**7 CONTAMINANTES QUE ESTÁN PRESENTES MIENTRAS COCINAS Y NO SABÍAS**

**Ciudad de México, 3 de febrero de 2022 –** Cocinar es un ritual diario que nos ayuda a mantener una dieta equilibrada e incluso, pasar tiempo en familia. Sin embargo, la rutina de preparar nuestros alimentos puede desprender partículas contaminantes, que a pesar de ser prácticamente imperceptibles, impactan negativamente nuestra salud y la de nuestros seres queridos.

Si buscas cocinar sin riesgos, **Dyson™** te informa de las partículas contaminantes presentes en tu cocina y cómo prevenir que afecten tu bienestar y el de tu familia.

* **Aceite:** Aunque no lo creas, este ingrediente de cocina también puede desprender [Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/haps.htm), los cuales provocan irritación de la piel y pueden incluso ser cancerígenos, de acuerdo con un [estudio chino de 2014](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4029104/). Y estos [contaminantes aumentan en el aceite de oliva, ya que se quema fácilmente](https://timesofindia.indiatimes.com/life-style/food-news/heating-olive-oil-can-release-toxic-fumes/photostory/74281066.cms#:~:text=When%20the%20oil%20is%20heated%20ahead%20of%20its%20smoke%20point,breathing%20in%20the%20toxic%20fumes.). Por eso, es mejor optar por procesos como la cocción o la ebullición.
* **Malos olores**: Además de los contaminantes que se desprenden en la cocina, el proceso de combustión en alimentos como pescado, chiles, ajos y cebollas hace que se desprendan malos olores, los cuales se impregnan en la ropa y en toda tu casa si no tomas las acciones necesarias. ¡Elimínalos utilizando un purificador!
* **Formaldehído:** Este compuesto químico no siempre es perceptible, pero está presente en algunos solventes, pegamentos y pinturas que se utilizan en el ensamblado de algunos muebles de cocina, así como la quema de ciertos alimentos. La exposición prolongada a este elemento puede causar daños serios a la salud, por lo que es importante mantener la circulación del aire para minimizar el riesgo de contacto.
* **Leña y carbón:** A pesar de que este material se usa en algunos tipos de hornos o fogones, puede impactar negativamente tu salud. De acuerdo con [datos recabados por el Banco Mundial](https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2013/08/06/studies-seek-paths-to-clean-cooking-solutions), la exposición a un fuego de leña es similar a fumar alrededor de 400 cigarros por hora, además de liberar contaminantes como monóxido de carbono, especialmente si se queman residuos de alimentos. Evita su uso en la medida de lo posible, y úsala de preferencia en espacios abiertos.
* **Gas:** Uno de los combustibles más utilizados en nuestro país, puede causar molestias a corto plazo, como irritación de las vías respiratorias. Sin embargo, [un estudio de la Universidad de Columbia Británica](https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0226738#sec006) encontró que este material puede aumentar el riesgo de desarrollar artritis si se mantiene una exposición prolongada, por lo que es importante mantener la cocina con aire limpio en todo momento.
* **Materia particulada 2.5:** También conocida como PM 2.5, [es un contaminante que mide hasta 2.5 micrómetros](https://oehha.ca.gov/calenviroscreen/indicator/pm25), por lo que es invisible al ojo humano. Estas pueden tener diferentes orígenes, y en la cocina pueden generarse a través de actividades cotidianas como freír o quemar alimentos acuerdo con un [estudio de la Universidad de Boulder](https://pubs.rsc.org/en/content/articlehtml/2019/em/c9em00228f). Además, después de procesos como la cocción, estas partículas pueden tener una concentración de 10 a 40 veces mayor que en otros momentos del día.
* **Moho:** No importa si decides freír, hervir u hornear en tu menú diario, porque estas tres actividades desprenden vapor de agua. A la larga, éste se condensa, fomentando el crecimiento de hongos en las superficies de tu cocina, mismos que pueden generar alergias e incluso infecciones respiratorias. ¡Asegúrate de limpiar este espacio con frecuencia y mantener la ventilación mientras cocinas para evitar que se condense el vapor!

Haz que tu cocina sea un espacio seguro utilizando el purificador **Dyson Purifier Hot + Cool Formaldehyde™**, el cual detecta, captura y encierra automáticamente los contaminantes y olores para tener un aire más limpio en toda la habitación gracias a sutecnología Air Multiplier™. Además, destruye el formaldehído y elimina el virus de la influenza H1N1.Mantén el aire de tu cocina limpio y protege a toda tu familia con este purificador.

Para más información visita [www.dyson.com.mx](https://bit.ly/347M41W) o visita la **Dyson™ Demo Store** en Antara Fashion Hall.

**# # #**

**Acerca de Dyson**

**Dyson** es una empresa innovadora en tecnología presente en más de 65 países. Su éxito comenzó a partir del desarrollo de la primera aspiradora sin bolsa, en 1978. Dyson actualmente desarrolla productos en la gama de aspiradoras, calidad de aire y cuidado de cabello, convirtiéndose en un referente gracias a su tecnología basada en el desarrollo de motores potentes y livianos, creados con la participación de más de 1,000 ingenieros a nivel mundial. La investigación, diseño y desarrollo de tecnologías Dyson, se lleva a cabo en su sede en Malmesbury, Inglaterra.

Para mayor información, visita [https://www.dyson.com.mx](https://www.dyson.com.mx/)/

**CONTACTO**

**another**

Karla Gómez

Executive Sr

55 5438 5333

karla.gomez@another.co