**为何要进行餐厨垃圾处理？餐厨垃圾处理如何适应行业发展趋势？**

餐厨垃圾成为了城市垃圾产生比例中的榜首！我们不得不为之祝贺！然而这也成为了城市环境建设的最大问题，因为国家注重城市的可持续发展，如果城市都暂停发展了，人们生活在城市里也失去了应有的意义。

那么现在餐厨垃圾给人们生活带来了哪些危害呢？

第一，食品安全隐患。餐厨垃圾中含有的危害物质，借助各种非法渠道重新进入食物链回到人体，危害人们的身体健康。猪牛羊等家畜容易感染人畜共患的病症，如口蹄疫等；地沟油中含有大量致癌物质，长期食用可导致肠癌、胃癌、肝癌等致命疾病。

第二，环境污染。餐厨垃圾极易变质腐烂，在运输，存储及加工过程中，需要采取有效的密封措施，无害化措施。否则，餐厨垃圾会因为恶臭造成周边空气污染，同时也可能因为泄漏等原因直接污染土壤和水体。此外，餐厨垃圾容易滋生蚊蝇，招来鼠虫，因此，不可避免的成为了传播疾病的媒介。

第三，影响市容市貌。由于没有统一的管理和收集，餐厨收集运输使用的车辆及容器都肮脏不堪；此外，由于餐厨垃圾中还含有其他垃圾，于是，在垃圾的初步分拣过程中，往往存在乱扔乱弃的现象，严重影响城市环境卫生与面貌。

1、从环境效益角度看，填埋处理经发酵产生的填埋气和渗滤液会对环境造成二次污染

2、从经济效益比较，我们以日处理规模为500t计算，尽管资源化处理的费用最高，但其总收益也最大

厌氧发酵：无害化程度较高，且具有高的有机复合承担能力。尽管厌氧发酵技术依然存在工程占地大、投资高、工艺复杂和发酵时间长等问题，但其在实现垃圾资源化的同时，符合国家能源政策。预计未来技术会在实践当中不断改进，日趋成熟。

微生物处理：常用固态发酵，具有能耗低、周期短、产率高等特点。固态发酵具有适口性好，蛋白消化吸收率高等优点，也避免了传统工艺餐厨垃圾营养物质利用不彻底等问题，是再利用餐厨垃圾生存生物蛋白质饲料资源的一种重要方法。

好氧堆肥：好氧堆肥是一种较普遍的方法，这种方法可以在较短的周期内完成物料堆肥的熟化过程。而在堆肥过程中产生的高温，能明显的抑制有害菌。

饲料化处理技术主要采用物理手段将餐厨垃圾经过高温加热，烘干处理，杀毒，灭菌，除去盐分等，可以最终生成蛋白饲料添加剂、再生水、沼气等可利用物质。

我国餐厨垃圾含水率高，厌氧发酵技术占比 80%。 现在进行餐厨垃圾处理的普遍技术有好氧堆肥、厌氧发酵和饲料化处理，厌氧发酵是餐厨垃圾在厌氧条件下通过微生物的代谢活动而被稳定化，同时生成甲烷和 CO2 的过程。由于我国餐厨垃圾存在高有机物含量，高含水率，高油，高盐分的特性，相比其他技术，厌氧发酵可以在实现垃圾资源化的同时，产生可利用能源，符合我国餐厨垃圾处理需求。厌氧发酵技术在四批试点城市的规划、在建项目中占比达 80%，是目前的主流处理方法。