**浙江绍兴餐厨垃圾资源化处理的技术及工艺路线**

生活在城市的人们应该很清楚，目前国内的餐厨垃圾没有统一实行的收运政策，影响了目前餐厨垃圾资源化处理的正常进行，而且目前餐厨垃圾的主要去向分为四大块：一是由附近农民收集后拿去喂猪，形成“垃圾猪”，导致食品不安全，严重危害群众健康。二是被随意排入城市下水管网，形成“地沟油”被不法商人回收、提炼、加工城泔水油，又回到百姓餐桌，直接危害群众身体健康。三是有的将餐厨垃圾粉碎后进入下水道和污水处理场，污染治理比污水处理还难。四是餐厨垃圾直接混入生活垃圾，投入到生活垃圾容器中，产生大量污水，导致垃圾收运压缩过程中产生污水撒漏现象，造成二次污染，特别是夏季，撒漏的污水臭气熏天，严重影响了城市环境卫生，也成为广大市民投诉的热点问题。

**餐厨垃圾资源化处理技术模式**  
　　综合国内外对餐厨垃圾的各种处理方法，餐厨垃圾资源化处理技术及工艺路线主要有：   
1、微生物处理餐厨垃圾技术：利用微生物分解消化餐厨垃圾，通过在每个生活小区设置微生物处理装置，投入成本较高，综合占地面积大，处理效果难以保证。仅在部分城市个别生活小区试点，目前已基本废弃。   
2、堆肥工艺处理餐厨垃圾：餐厨垃圾堆肥技术较成熟，但简易堆肥处理成本低但易造成土壤盐化板结，市场销路不好，精细化堆肥处理成本高，收不回成本。目前仅在国内外部分城市使用。   
3、饲料化处理餐厨垃圾：餐厨垃圾制成高蛋白颗粒饲料和泔水油脂回收技术成熟，市场前景看好，但存在猪吃猪可能引起生态链基因突变等不可测因素，直接危害人民身体健康，近年来国内外基本摒弃使用。   
4、近期发展一种新型餐厨垃圾处理技术，将餐厨垃圾饲料化后用于养殖黄粉虫等无脊椎动物，克服基因突变等生态链危害。   
技术路线为：餐厨垃圾―饲料―养殖黄粉虫等―做为猪、鸡、鸭等家畜家禽饲料   
餐厨垃圾泔水油―油水分离―油脂回收再利用   
利用该技术既解决了餐厨垃圾的减量化、无害化和资源化问题，又能促进餐厨垃圾处理的市场化运作。