**广东佛山餐厨垃圾处理设备厂家浅谈餐厨垃圾废弃油脂处理技术**

餐厨垃圾中包含着大量的食用油脂，也就是人们通常说的泔水，主要指饭店、边关等餐饮行业中抛弃的包含着油脂的潲水，其中的主要成分为粮食、蔬菜、动植物油和动物骨刺等，化学成分主要是纤维素、淀粉、蛋白质、脂类以及无机盐等，同时也包含了少量的微量元素，含水量在70%左右。餐厨垃圾的随便处理会对城市容貌和城市居民造成不良影响。在经济的高速发展中，餐厨垃圾的产量在不断增加，泔水量也急速增长，由于其对环境和整个社会造成了污染越来越严重，因而需要实施必要的处理和管理，合理规范处理餐厨垃圾是发展循环经济的一项重要责任。

多数的生产工艺对餐饮废弃物在处理前后都会出现固态的泔水粉和含油废水，因此对泔水中的油脂进行处理不但包含了对泔水粉中的油脂处理，同时还包含了对废水油脂的处理。  
**泔水粉中的油脂处理方法介绍**  
　　物料中的油脂可以很好的溶解在某些有机溶剂中，比如轻汽油、二氯甲烷、乙醇等。针对这一特性，在处理中可以先选定某种溶剂对含油的物料实行浸泡和喷洒，实现油物料中油脂的提取，下面就两种油脂的萃取方式进行简单介绍：   
　　1、己烷萃取法   
　　工业己烷有着良好的溶解油脂能力，同时还有着易气化的特点，化学性质较为稳定。自20实际40年代来便成为油脂提取中的首选物质。在进一步的研究中，己烷萃取法被广泛应用和深入改进。郭明勋在2005年对溶解的性质、设备的使用和生产技术等对己烷溶剂的浸出法提油进行了探索，希望可以实现己烷萃取法应用在骨胶脱脂中。根据相关报道，采用己烷萃取法对含油量在14%～18%的葡萄糖核实施油脂提取中，提取率在15%之上。麻成金在2006年实施了正己烷和环己烷完成了对杜仲籽油的微波萃取，出油率实现了进一步的提升，该实验证实了环己烷在对油脂进行萃取中的良好优势，同时还有学者对比了加入5%醋酸的己烷和单纯的己烷将大豆中的脂类物质进行提取，结果限制，前者可以多浸出对比后者11%以上的类脂物和6%～11%的中性油。   
　　2、乙醇萃取法   
　　乙醇萃取法可以在较为温和的条件下实施，进而解决了蛋白质的变性问题，采用乙醇萃取法的新工艺设备基本上无需进行较大的改动。在1982年，美国的相关研究人员陆续对乙醇作为溶剂浸出了棉仁胚中的多种物质，对油脂以及其他副产品实现了提取，受到了较为良好的进展。并且在后续的研究中，Willi Witt等人在2003年实现了从大都中提取油脂和蛋白质的新工艺。该工艺的主要流程为：首先利用乙醇水溶液萃取法减少其中的油脂；然后采用乙醇水溶液将大都的浓缩蛋白实施两步萃取；最后将大豆的浓缩蛋白在热处理过程中实施抗营养因子钝化，并在适合的热条件下进行干燥。我国的肖勇梅等人在2004年在前人的研究基础上实施了己烷――乙醇――水的双溶剂浸出法，对欧李仁油的提取实施了探索，结果显示，乙醇的浓度在75%时，料醇比例在1：3、料烷比例在1：4处可以实现最佳的油脂提取量。