

德国进口空气炸锅致癌吗

含碳水化合物的食物在经油炸之后，都会产生丙烯酰胺。研究已知丙烯酰胺可致癌，但难以统计丙烯酰胺要到哪一个浓度才会致癌，相比普通油炸，“空气炸锅”烹出的食品的确脂肪含量会更低，但它加热温度超过120°C，也会产生丙烯酰胺类的疑似致癌物，所以单方面的评定是不准确的。【空气炸锅的危害】1、较小的电辐射空气炸锅是一种电炸锅，就是需要用到电的。一般情况下，带电的电器都会有一定的辐射，空气炸锅也不例外，但是相对于传统的电炸锅和烤箱，空气炸锅的功率相对较小，辐射也小些。2、油脂危害不可避免空气炸锅在不少烹饪环节(例如蔬菜、土豆等食材的加热)仍然需要油，但其油脂的使用量较传统的油炸方式较少，产生的危害可能会少一些，但不可避免。有营养专家建议，如果使用空气炸锅，在保证食物成熟和卫生安全的前提下，应尽量控制温度、减少加热时间，这样才能尽可能保存食物中的不耐热性营养素，并减少高温所产生的不良物质。

用买来的空气炸锅炸吃是否有害吗

应该可以啊~空气炸锅号称不是油炸的他都能行么~剥了皮炸~炸了蘸酱油吃~你试试呗~拿一个试试~应该可以的~