



Segregacja i recykling oleju jadalnego - dlaczego warto to robić?

Segreguj z nami oleje jadalne!



Segregowanie olejów jadalnych jest niezbędne, aby ochronić środowisko naturalne. Wszelkiego rodzaju tłuszcze i oleje użytkowane w domach pod żadnym pozorem nie powinny być wylwane do zlewu bądź do toalety. Substancje tego typu negatywnie wpływają na stan instalacji wodno-kanalizacyjnej, np. zatykając rury i odpływy. W tym artykule znajdziesz informacje o najlepszych sposobach segregowania i przetwarzania zużytych olejów jadalnych.

Segregacja oleju - podstawa w kwestii ochrony środowiska

Segregowanie odpadów oleistych i tłuszczów nie stanowi obecnie żadnego problemu. Praktycznie każdy może podjąć konkretne działania, aby składować zużyte substancje tak, aby nie zagrażały ekosystemowi oraz instalacjom wodno-kanalizacyjnym.

Prawie wszystkie oleje roślinne wykorzystywane w kuchni, a także tłuszcze można poddawać procesom recyklingu. Dzięki temu można ograniczyć poziom skażenia środowiska naturalnego tego typu substancjami. Warto dodać, że odpowiednio zabezpieczone oleje można przechowywać w domach w plastikowej butelce, aby ostatecznie przekazać do pojemników przeznaczonych do segregacji oleju czy tłuszczu.

Segregacja i recykling oleju jadalnego - dlaczego warto to robić?

Oczywiście zredukowanie produkcji zużytego oleju do zera jest praktycznie niemożliwe, nie tylko w domach, ale i lokalach gastronomicznych. Z tego względu warto dowiedzieć się, jak poprawnie segregować olej i dlaczego warto to robić. Więcej o przechowywaniu i recyklingu zużytego oleju jadalnego znajdziesz na stronie: <https://www.segregujolej.pl/>.

To projekt, w ramach którego każdy może w prosty sposób segregować zużyty olej - nawet w domu. Wszystkie substancje oleiste nienadające się już do ponownego użycia w kuchni można przechowywać w plastikowych butelkach typu PET. **Po każdorazowym napełnieniu butelki wystarczy przekazać ją do czarno-pomarańczowego pojemnika przeznaczonego do segregacji olejów i tłuszczów jadalnych.**

Zastanawiasz się, dlaczego warto segregować oleje i przekazywać je do punktów zbiórki? Kilka powodów to:

- **mniejsze zanieczyszczenie instalacji wodno-kanalizacyjnych,**
- **brak ryzyka, że odpływy w domach i restauracjach ulegną zatkaniu (tłuszcz przylepia się do ścianek rur PCV),**
- **brak ryzyka zanieczyszczenia środowiska naturalnego,**
- **zmniejszenie ilości CO2 emitowanego do atmosfery,**
- **oszczędność zasobów naturalnych - oddając zużyty olej do recyklingu, przyczyniasz się do zmniejszenia zapotrzebowania produkcji roślin oleistych.**

Warto też zaznaczyć, że segregowanie w butelkach PET i oddawanie zużytego oleju do recyklingu to szansa na drugie życie dla tego typu odpadów. Oleje jadalne po zużyciu przechodzą proces oczyszczania, w wyniku którego przetworzona ciecz jest wykorzystywana do produkcji biopaliwa.

Źródło:

<https://www.brzesko.pl/aktualnosc/86660,segregacja-i-recykling-oleju-jadalnego-dlaczego-warto-to-robic>

Data wydruku: 2026-05-04 18:55:57