干冰禁入冰箱 密闭即藏惊雷

干冰不是冰,是固态二氧化碳,温度约-78.5℃。它不会化成水,只会直接升华为气体,体积膨胀800到1000倍。很多人收完生鲜快递,顺手把干冰塞进冰箱,心想“更冷、能存久点”——这恰恰是最危险的动作。



冰箱冷冻室通常只有-18℃左右,对干冰来说依然“太热”。放进去后,干冰持续升华,变成大量二氧化碳气体。而冰箱是相对密闭空间,气体排不出去,内部压力越攒越高。等到超过箱体承受极限,就会“砰”地炸开。浙江金华一名14岁男孩把干冰放进冰箱,半夜冰箱爆裂、门板弹飞;消防实验里,装干冰的矿泉水瓶进冰箱后,同样把箱门顶开。

更麻烦的是,干冰还带来“三重风险”。

一是爆炸。干冰升华后体积膨胀数百倍,如果装在矿泉水瓶、密封罐、保温箱里,再放进冰箱,等于给气体造了个“高压锅”。冰箱门被顶开还算轻的,瓶体炸裂时碎片飞溅,伤到眼睛、面部就是大事。

二是冻伤。干冰温度极低,裸手碰两三秒就可能造成组织坏死,千万别当“降温贴”敷额头,也别让孩子拿着玩。拿取时要用厚手套或夹子,动作要快,别用手掌直接托。

三是窒息。二氧化碳比空气重,在密闭房间、车厢里聚集,会悄悄顶掉氧气。人先是发困、头晕,等意识到不对劲,往往已经没力气开门。夏天有人在私家车里放干冰降温,关窗睡觉,结果再没醒过来,这类教训每年都有。

那干冰到底该怎么用?

第一,绝不进冰箱、冷冻柜,也别塞密封瓶、密封袋、保温箱。收到冷链包裹里的干冰,把箱子打开,放到阳台、院子等通风空旷处,让它自然冒完白烟、自己消失就行。别觉得“扔了可惜”,干冰本来就是运输用的消耗品,不是家用制冷剂。

第二,拿取时戴防冻手套或用夹子,别徒手,别让孩子近距离把玩、塞嘴里、装瓶摇着玩。家里有小孩的,干冰拆包时就要收好,别当玩具。

第三,做“围炉冰茶”、网红烟雾效果时,用敞口容器,倒热水也别盖盖,现场开窗。别在车内、地下室、小储藏间大量放干冰。舞台、餐厅用干冰造雾,也必须保证通风,人别长时间待在低处。

第四,量别囤。干冰是消耗品,不是耐用品,用多少买多少,剩了就通风放掉,别“存着下次用”。干冰在常温下一天就能挥发大半,放家里既存不住,也不安全。

第五,万一冰箱里已经放了干冰,别急着开门硬拽。先断电,开窗通风,人退到远处,等气体散得差不多再处理。如果出现瓶体鼓胀、箱门变形,更不要靠近,直接联系专业人员。

简单记一句:干冰加封闭,等于压力炸弹;通风、敞口、不进冰箱,才是正解。白雾好看,规矩不能省,别让“仙气”变成“险气”。

四样东西别放冰箱

很多人把冰箱当“保险箱”,买回来的东西一股脑往里塞。其实除了干冰,家里几样常见的吃喝,放不对也会在冰箱里变成“炸弹”。轻则瓶盖崩飞、果汁喷一墙,重则玻璃炸裂,伤到人。

啤酒冷冻也会炸

啤酒里同样有二氧化碳,一部分是发酵产生,一部分是灌装时保压的。进冷冻室后,酒液结冰、气体析出,瓶内压力迅速升高。玻璃瓶会裂,铝罐会鼓包崩开。尤其从冷冻室拿出来遇到常温,压力变化更剧烈。啤酒只适合冷藏,别为了凉得快往冷冻里放。

可乐别进冷冻室

瓶装、听装的可乐和雪碧,灌装时压进了大量二氧化碳。冷藏没问题,但放进冷冻室,液体结冰体积膨胀,溶在里面的气体会被挤出来变成气体。铝罐、塑料瓶都是密闭的,气体越积压力越大,罐体鼓起来,拿出来一开盖就可能“砰”地喷爆。想冰得快,放冷藏室加冰块就行,别图省事塞冷冻。

带果肉的饮料会“生气”

杨枝甘露、百香果饮、杨梅汁这类带果肉的瓶装饮料,密封放冰箱久了也危险。果肉含糖,微生物会慢慢发酵,持续产生二氧化碳。瓶子拧得死紧,气体排不出去,时间一长瓶身鼓胀,开盖就炸。鲜榨果汁最好当天喝完;喝不完别装太满、别拧死,留点缝或每天放一次气,冷藏也别超过两天。

自制辣酱泡菜最易被忽视

不少人把自制的糟辣椒、泡菜、梅子酒装进玻璃瓶,塞进冰箱,以为低温就没事了。其实低温只是让发酵变慢,并不会停止。酵母和细菌还在产气,密封的瓶子没有排气口,气体顶着瓶盖,某天“嘭”一声崩开,辣酱溅满冰箱。做这类东西要用泡菜坛水封,或者定期开盖放气;发现瓶身鼓胀、有异味,直接扔掉,别好奇去拧盖。

冰箱不是万能柜。带气的、带发酵的、带密封液体的东西,记住一条:不冷冻、不闷死、留排气。看见瓶子鼓包,先别徒手开,戴手套轻放到通风处处理。把规矩记牢,别让“保鲜”变成“炸箱”。

冰箱不是保险箱

下面这几类,就是最容易被误放的。

土豆:低温催出毒素风险

土豆别塞冰箱。低温会把淀粉转成糖,炒出来发甜还容易焦;更关键的是冰箱潮湿,土豆易发芽、变绿,龙葵素飙升。龙葵素是神经毒素,吃了恶心、呕吐、腹泻。买回来放纸箱,阴凉避光就行,发芽变绿直接扔。

热带水果:冻伤后加速腐烂

香蕉、芒果、荔枝、牛油果这些,冷藏室4℃左右对它们是“冷害”。果皮先发黑、长麻点,果肉很快软烂出水,霉菌跟进。没熟透的永远熟不了,熟了的也快速变味。常温通风处放,吃前再进冰箱。

剩绿叶菜:亚硝酸盐往上走

炒过的菠菜、油菜、小白菜,放冷藏也别超过24小时。蔬菜本身含硝酸盐,放久了在细菌作用下转成亚硝酸盐,再在体内变成亚硝胺,属于潜在致癌物。剩菜不是不能吃,但绿叶菜尽量一顿清,别囤三天。

坚果和干粮:受潮长黄曲霉

核桃、花生、瓜子、腰果,还有大米面粉,别裸放冰箱。冰箱有湿气,坚果受潮后易霉变,黄曲霉毒素毒性极强,耐热、煮不熟。有哈喇味、发苦立马吐掉。干粮密封避光常温存,别跟剩菜挨着。

海鲜河鲜:久放产胺类毒物

鱼、虾、蟹冷藏别超1~2天,冷冻也别半年不挪。放久了蛋白质降解,产生氨、硫化氢,闻着腥臭带刺激,还容易带李斯特菌。李斯特菌4℃照长,老人孕妇小孩吃了可能脑膜炎、败血症。

药品乳膏:受潮失效或变质

片剂、胶囊、糖浆、外用乳膏,别随手塞冰箱门。低温高湿让药片潮解、糖浆结晶、乳膏水油分离,药效打折甚至刺激皮肤。按说明书“阴凉干燥”存,该冷藏的胰岛素等才进专用格。

本报记者 刘雪娇

休闲陪伴玩具
陪伴玩偶
手腕球
鲁班锁
欢迎来电
400-001-9336
武汉市硚口区某少吃桌子营养中心 广告

生活指南

橱柜去油 妙招来帮忙

厨房橱柜用久了,门板总蒙一层黏糊糊的油膜,摸上去发涩、看着发黄。别急着上钢丝球,也别乱喷强腐蚀喷剂——先“软化”再“轻擦”,家常东西就能搞定。

日常浮油:温水里滴几滴洗洁精,软布拧半干,顺柜门纹理擦一遍,油污重的地方敷两分钟再擦,最后清水布收尾、干布擦干,漆面不伤、不返黏。

陈年油垢:小苏打加少许水调糊,厚涂在发黄处,静置十分钟,让碱性慢慢分解油泥,再用软海绵打圈轻擦;缝隙用旧牙刷蘸糊刷。白醋水(1:2)可单独喷一层辅助去味除菌,但别和小苏打同时混用。 蒋立伟