

Q1: 臭氧殺菌、去農藥是先進應用技術

A1: 提起臭氧，很多人都會想到人類賴以生存的“保護傘”——臭氧層，它可以保護地球免受太陽紫外線的輻射。先進國家自來水廠飲用水的消毒、空氣清淨機的應用、農產品的加工等，都有臭氧的參與。重要的是，如何使用正確使用臭氧，以達到健康、安心、環保的功效。

- 1) 當臭氧溶于水後有更強、更快的殺菌消毒作用。利用臭氧殺菌消毒沒有二次污染，在處理過的水、空氣、食品、器具中不殘存任何有害物質，這也是其他殺菌劑無法比擬的優點。
- 2) Cashido 超氧離子是空氣中的氧分子經由專利離化技術後所產生的純 O₃ 負離子，再瞬間與水做強力的撞擊與混合後所產生的高氧化還原電位之離子群謂之超氧離子，超氧離子因有高氧化電位的特性，所以是天然的強力氧化劑、殺菌劑。

Q2: 市面上有推出「蔬果清洗臭氧機」，消基會強調，這只能去除表面的農藥，其實洗淨力與一般水洗無異。

A1: 目前台灣農藥使用中，約有 95% 屬水溶性(接觸性)農藥，另外 5% 屬系統性農藥，但系統性農藥是環境的殺手，越文明的國家越少使用。而系統性農藥使用於初期成長階段，採收後期會逐步稀釋成人體可接受的比例或消失。此外，根據國際驗證機構 SGS 檢驗報告，Cashido 超氧離子殺菌裝置可在 10 秒內，去除 75% 在蔬果表面的接觸性農藥。洗淨效率是比使用自來水重複浸泡 15 分鐘以上，來的有效率。同時，浸泡時間久，蔬果細胞裡許多維生素 B、C、礦物質等，就會溶於水中而流失。

Q3: 蔬果含氮，與臭氧反應反而會形成硝酸鹽或亞硝酸鹽，恐致毒且致癌。

A3: 蔬果之所以含氮，可能是為了增加植物生長速度而大量使用含氮化肥，在施肥過程中沾染，但氮肥是被根莖所吸收，進入蔬果內部，Cashido 超氧離子殺菌裝置的特色在以具國家專利設計 10 秒鐘達成殺菌、去農藥之功效，並以沖洗方式清洗蔬果外皮，訴求殺菌、去農藥的效果，與坊間浸泡式蔬果清淨機的去農藥方式不同。與蔬果內部的根莖合成硝酸鹽的機會非常低。

Q4: 自來水中的氯可以去除部分農藥殘留

A4: 消基會公告：自來水中 0.5 ppm 的餘氯可以殺菌、具有氧化農藥的作用。若想利用水中的餘氯清洗蔬果，需要在水溫約攝氏 5 度的低溫下進行，因為一旦接近高溫，餘氯就會揮發，而無法達到效果。不過，一般家庭較難有攝氏 5 度水溫的清洗環境。此外，北醫營養室亦指出，生鮮食物從市場、超市買回前，處理不一定乾淨，如果買回家沒有加以妥善清洗，可能有病原菌暗藏其中。如果儲存不妥，久放冰箱，食物中的沙門氏菌，會導致腸胃炎及腦膜炎。根據台灣食品研究所以及國立陽明醫學院檢驗報告，Cashido 超氧離子殺菌裝置能在 10 秒去農藥作用的瞬間，同時將 99% 的沙門氏菌殺死。用同樣濃度的氯要達到同樣的效果需要 15000 秒

Q5: 臭氧濃度過高 可能傷害肺

A5: 學者指出，臭氧濃度太高，就成了「汙染」，一般而言，國際上建議工作場所的臭氧應在0.05ppm (50ppb)以下，至於醫院等需要較佳空氣品質的場所，更建議臭氧濃度在0.03ppm以下；國人購買空氣清淨機後，也該學習正確使用方法。此外根據環保署全台五十七個空氣品質測站監測資料，今年一至九月，共有二七一站日臭氧污染。其中，六月十七日當天中午十二時，小港臭氧濃度飆升到0.208ppm (208ppb)，超過標準值一倍，達到「非常不良」。Cashido超氧離子殺菌裝置經國際驗證機構SGS測試報告證明，連續使用10分鐘後，臭氧空氣溢散低於0.01ppm以下，同時符合國家安全標準以及IEC-335-2-65 內所要求O3含量不多於0.05ppm 之規範，說明Cashido超氧離子殺菌裝置是符合安全無慮的科技。