**江苏盐城餐厨垃圾资源化处理的现状及资源化处理技术**

餐厨垃圾是国内目前城市化进程中亟待解决的绊脚石，它严重危害了人们的身体健康，而且污染了城市的环境，而且国内的餐厨垃圾倒扔的现象让市政府部门处理餐厨垃圾成为了难题，更有甚者把餐厨垃圾卖给了非法制配“地沟油”的商贩，让餐厨垃圾重新又回到了餐桌上，影响极大。就目前的状况来看，餐厨垃圾资源化处理也变得越来越重要了。

**国内餐厨垃圾资源化处理的现状**

我国的餐厨垃圾一直未得到有效的资源化利用。但目前国内已有不少学者在餐厨垃圾的资源化方面做了不少研究。饲料化处理中，吴苏焕[3]等通过采用多种酵母菌和霉菌的缓和发酵，筛选出白地酶F-1，米曲霉F-6进行优势菌种组合，在一定的发酵条件下，最终得到的饲料粗蛋白含量33.87%，比原料增加了6.85%。陈金钟[4]等采用多菌种混合发酵同时处理泔脚和秸秆，在两者按3：1混合，温度150℃，高压锅中高温湿热酸处理的条件下，获得了粗蛋白＞25%，粗纤维＜18%，水分＜10%的饲料。但是餐厨垃圾中掺有砂砾、塑料等杂物，需要进行单独分拣，否则会对畜禽消化道造成物理伤害，有些餐厨垃圾受到重金属、苯类等有害物质的污染，破坏饲料中的营养物质导致产品存在着安全隐患的问题。吕凡等人[5]制的装置，对餐厨垃圾进行高温好氧消化工艺的研究。其研究发现，反应温度在55～65℃可以达到最大减量率，满足此温度运行的最佳参数范围为：pH 6.0～6.8，含水率45%～55%，水淬碳氮比COD与有机氮质量比为19：1～22：1。