**河南焦作餐厨垃圾资源化处理设备餐厨垃圾处理技术分析**

为什么餐厨垃圾在国内的产量越来越多，很多人有没有反思下这个问题，我们耐以生存的环境正在被这些餐厨垃圾污染，而且很多人还没有餐厨垃圾与生活垃圾分类的意识，这让餐厨垃圾资源化处理面临着很大的困境。

餐厨垃圾的形成与人们日常的生活饮食习惯有着紧密的关系，餐厨垃圾是由于食品运输环节不当导致新鲜的食物变成食品中的垃圾。尤其是在中国的餐桌上，饮食浪费现象较为严重，每天产生的餐厨垃圾量惊人，其成分复杂，主要是油、水、果皮、蔬菜、米面、鱼、肉、骨头以及废餐具、塑料、纸等。  
　　巾等多种物质的混合物。在这些餐厨垃圾中存在的共同特点是：   
　　第一，含水成分较高，其水分程度可高达80%-95%；   
　　第二，餐厨垃圾中富含的有机物质高达总体成分的75%，主要包括淀粉、脂肪、蛋白质等；   
　　第三，油脂成分丰富，这也是餐厨垃圾中特点突出对人们危害较为严重的一点，不法分子将餐厨垃圾中的油脂重新提炼，作为食用油重返餐桌，严重危害着人们的生命健康，但同时经过处理过的油脂可作为生物燃料，具有较高的利用价值；   
　　第四，餐厨垃圾极易腐烂，垃圾成分中的病菌较多，传播的速度较快，很容易成为病原的传播者。   
餐厨垃圾处理技术分析   
　　餐厨垃圾也就是食品垃圾，成分的复杂性使得餐厨垃圾处理起来较为困难，针对我国餐厨垃圾含水量较多的问题，目前采用的较多的垃圾处理方式主要是填埋、焚烧、饲料化、堆肥和厌氧发酵等。垃圾处理的结果是：一是将餐厨垃圾中的微生物进行发酵处理，最终使其生成可用的有机化肥；二是将餐厨垃圾中的有机生物经过厌氧发酵后转换成可用的沼气。下面对资源化餐厨垃圾处理方式做出具体的分析。

**饲料化**  
　　餐厨垃圾中的蛋白质和脂肪成分较高，将餐厨垃圾经过处理后可用作饲料，考虑到餐厨垃圾中的水分较大，所以在进行饲料加工之前首先必须进行脱水处理，饲料制作完成后应注意储存条件和储存的时间，保证饲料的质量不受环境因素的影响。进行饲料化处理的优点在于，经过处理后的产品具有较高的利用价值，并且这种餐厨垃圾处理的方式相对来说工艺已经日渐成熟。[4]但是处理过程中也存在一定的缺点，比如，在饲料制作过程中会产生二次污染，并且餐厨垃圾的成分决定了饲料的质量，从目前情况看，饲料的销售情况通常会受到适用范围等条件的限制，在饲料的制作过程中，制作周期较长，期间可能会对环境造成一定的污染。

**厌氧发酵**  
　　厌氧发酵是指利用餐厨垃圾在厌氧条件下通过微生物的代谢活动产生沼气。此方法有助于餐厨垃圾的减量化处理和资源化利用。目前对于烟台市来说，厌氧发酵处理技术是最值得推行的一种技术，下面主要对这种处理技术做出详细的分析。厌氧消化大致可分为水解、产酸和脱氢、产甲烷3个阶段。首先是水解阶段。大分子物质或不溶性物质在兼性细菌产生的水解酶作用下分解成低分子可溶性有机物。该阶段细菌释放到废水中的胞外酶催化有机物增溶及发生缩小体积的反应。不溶性有机物主要为脂肪、蛋白质和多糖类，这些物质在胞外酶的催化作用下分解为长链脂肪酸、氨基酸和可溶性糖类。