

Segreguj z nami oleje jadalne.

Jak prawidłowo segregować oleje jadalne?

Czy wiesz, że praktycznie wszystkie oleje jadalne i tłuszcze używane w domu mogą być poddane recyklingowi, dzięki któremu mogą zostać wykorzystane ponownie? Niestety, często spotykaną praktyką jest wylewanie zużytego oleju do zlewu – może to spowodować zatkanie się rury kanalizacyjnej, a także jest to szkodliwe dla naszej planety. W jaki sposób prawidłowo i ekologicznie segregować oleje jadalne?

Segregacja odpadów obejmuje wszystkie oleje jadalne i tłuszcze, których używasz w domu podczas przygotowywania żywności. Wystarczy, że wlejesz zużyte oleje do dowolnej butelki PET i zaniesiesz ją do jednego z naszych pojemników przeznaczonych do segregacji oleju. Pamiętaj, aby butelka była odpowiednio zabezpieczona. Jakiego rodzaju olejów powinniśmy segregować?

Poddajemy recyklingowi każdy tłuszcz, którego używamy do żywności. Wszystkie oleje i tłuszcze jadalne – odpowiednio zabezpieczone – powinniśmy wrzucać do pojemnika na olej. Bez względu na to, czy są to oleje słonecznikowe, rzepakowe, sojowe czy palmowe. Także oliwy z oliwek oraz masła i margaryny mogą zostać poddane recyklingowi.

Dlaczego segregacja oleju jest korzystna?

Olej zatyka zarówno rury w domu, jak i w całej sieci kanalizacyjnej. Usuwanie usterek spowodowanych olejem w rurach, może być bardzo czasochłonne i kosztowne. Co więcej – oleje i tłuszcze nie są całkowicie usuwane w oczyszczalniach ścieków. Oczyszczony i poddany recyklingowi olej ponownie staje się cennym surowcem do dalszego przetwórstwa przemysłowego. Służy jako dodatek do biopaliw drugiej generacji lub jako surowiec do produkcji paliwa lotniczego pochodzącego wyłącznie z recyklingu. Jeśli poddajemy recyklingowi olej, zmniejsza się konieczność uprawy nasion oleistych do celów przemysłowych, ponieważ jeden olej jest używany dwukrotnie. Wreszcie, proces ten oszczędza CO₂.