5)大约是用电烹饪的两倍。长期暴露于PM2.5与早产、血压升高、记忆力和判断力问题以及肺部问题有关。来自燃气烹饪的其他污染物包括一氧化碳、甲醛和二氧化硫。

让我提供一个快速的解决方案——在你的炉子上使用一个通风的排气罩（抽油烟机）。向外部通风的排气罩可以减少污染暴露，应始终使用，即使是用电烹饪。许多出租物业和较旧的房屋没有安装通风罩，调查显示，只有不到一半的受访者每次做饭时都使用抽油烟机。如果您没有外部通风的排气罩，最好在使用燃气烹饪时打开窗户。

炉子里的甲烷泄漏

通到你家的管道都会或多或少的漏气。一些研究表明，这导致天然气比煤炭对环境的影响更大。它还会从您家中的管道、接头和炉灶中泄漏。今年早些时候发布的一项由斯坦福大学领导的研究表明，即使不使用炉具也会有气体泄漏。这种泄漏的气体对气候的影响与大约50万辆汽油动力汽车的二氧化碳排放量相当。

研究人员测量了加州53个家庭在燃烧天然气和关闭炉灶时释放的甲烷和氮氧化物，这是大多数以前的研究都没有做过的事情。超过四分之三的甲烷排放发生在炉灶关闭时，这表明“无论使用多少炉灶，燃气配件、炉灶与燃气管道的连接都是造成大部分排放的原因。”

过渡

由于所有这些泄漏和污染，我们很幸运有另一种惊人的技术可以比燃气提供更好的烹饪控制和性能——电磁炉。令人惊讶的是，很少有人知道它们。

所以推荐你使用它。气体会污染我们的肺部和地球环境，而电磁炉性能更好，并且使用清洁电力运行。您甚至可以尝试以低于100美元的价格购买到便宜的便携式电磁炉。



（原文来自：清洁技术 新能源网综合）

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/181300.html>