

泰国研制出洗菜机

日期: 2013年01月09日 科技部

据12月6日曼谷邮报报道, 泰国国家科技发展署资助的洗菜机项目已出成果, 乌汶大学机械工程系团队采用工程和化学方法, 发现水中加入臭氧能有效清除剩余物, 因而其研制的洗菜机采用了臭氧发生器技术。过去购买臭氧发生器用来洗蔬菜, 成本太高, 现在价格大大下降, 价格从1万泰铢到100泰铢不等。经过几个月的研制, 研究团队发现洗菜机大小以50立方最好, 洗菜时不会损坏菜叶。洗菜机减少了40%用水量, 洗菜时间比正常洗菜缩短半分钟到5分钟不等。但每种蔬菜需要单独清洗。

研究团队表示, 项目的灵感来自学校所在地的餐馆。该餐馆向他们抱怨, 餐馆每天从市场购买和用掉500公斤蔬菜, 这些蔬菜表面有大量化学污染物, 如杀虫剂、防腐剂、抗菌剂、漂白粉等。每天花费一大笔钱, 用掉几千立方自来水来洗菜, 就是加上高锰酸钾也不能完全洗掉所有化学物。研究人员为该餐馆研制了第一部洗菜机, 并进行了几个月的现场使用, 效果很好, 餐馆很满意。国家科技发展署正在寻找投资机构, 把这台洗菜机投入到商业化制造中。

打印本页 ▶

关闭窗口 ▶