

指導老師：黃旭怡、沈韶儀

題目：餐飲業廢食用油的產生與處理

組員：陳鳳吟 495M0008 陳茹欣 495M0062 林昀宣 495M0057 鄭詩雅 495M0056

顏慶甯 495M0052

摘要：目前全球能源危機、溫室效應嚴重，環境保護成為當今社會專注的重要問題之一。台灣小吃攤販琳瑯滿目，以油炸類占多數，油脂經由反覆且加熱使用容易出現劣變，產生致癌物質，食用對人體健康造成威脅；此外若所產生之廢食用油處理不當，對環境及生態皆會造成影響。

本研究主要是探討餐飲業小吃攤販其廢食用油之產生量與處理方式，並建議將廢食用油再製成環保肥皂，進一步開發環保創意肥皂製作配方。其製作方式容易，添加物除香精油外其餘材料均容易取得。

關鍵詞：廢食用油、劣變、酯化反應、皂化反應