

«Антипригарные покрытия: мифы и факты»

Появление все большего количества информации вокруг темы антипригарной посуды в целом и антипригарных покрытий в частности послужило причиной встречи представителей двух крупнейших мировых компаний-производителей антипригарных и керамических покрытий с журналистами. На встрече присутствовали: Крис Пеховьяк — управляющий директор компании Whitford, доктор Андреас Крамер — менеджер лаборатории компании Weilburger и Александр Ренц — менеджер проекта Weilburger.

Говоря о безопасности двух видов покрытий, эксперты объяснили, что в антипригарных покрытиях на основе PTFE уже давно не используется перфтороктановая кислота — синтетическое вещество, широко применяемое в различных областях промышленности (моющие средства, пищевые пакеты и т.д.). Ведь именно ее «обвиняют» в негативном влиянии на человеческий организм. Однако многочисленные исследования уже давно доказали, что перфтороктановая кислота разлагается при 250°C, а антипригарные покрытия кухонной посуды наносятся при температуре от 400°C и выше. Кроме того, в Европе была принята директива, которая обязала произ-



водителей не использовать в своей продукции данное вещество и ведущие компании, среди которых Whitford и Weilburger, действительно уже давно не используют перфтороктановую кислоту.

Эксперты утверждают, что нет никакой угрозы даже в случае попадания частиц покрытия в желудочно-кишечный тракт — они не перевариваются, не разлагаются и легко выводятся из организма.

Однако по надежности, как оказалось, PTFE опережает керамику. По результатам тестов, посуда с PTFE менее подвержена сколам.

Несмотря на то, что антипригарные свойства керамики на начальном этапе выше, при нормальном использовании они сохраняются лишь в течение 3-х месяцев. При этом высокие антипригарные свойства PTFE даже при интенсивном использовании не меняются в течение 2-х лет.