

ECOTIP van de MAAND - mei 2010: FRITUURVET

GEZOND EN LEKKER FRITUREN OF FONDUEN... MAAR WAT MET HET VET OF DE OLIE?

Hoewel thuisfrituren in ons land nog altijd zeer populair is, blijkt het correct inzamelen van gebruikt frituurvet of -olie veel minder populair. Uit onderzoek blijkt immers dat nog steeds teveel van de gebruikte frituuroliën en -vetten van de huishoudens wordt weggegoten in de gootsteen, het toilet, de tuin of de riool of met het restafval wordt meegegeven. En dat terwijl het op het containerpark of de KGA-inzameling thuis hoort.

Er zijn alvast goede redenen om het gebruikte frituurolie, fondueolie of frituurvet op een correcte manier in te zamelen.

- frituurvet of fondueolie verversen moet je frequent doen. Te lang bakken in hetzelfde vet of in dezelfde olie is ongezond. Daarom geldt volgende regel: ververs na maximaal 14 keer het vet of de olie. Wie niet vaak frituurt, ververst hoe dan ook best om de 6 maanden het frituurvet of de olie;
- deze afvalstoffen zijn milieubelastend. Ze zorgen bijvoorbeeld voor verstopping van afvoeren en riolen, voor watervervuiling of vervuiling van de openbare weg wanneer de vuilniszakken op straat geplaatst worden;
- ze kunnen nuttig gerecycleerd worden. Zo wordt het merendeel van de ingezamelde gebruikte frituuroliën en -vetten verwerkt tot milieuvriendelijke biodiesel of worden ze gebruikt voor de opwekking van groene energie. Ook zijn er tal van verwerkingsmogelijkheden in technische toepassingen als pershout, plastic, industriële zepen, smeermiddelen, kaarsen enz. Nuttig recycleren is dus een feit!

Breng uw gebruikte frituurolie, fondueolie of frituurvet dus steeds naar het containerpark of het inzamelpunt in uw buurt.

Hoe ga je tewerk?

- neem een geschikte fles (best de oorspronkelijke fles of een andere plasticen fles);
- laat de olie afkoelen en giet ze met een trechter in de fles;
- gebruikt frituurvet laat je afkoelen tot minder dan 40° en giet je met een trechter in de fles;
- gebruikt frituurvet kan je ook kort uitsmelten en opvangen in een doos of andere verpakking.

Het afgedankt vet of de afgedankte olie hoort NIET thuis

- bij het restafval
- in de riool
- in de gootsteen
- in de tuin
- in de glasbol

Maar WEL op het containerpark of de KGA-ophaling.

Meer informatie over de recyclage van frituurvetten of -oliën op www.valorfrit.be¹

Onderdeel "Afbeeldingsdata"

Mime-type: image/jpeg, omvang: 23081 bytes

1. <http://www.valorfrit.be>

Onderdeel "Voorbeeld afbeelding"

Mime-type: image/jpeg, omvang: 7387 bytes

Onderdeel "Verkleinde afbeelding"

Mime-type: image/jpeg, omvang: 3675 bytes

Velden

Naam	Waarde
Van datum	3/05/10
Tot datum	31/05/10
Hoogte	117
Breedte	202