



廚餘再生DIY

環保酵素製法

除了平日點菜和下廚時注意食物的分量外，原來我們還可以利用廚餘製作環保又便宜的清潔用品。只要利用果皮、菜渣等加入黑糖和水再混和廚餘，便可變成環保酵素，再加入不同分量的水，就可用來洗衫、洗地、通渠，甚至作為香味劑，更具殺蟲等功效。研究顯示，酵素具有三種功能，分別是分解、組合與轉化。在溫室效應中，酵素不只能轉化成臭氧，保護臭氧層；同時，它也能使人類生活在沒有毒害的空氣裏，降低地球溫度。

製作方法

- 預備材料黑糖或黃糖2份、菜渣或果皮6份及水20份（以3公升儲存容器為例，利用量杯每100毫升為1份）；
- 把水和黑糖放進密封透明儲存容器內，順時針方向攪勻後，放入菜渣或果皮，並預留空間讓其發酵。發酵過程約需3個月，在製作過程中只需將容器蓋好，便無須擔心產生臭氣；
- 須讓黑糖水蓋過廚餘，把浮起的廚餘按下去，使其浸在液體中。（只需扭緊瓶蓋，翻轉搖勻容器內的黑糖與廚餘，當黑糖與廚餘黏實後，便會下沉）；
- 當液體呈現黑色，表示酵素正在發酵；
- 每隔兩天扭開樽蓋排氣，然後再蓋好，此舉可防止發酵後空氣於容器內過度充斥。廚餘液應呈棕黃色，有着橘子般的氣味；
- 約3個月後，開瓶時再不會有氣味，當其轉為微啡色便代表廚餘清潔劑製作完成；
- 製作完成後，廚餘渣滓可繼續留在容器，並可和下次的廚餘再次釀製廚餘酵素；
- 將廚餘渣滓切碎加入黑糖後沖入馬桶，可作馬桶清潔，若切成小塊之後曬乾，可埋在泥土裏作肥料。

智能廚餘機知多啲

環保署現時在港九新界114個公共屋邨設有「智能廚餘機」，採用具備防滿溢及除味裝置的智能回收桶收集廚餘以保持環境衛生，並提供「綠綠賞」智能積分獎賞鼓勵居民參與，慢慢改變生活習慣。

處理3部曲

1. 先分類，分揀出可回收廚餘

- 廚餘在回收前，需要大家花點時間處理和分類食物。
- 可回收：生、熟、吃剩或變壞的食物（魚類、肉類、蔬果、穀物，其他如茶葉、咖啡渣、湯渣、中藥渣、蛋殼、蛋糕、麵包）。
- 不可回收：過硬或過大物料、非廚餘物質或過多水分的食物。

2. 暫儲存

- 善用可重用器皿，使用篩子及可重用器皿瀝乾水分和盛載廚餘。避免用膠袋盛載廚餘，以免影響回收過程。

3. 儲積分

- 最後拿到智能廚餘機回收兼儲分。

使用步驟

- 用「綠綠賞」手機應用程式或積分卡；
- 掃描回收二維碼；
- 廚餘機頂門打開，將廚餘放進回收桶。當放進回收桶的廚餘重逾100克，頂蓋會在20秒左右自動關上，但事前建議先瀝乾廚餘水分；
- 回收完成後，積分智自動儲入「綠綠賞」賬戶。

垃圾徵費先行先試至今半個月，昨日有立法會議員反映，公屋及私人屋苑的智能廚餘回收機不敷應用，經常出現爆滿，顧局方需要改善。現時處理家居廚餘，在政府大力推動下，使用智能廚餘回收機回收廚餘愈趨普遍，不過這並非單一回收廚餘的途徑，其實坊間有不少令廚餘再生的方法。下面就向大家介紹廚餘再生DIY變環保酵素的妙法，供大家參考。

原理解釋

環保酵素由不同細菌發酵製作而成，透過分解有機物，當中的細菌會獲得所需要的能量及維生物質。經過乳酸菌分解，廚餘之中的糖分會變成乳酸；另外，酵母菌會將糖分解，產生酒精及二氧化碳，形成酵素。

其他功用

- **酵素肥料**：有效分解土壤內含之營養分，供根部吸收。
- **酵素殺蟲劑(昆蟲)**：有效抑制病害發生。
- **除臭**：藉由益菌分解，可將有機臭分子完全去除。
- **中和土壤酸鹼值**：活化土壤。
- **固體排洩物分解**：快速氧化並分解排洩物，同時，也能分解一般不易分解的界面活性劑與油脂、紙類等。
- **馬桶活菌清潔**：深入馬桶、瓷盆細微處，分解有機殘垢並形成生物薄膜，減少水垢附着，使其清洗後能光潔如新。若長期使用，還可消除管路上沉積物，保持馬桶暢通。
- **排水管維護清潔**：可氧化分解堵塞於排水管的有機物及油脂污染物；對脂肪、蛋白質、澱粉、纖維素及清潔劑等有機物，皆可有效氧化分解。

用途使用比例

肥料	1份酵素：100毫升水
殺蟲劑(昆蟲)	1份酵素：1公升水
空氣清新劑	1份酵素：200毫升水
種植、花草	1份酵素：500毫升水
消毒劑	1份酵素：500毫升水
洗衣液、清潔劑、洗髮液、沐浴露	1份酵素：1份清潔液：10毫升水