**江苏苏州餐厨垃圾处理设备厂家说说餐厨垃圾的特性**

生活在城市的人们应该知道，餐厨垃圾的急剧增长！严重影响了我们周围的生活环境，甚至有的饭店直接将餐厨垃圾倒进了下水道，造成了堵塞，是非常难以处理的。面对这样的情况，各大环保型企业生产各种餐厨垃圾处理设备就显得很重要了。

不过很多人的垃圾分类意识并不是很强烈，而且现在大多数人还没有意识到餐厨垃圾的危害及其一些基本特性，造成了对餐厨垃圾置之不理的情况。下面专门生产餐厨垃圾处理设备的长沙雷邦环保科技有限公司给大家说说餐厨垃圾的基本特性，你就知道为什么餐厨垃圾要处理了。

餐厨垃圾包括饭店、宾馆、企事业单位食堂、食品加工厂、家庭等加工、消费食物过程中形成的下脚料、残羹剩饭、过期食品、废料等废弃物。它属于有机垃圾的一种，是城市垃圾的主要组成部分，居民区、饭店、各种企事业单位的食堂是餐厨垃圾集中排放的场所。

1.餐厨垃圾的基本理化特性

　　餐厨垃圾是城市固体垃圾中有机垃圾的重要组成部分。从其化学成分上看，餐厨垃圾主要由蛋白质、脂类、淀粉、纤维素和无机盐等组成，其理化特点可用“四高”来描述，即油脂含量高、有机质含量高、盐分含量高、含水率高。潘爱丽等分析了某大学餐厅餐厨垃圾的基本理化性质，该餐厨垃圾的pH为6.8、水分含量高达百分之73.03，蛋白质、脂肪、糖类、盐分、总糖含量分别为百分之12.16、百分之6.23、百分之4.16、百分之1.24、百分之13.95，不适合直接焚烧处理。符瞰等分析了海南某一城市餐厨垃圾的成分特性，该城市餐厨垃圾有机质含量高达62.26%，其中粗蛋白、粗脂肪和粗纤维含量分别达到百分之13.46、百分之17.30和百分之6.56，且具有含水率和盐分含量高等特点。

2.餐厨垃圾的时空差异性

　　由于餐厨垃圾的组成成分、性质和产量受到居民生活习惯、饮食结构、地方经济、地区差异、季节变化等各种因素的影响，因此餐厨垃圾的组成成分以及各成分的含量和比例具有明显的地域或时空差异性。在我国每日三餐中所产生的餐厨垃圾在理化性质上有明显的差异性，如李荣平分析了某学校的早餐、中餐、晚餐餐厨垃圾的总固体、挥发性固体、脂肪、蛋白质、碳水化合物含量以及无机盐离子浓度，结果表明早餐餐厨垃圾总固体量、挥发性固体、VS/TS比值和脂肪含量明显低于午餐和晚餐的餐厨垃圾，Na+、Ca2+和Cl-含量，特别是Cl-含量，显著高于后两者。此外，由于我国南北方的居民生活习惯和饮食结构不同，因此不同地区的餐厨垃圾组成成分及含量有所差异。

3.餐厨垃圾的危害性

　　由于餐厨垃圾中养分成分和含量丰富，含水率较高，因此极易腐败发酸发臭，且容易滋生有害生物，如果不及时处理或者处理不当不仅会造成空气污染和水污源，还会严重干扰人们的正常生活，具有危害性的一面。