

愈來愈多人關注外賣潮引起的環保問題。現時用的外賣餐盒大多為塑膠製品，對人類本身與環境都有害。特區政府表明在2025年實現「走塑」，更提早於明年第四季率先規管即棄塑膠餐具，那麼未來消費者的外賣餐盒會變成怎樣？價格又如何？

《大公報》訪問了本地環保餐盒製造商，有製造商表示，環保餐盒主要成分為植物纖維，經過重新排列技術可實現與膠盒一樣的穩定性，甚至可以直接在火上煮、蒸、用微波爐內加熱等，不用擔心像膠盒那樣釋放有毒物。市民蘇小姐認為，如果是真環保當然是件好事，惟希望價格與現在膠盒價格相若，「環保係好，價格都要合理先啱。」

大公報記者 湯嘉平(文) 盧剛昌(圖)

迎接外賣走塑新挑戰



▲餐盒可直接在火上煮，將盒內水煮沸，而餐盒不會變形。



◀環保餐盒初創公司創辦人陳大仁表示，零塑膠環保餐盒現階段關鍵是要實現量產，希望日後的價格與現時塑膠餐盒市場價相若。

港產環保餐盒

燒不釋毒 叮不變形

香港近年陸續推出垃圾徵費、膠袋收費等環保政策，外賣潮之下產生大量塑膠餐盒影響環保的問題，成為另一焦點，使用環保餐盒成為共識，但推廣不易。本港有幾間公司從事環保餐盒的研究和生產，其中寰科創新創辦人及行政總裁陳大仁接受《大公報》專訪時表示，現時市面上的環保餐盒原料多為蔗渣、粟米、稻草等植物纖維，但這種材料密度不及塑膠，故當食物溫度過高、水分多、存放時間太久聚積過多水氣，又或太多飯盒堆疊受壓時，其耐用性就受影響，例如會變軟變形。

採植物纖維新技術

為了改善這一問題，陳大仁說，寰科利用專利技術把餐盒原料，即植物纖維進行重新排列，提高餐盒的功能性和堅固性。陳大仁向大公報記者展示餐盒性能時，把盛有清水的寰科環保餐盒直接放到火上煮約20分鐘左右，從24℃至96℃，餐盒無變形變軟；而把盛有油的餐盒直接放微波爐加熱三分半鐘，餐盒亦無變形，剛出爐溫度為224℃。「它更加不會像膠盒那樣因為高溫而釋放有毒物質。因為它的原料本身就是純天然的植物纖維，沒有化學的東西，所以是安全的，是真正的零微塑膠環保產品。」

陳大仁目前與航空公司、環保團體惜食堂合作，單惜食堂這一塊，陳

的公司一年內供應超過250萬個環保餐盒。他表示，這些環保餐盒在使用完後還可以作為廚餘垃圾去供電，而他在這方面也有跟政府合作，認為是真正實現循環經濟。「全世界只有香港做到！」他說。

至於消費者關心的價格問題，陳大仁就表示關鍵要實現量產，如果能掌握量產技術，相信會盡量與現時塑膠餐盒的市場價相若，「大約2元至3元左右」，目前主要還是跟政府和環保團體合作，下一步會考慮與食肆類的商家合作。

事實上，普通的植物纖維餐盒技術現時在市面上已有不少，只要不是裝湯、粥等水多溫度高的食品，一般菜品皆能應付。從事環保產品多年的韓瑞源向大公報記者透露，現時他的公司已有200個大大小小的客戶，包括公／私營醫院，超級市場，連鎖餐廳，中／西式餐廳，外賣食堂等。「唯獨是沒有茶餐廳類型客戶，因為

成本及產品特性上暫時未必適合。」

市民希望價格合理

韓瑞源介紹，對於湯水等植物纖維餐盒較難盛載的食物，現時市面上是用半環保餐盒去應付，例如在環保餐盒內加入氧化式可降解微塑膠。「微塑膠也具有膠盒一般的性質，所以這種半環保餐盒也是一個過渡產品，我們也在尋覓更環保的方式去改善人們的生活。」

消費者如何看這些環保餐盒？市民蘇小姐表示，最緊要是環保技術真實可靠，若真如生產商所講的那樣，自然贊成推廣，惟價格希望不要太誇張，應該控制在合理範圍內。

市民何先生表示，自己見到植物纖維餐盒已經愈來愈多出現在外賣中，自己使用感覺良好，「若推廣開來應該OK」。但他認為政府對於新興產品更要嚴加監管，以防發生衛生安全等問題。



▲陳大仁測試新式環保餐盒裝水、裝油，發現即使在200多度的高溫和濕度高的環境下，餐盒亦未變形。

▲惜食堂利用新式環保餐盒做「速凍餐」，領飯人士直接回家加熱即可食用。

常用環保餐盒類別

紙盒

以紙代塑技術即採用紙漿為原料，在模具中成型、烘乾生產一次性餐盒。

優點 這種方法製作的餐盒因其無毒無害、易回收、可再生利用、可降解等優點而被冠以「環保產品」的稱號，是目前綜合評價較好的替代技術。

植物纖維餐盒

以植物纖維，如秸稈、稻草、甘蔗渣等經過破碎得到纖維粉，然後混入一定量的膠或樹脂，再注入到模具中加高壓及高溫下成型。

優點 利用該技術生產出的產品在降解性方面較好且原材料來源豐富。

可降解塑膠餐盒

此類餐盒的製造原料是可降解塑膠，所謂可降解塑膠就是在塑膠的生產過程中加入一定量的添加劑，如光敏劑、澱粉等原料。

優點 可降解塑膠製品在使用完，並廢棄在大自然中暴露三個月後，可由完整的形狀分解成碎片，因而至少在視覺上改善了環境。

缺點 這些碎片不能繼續降解，只不過是由大片變成微塑膠，不能從根本上走塑。

生物全降解餐盒

該餐盒以澱粉為主要原料，加入一年生長期植物纖維粉和特殊的添加劑，經過化學和物理方法處理製成生物全降解速食盒。

優點 由於澱粉是一種可生物降解天然高分子，在微生物的作用下分解為葡萄糖，最後分解為水和二氧化碳。此外，與其共混的材料也是全降解材料，因此可以說它對環境沒有任何影響。生產原料澱粉的主要來源，可以是玉米、土豆、紅薯、木薯等一年生長期植物。

大公報記者整理

食客有Say



應推廣可重用飯盒

工聯會立法會議員陸頌雄：

外賣餐盒走膠是大勢所趨，政府應該推廣一些可重用的餐盒，逐漸改變市民的餐盒使用習慣，減少浪費。

10元內可接受

市民蘇小姐：

環保餐盒價格與現時塑膠餐盒相若當然最好，如果要收貴些，10元以內我認為能接受。



須制定衛生標準

市民駱婆婆：

新餐盒也要加強監管，例如給環保餐盒生產商制定統一衛生標準，要有規例可依。



◀把植物纖維重新排列的新式環保餐盒，即使盛裝食用油兩三年，餐盒依舊不會變軟變形。

市面塑膠餐盒種類

1.發泡膠 (EPS)



特性

- 化學穩定性一般
- 受耐熱能力較差
- 只適宜盛載攝氏100℃以下的食物
- 不適用於微波爐
- 適用放湯麵、壽司、冷麵、三文治、漢堡包

又被稱為發泡聚苯乙烯，茶餐廳、燒臘店最常見，佔市面餐盒容器七成多、餐盒蓋近五成。

- 化學穩定性高
- 耐熱能力佳
- 適用於微波爐
- 可長時間盛載攝氏100℃至120℃的食物
- 適用放炸物、炒粉麵飯、生滾粥、湯粉麵、壽司、冷麵、三文治、漢堡包



3.硬膠 (PS)



特性

- 化學穩定性一般
- 耐熱能力較差
- 只適宜盛載攝氏100℃以下的食物
- 不適用於微波爐
- 適用放壽司、冷麵、三文治、漢堡包

又稱聚苯乙烯，外賣時盛載湯水或湯麵的膠碗。這種塑膠盒通常會有循環再造標誌，並寫有「6」字和「PS」字樣。其佔市面餐盒容器不足1%、餐盒蓋佔三成多。

坊間較少使用這種外賣盒，更多用於汽水及飲品透明樽，而樽底通常會有循環再造標誌，並寫有「1」字和「PET」字樣。其佔市面餐盒容器不足1%、餐盒蓋佔三成多。

- 化學穩定性高
- 耐熱能力較差
- 不適用於微波爐
- 只適宜盛載攝氏100℃以下的食物
- 適用放壽司、冷麵、三文治、漢堡包

4.PET 塑膠容器



留意餐盒能否翻「叮」

現時食肆大多依然用塑膠餐盒裝菜品，惟食安中心提醒食客，如有需要用微波爐翻熱外賣食物，應留意食物容器是否適用於微波爐，例如不可使用發泡膠（EPS）容器作微波爐翻熱食物之用。若有懷疑，應轉用其他微波爐適用的器皿翻熱食物；另外不宜再用盛載過外賣食物的微波爐適用即棄式塑膠容器作微波爐翻熱之用，因為這些容器通常只可使用一次。

大公報記者綜合整理