

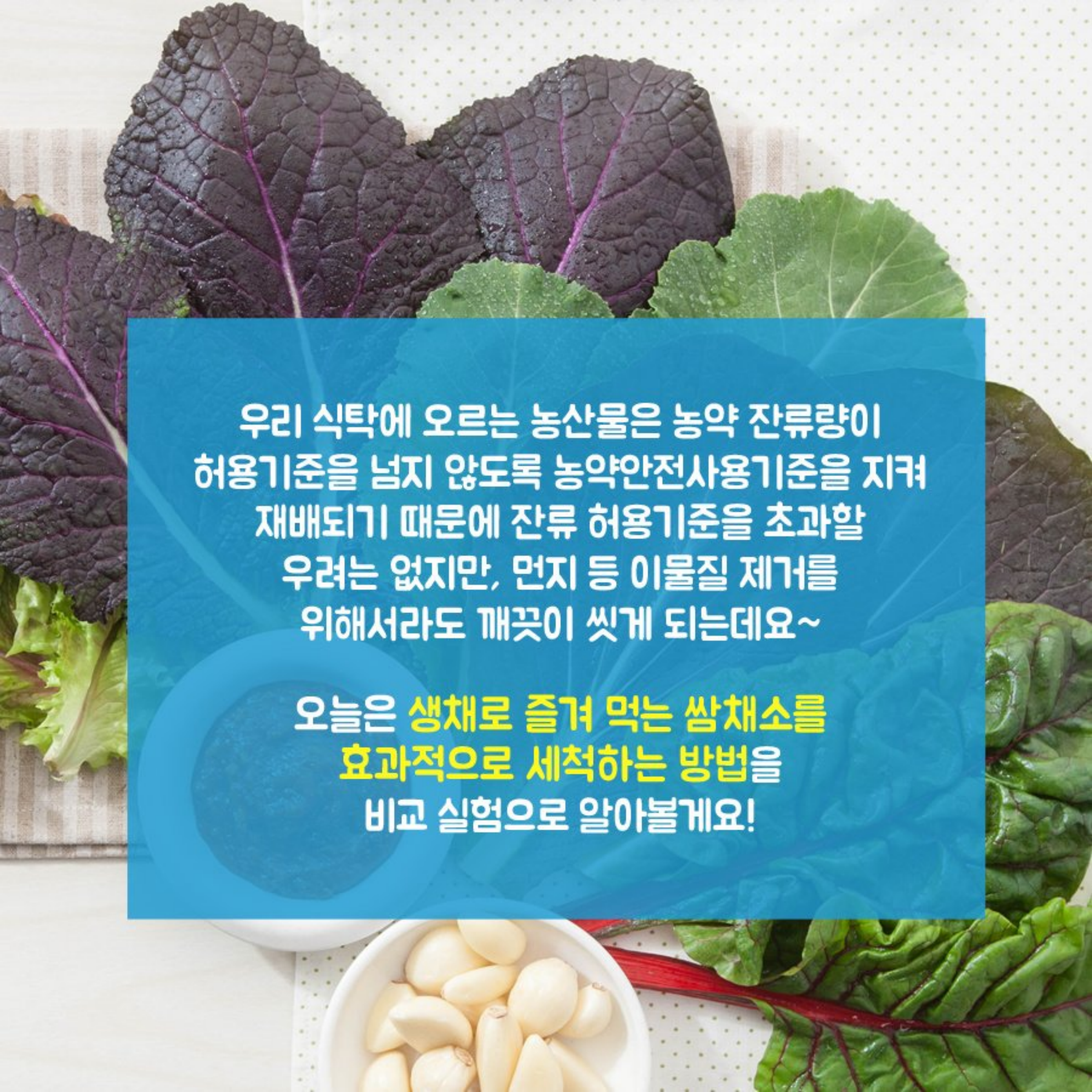


흐르는 물? 받은 물?

어떻게 씻는게
더 효율적일까?



비교 실험으로 알아보는
효과적인 쌈채소 세척법!



우리 식탁에 오르는 농산물은 농약 잔류량이
허용기준을 넘지 않도록 농약안전사용기준을 지켜
재배되기 때문에 잔류 허용기준을 초과할
우려는 없지만, 먼지 등 이물질 제거를
위해서라도 깨끗이 씻게 되는데요~

오늘은 생채로 즐겨 먹는 쌈채소를
효과적으로 세척하는 방법을
비교 실험으로 알아볼게요!

비교 실험 1

농약제거율(%)



흐르는 물
받은 물

잔류농약 제거에는 큰 차이가 없었어요!

하지만!

세척에 드는 시간과

수돗물 사용량에는 차이가 있었는데요~

비교실험2

세척횟수 ■ 1회 ■ 2회 ■ 3회



또 하나! **받은 물로 3회** 씻으면
흐르는 물로 1회 씻을 때보다
잔류농약 제거율은 최대 2배 높아지고
물소비량은 2/3 수준으로 절약됐어요!

* 받은 물로 1회 세척 시 대부분의 농약(농약의 80%)이 제거

비교 실험 3

농약 제거율(%)

- 수돗물
- 소금물(2%)
- 소금물(4%)
- 녹차액(1%)



* 들깻잎(100g)을 세척액(4ℓ)에 1분간 담가서 흔들면서 세척 후 측정

그럼 다른 첨가제를 넣어보면 어떨까요?

소금이나 녹차액을 넣어 씻어보니
그냥 수돗물로만 씻었을 때와
농약 제거율에는 큰 차이가 없었어요!



비교 실험 결론 !

쌈채소를 씻을 때는!
수돗물을 받아 다른 첨가제를 넣지 않고
3회 정도 씻는 것이 물도 절약하고
잔류농약도 잘 제거할 수 있는
효율적인 방법이라는 것~
기억하세요!!

