

Kuchenka gazowa szkodzi bardziej niż bierne palenie

1 lipca 2023

W wielu domach i mieszkaniach znajduje się kuchenka gazowa z piekarnikiem, która służy do codziennego gotowania. Nowe badanie wykazało, że takie urządzenia gospodarstwa domowego mogą być niebezpieczne dla zdrowia, ponieważ niepełne spalanie gazu domowego uwalnia dużo benzenu do powietrza. To silny czynnik rakotwórczy, którego stężenie w tym przypadku jest nawet wyższe niż w powietrzu obok palacza.



W wielu kuchniach nadal znajduje się kuchenka gazowa, umożliwiająca gotowanie i smażenie potraw na płytach grzejnych lub pieczenie w piekarniku. Jest to szybkie i wygodne, ale nie zawsze bezpieczne i to nie tylko ze względu na okresowe wybuchy domowego gazu. Jak odkryli autorzy nowego artykułu w „Environmental Science & Technology”, korzystanie z kuchenki uwalnia do powietrza dużo benzenu, aromatycznego związku organicznego, jednego z niebezpiecznych czynników rakotwórczych.

Rurociąg gazowy i butle gazowe, które zapalają niebieskie światła palnika, zawierają proste węglowodory. Najczęściej

jest to odpowiednio metan i propan, a także zanieczyszczenia niektórych innych. Taki gaz spala się z wydzielaniem ciepła, ale nie spala się całkowicie, więc produktami tego procesu są nie tylko nieszkodliwa woda i dwutlenek węgla, ale także niektóre niebezpieczne substancje.

Autorzy nowego artykułu badali benzen, jeden z produktów ubocznych tego procesu. To najprostszy związek aromatyczny, który w czystej postaci silnie podrażnia skórę i błony śluzowe, może kumulować się w organizmie i zanieczyszczać środowisko. Ale najbardziej niepokojące jest to, że benzen ma właściwości silnego czynnika rakotwórczego, czyli powoduje raka, przede wszystkim różne choroby nowotworowe układu krwiotwórczego i szpiku kostnego.

Naukowcy przeprowadzili badania w 87 domach i odkryli, że płonący palnik lub piekarnik nagrany do około 180 stopni uwalnia do powietrza dużo benzenu, tj. więcej niż palący się papieros. Okazuje się, że pod tym względem gotowanie na kuchence gazowej może być bardziej niebezpieczne niż bierne palenie.

Sam gaz z gospodarstw domowych zawiera bardzo mało benzenu, tj. setki razy mniej niż produkty jego spalania – zauważają autorzy artykułu. Ten czynnik rakotwórczy nie został wyizolowany z żywności smażonej na kuchence w ramach eksperymentu (w tym przypadku bekonu i łososia).

Ponadto „gotowany na piecu” benzen szybko rozprzestrzenia się po całym pomieszczeniu, w którym pracuje kuchenka gazowa lub piekarnik. Z łatwością przedostaje się do sąsiednich pomieszczeń i unosi się w powietrzu godzinami. Jednocześnie stężenie benzenu w sypialniach przekroczyło maksymalne dopuszczalne stężenia przyjęte w wielu krajach.

Dobra wentylacja w pomieszczeniu pomaga zmniejszyć stężenie benzenu. Jednocześnie standardowe okapy kuchenne umieszczone nad kuchenką nie radzą sobie dobrze z tym zadaniem.

Pod tym względem konkurenci kuchenek gazowych (elektrycznych i indukcyjnych) wyglądają znacznie mniej groźnie. Te pierwsze emitują 10–50 razy mniej benzenu, podczas gdy w przypadku tych drugich w ogóle nie można było go wykryć.

Autorstwo: tallinn

Zdjęcie: [Maklay62](#) (CC0)

Źródło: [ZmianyNaZiemi.pl](#)