

砧板問卷調查投票結果

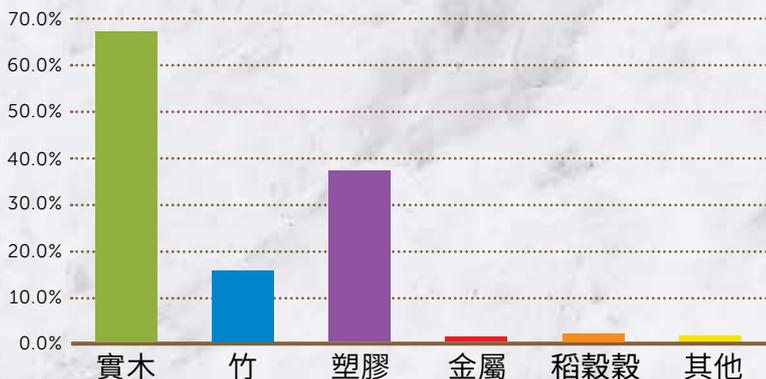
砧板是我們烹製美食必不可少的工具之一，為瞭解消費者日常使用、清潔及選購砧板的習慣，本會於2020年2月27日至3月20日期間利用通訊平台進行了砧板使用問卷調查，共有413人參與，其中以35-45歲受訪者居多，為本會日後的產品測試工作提供寶貴的參考數據。

調查結果

1. 什麼材質的砧板最多消費者使用？

根據本次的調查結果顯示，實木、竹、塑膠三類是最多受訪者選用的砧板材質，當中以使用實木最多，有67.6%的受訪者選擇，塑膠次之(37.5%)，竹則排第三位(15.7%)。

受訪者使用砧板之材質



*所點選人數佔總受訪人數之百分比



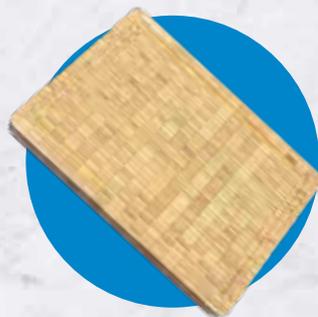
實木

● 優點

由天然的木材製成，例如樟木、橡木、櫟木等，人工化學物質較少，而且實木材質堅韌，可以用來剝肉或切堅硬的食物，同時因實木砧板較重，在處理食物的過程中不容易滑動。

● 缺點

不易保養，因為表面容易產生刀痕，長期使用易開裂，可能會產生木屑，如清潔不夠徹底，則易匿藏污垢，滋生細菌，使砧板發霉，污染食物。



竹

● 優點

重量相對實木砧板輕，長期使用不容易產生木屑等殘渣，同時竹砧板在使用時也不易滑動和變形。

● 缺點

多是經過拼接而製成，所以質量不好的竹制砧板可能會釋放出甲醛，污染食物、影響健康。



塑膠

● 優點

多數以聚乙烯(polyethylene)、聚丙烯(polypropylene)等物質所製成。成品較輕，方便移動，清洗方便，價格也相對較低。

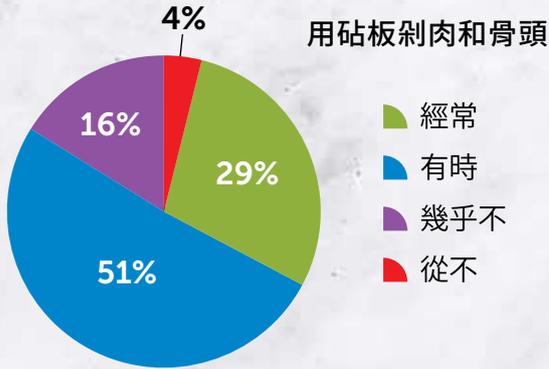
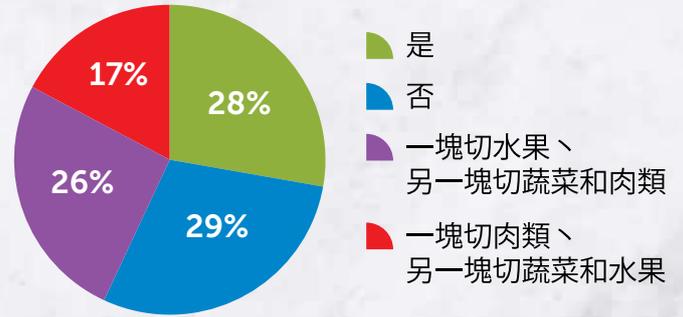
● 缺點

在高溫下有可能會發生變形和發出異味，而且質量差的塑膠砧板還會析出化學物質。

2. 使用習慣

一道美味佳餚少不得配菜的陪襯，消費者在處理不同食物時會否使用不同的砧板呢？本次調查結果顯示，有71%的受訪者會分開不同砧板處理不同的食材，只有29%的受訪者使用同一塊砧板處理所有食物。

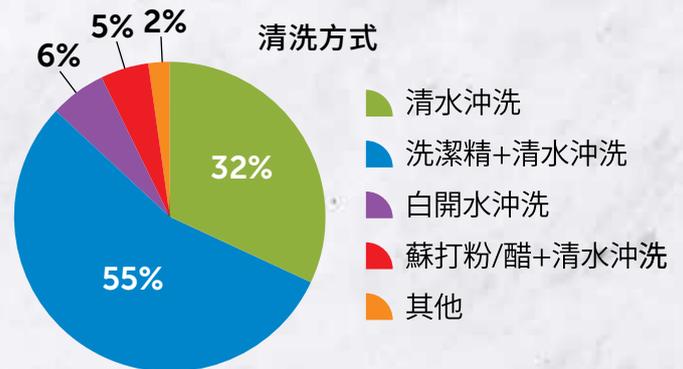
用不同的砧板處理水果、肉類、蔬菜



而在本次413個受訪者中，分別有51%和29%的受訪者表示“有時”和“經常”使用砧板剝肉和骨頭，共佔本次調查人數的八成。結果反映了澳門消費者使用砧板時的情況，表示砧板在日常使用中常常會受到強力的刮和打，這些使用習慣與砧板的使用壽命息息相關。

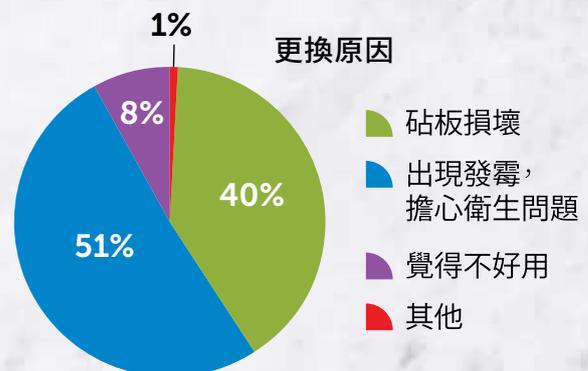
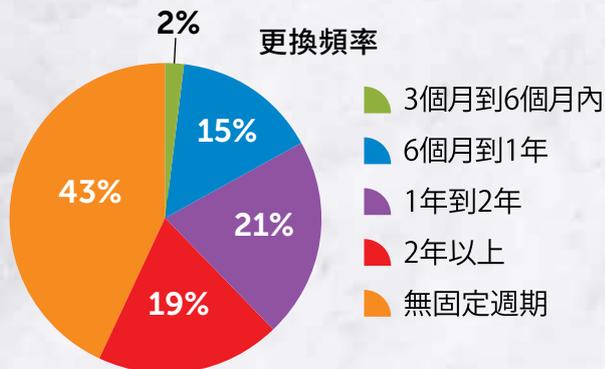
3. 清洗方法

砧板在使用後，消費者會如何清洗？本次調查結果顯示，有55%的受訪者表示會以洗潔精和清水沖洗；有32%表示只用清水沖洗；而有6%表示以白開水沖洗；有5%表示會以蘇打粉或醋加上清水沖洗。亦有受訪者留言表示自己會用不同方式作清潔，例如用鹽加醋去清洗。



4. 更換頻率和原因

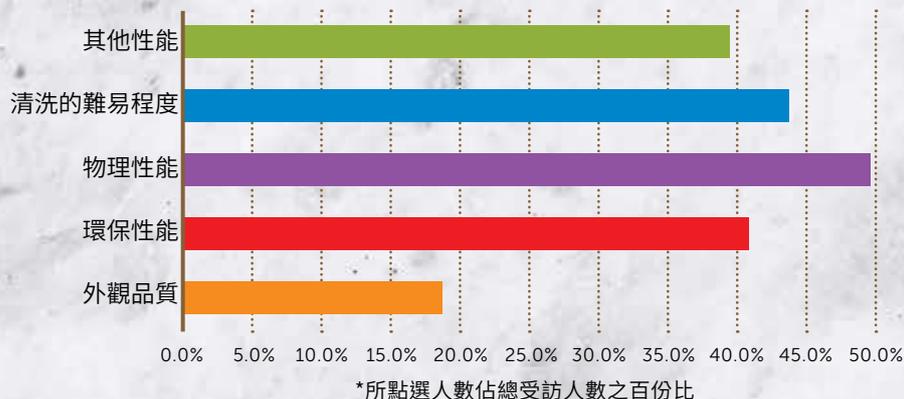
消費者會多久更換一次砧板呢？本次調查發現，有43%的受訪者表示無固定週期更換砧板，而使用1年到2年的有21%。在更換砧板的原因方面，有51%受訪者表示，因砧板出現發霉而擔心衛生問題所以更換，有40%則表示因砧板出現損壞而更換，只有8%的受訪者會因覺得砧板不好用而換。反映衛生和安全是消費者的主要考量因素。



5. 購買時考量的因素

選購砧板時消費者最着重的是什麼呢？在本次413名受訪者中，有49.6%表示着重砧板的物理性能：例如耐用、壽命長等。有43.8%受訪者表示着重砧板清洗的難易程度，畢竟砧板的保養也間接影響砧板的壽命，同時容易清潔也能在處理食物時防止污染食物。有40.9%的受訪者會擔心砧板的環保性能：例如甲醛、重金屬等有害物質是否超標等。而39.5%的受訪者則表示會考慮砧板的防霉等能力。有18.6%受訪者表示會考慮砧板的外觀和形狀。

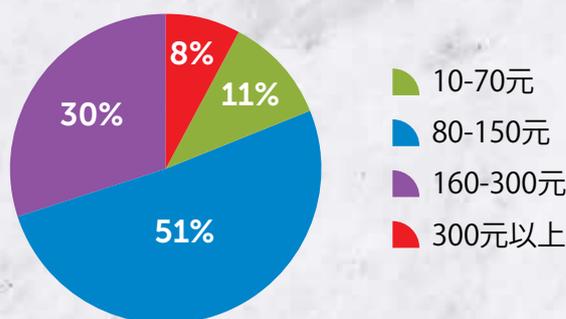
選購的因素



價格方面：

有51%的受訪者表示會選擇80-150元的砧板，30%則表示選擇160元至300元。

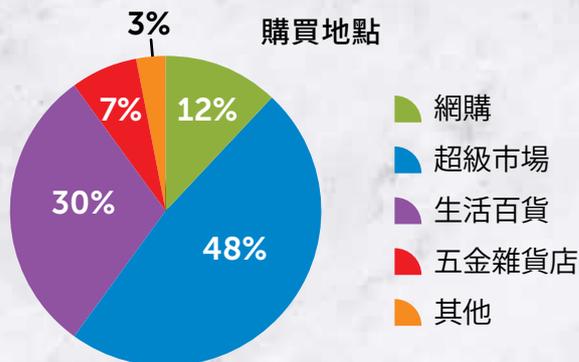
選購的價格範圍



購買地點方面：

大部份消費者皆表示於超級市場和生活百貨購買，分別佔48%和30%，而網上購買的佔12%。同時，根據本會於市面的調查發現，現時市面上的超級市場和百貨公司主要售賣實木、塑膠和竹的砧板為主，價格由最便宜的十多元至數百元都有，視乎砧板的品牌、尺寸大小和材質而定。

購買地點



總結

隨着時代的發展，砧板的材質更趨多元化，由以往的實木發展到竹、塑膠和稻穀殼、纖維板等等，可以供不同使用需求的消費者選擇。另一方面，消費者在使用砧板時比以往更注重衛生，例如會分開砧板處理生、熟食物及蔬菜等。總結本次的調查，消費者最關注的是砧板的衛生情況，例如什麼材質的砧板更適合自己，以及砧板應該什麼時候更換等。 ❶