

咖啡渣是寶 用完別扔



咖啡渣是最安全又環保的肥料首選。

咖啡渣內含有生物鹼，是最天然的農藥。



天然堆肥

在美國俄亥俄州大學研究中，咖啡渣含有2%氮含量。是可以提供細菌所需要的能量，讓有機物轉換為肥料，是最安全又環保的肥料首選。此外，咖啡渣內含有生物鹼，是最天然的農藥。

驅逐螞蟻

咖啡渣的香味是螞蟻不喜歡的味道，當家中有很多螞蟻，將咖啡渣撒在花盆裡或是蟻窩附近，可以去除螞蟻留下的氣味。

去味

烹飪海鮮、處理生肉、切洋蔥、切蒜頭等在手中留下難以去除的味道，可以使用咖啡渣混合洗手乳來清洗，異味與腥味都可以輕鬆去除。



微波爐異味去除

微波爐使用完，容易殘留食物的味道在裡面，此時可利用咖啡渣加水放入微波，利用蒸氣去除異味，再用將溫熱的咖啡渣水刷洗微波爐壁面即可。



去除炒鍋油味

將濕的咖啡渣放在炒鍋，開火炒乾，幾分鐘的時間，讓炒鍋乾乾淨淨。



文 | 黃詩錚

喜愛泡咖啡喝的朋友，家裡一定都會有一些咖啡渣，除了丟掉之外，其實它可是有非常多的用途。



在國外有研究團隊將咖啡渣運用在大氣環境中，將咖啡渣與氫氧化鈉混合，再加熱至攝氏700—900度後產生的結合物，成為捕捉碳的材料，可以利用吸取大氣中的甲烷，來減少環境的溫室氣體，同時也能成為生質能源。

在意大利的科學研究團隊，則是將咖啡渣與多孔材料混合做成淨化濾水磚，讓咖啡渣像麥飯石、活性碳般運用多孔及本身含有的脂肪酸、多酚成分達到像市售濾水器般擁有淨化水質的功能。

另外，在臺灣也有紡織業者運用奈米技術將咖啡渣做成纖維，讓衣服能除臭又保有透氣、乾爽的功能，達到環保又舒適的效果，這些都是將咖啡渣廢土變黃金的創意想法。

咖啡渣在日常生活中的用途，包括居家保養、堆肥、除臭、去汗等，用處真的很多。下面就讓我們一起看看咖啡渣的用處。不喝咖啡的朋友可以到連鎖咖啡廳問問看，有些咖啡廳店家會在門口免費提供咖啡渣。提醒您在使用咖啡渣之前，要將咖啡渣拿去陽臺曬太陽一週，去除裡面的水分，避免發霉情況產生。或是將咖啡渣放到烤箱去烤，來回翻面各烤5分鐘，共15分鐘即可完成。

咖啡渣與肥皂水混合，就是天然環保清潔劑。



整版圖片：FOTOLIA



去角質

把咖啡渣加入沐浴乳中搓洗按摩身體，可將去除老廢角質，讓皮膚光滑細緻。



去除汗垢

咖啡渣與肥皂水混合就是天然環保清潔劑。咖啡渣具有活性碳的微小細孔，可以吸附細微的汗垢，達到清潔的



效果。對於烤盤或是烤肉架，都能輕鬆去除汗垢。

吸濕除臭

咖啡渣的微小細孔可以吸附空氣中的難聞氣味分子，並且同時吸濕氣，利用乾燥後的咖啡渣裝在小盒子裡，對於家中潮濕或是易產生臭味的環境，如：廚房、鞋櫃、冰箱、廁所等，可以去除異味，同時讓室內有股清新味道。

VISION TIMES

一杯咖啡，
跟隨著濃濃的香氣，
與我們一同進入閱讀時光。



全球電子報 e-paper.kanzhongguo.com
全球網站 中文 www.secretchina.com | 英文 www.visiontimes.com

看中國