**河南郑州餐厨垃圾处理设备厂家简述餐厨垃圾的主要处理方法**

餐厨垃圾是食物垃圾中最主要的一种，包括家庭、学校、食堂及餐饮行业等产生的食物加工下脚料（厨余）和食用残余（泔脚）。其成分复杂，具体归纳为  
　　（1）含水率高、可达70%～85%。   
　　（2）盐分含量高。   
　　（3）有机物含量高。   
　　（4）富含氮、磷、钾、钙及各种微量元素。   
　　（5）存在病原菌、病原微生物。   
**餐厨垃圾有着高城市化率的特点**  
　　垃圾资源特别是餐厨垃圾资源遍布每一个角落，但高度集中于城市，特别是大中城市。高人口密度区和高生产密度区往往是餐厨垃圾高密度区。全国目前城市化水平为37%，而城市所产生的餐厨垃圾占总量的98%以上，由此可见，我国城市是餐厨垃圾的主要载体。   
**餐厨垃圾的主要处理方法**  
　　随着技术的发展，餐厨垃圾资源化处理技术已经逐步成熟，特别是随着人们对泔水猪，地沟油等对人体危害的认识，餐厨垃圾的无害化处理也越来越受到人们及政府的重视。   
1、餐厨垃圾饲料化   
　　餐厨垃圾主要成分是油脂和蛋白质，可以替代玉米、鱼粉、粕等加工成高能蛋白优质饲料，也是制取生物柴油的适合原料。专家解释，按干物质含量计算，5000万t餐厨垃圾相当于500万t的优质饲料，内含的能量相当于每年1000万亩耕地的能量产出量，内含的蛋白质相当于每年2000万亩大豆的蛋白质产出量。也就是说，如果我国一年产出的餐厨垃圾全部得以利用，相当于节约了1000万亩耕地。   
餐厨垃圾饲料化的主要技术有生物法和物理法。   
　　生物法：   
　　生物法采取微生物发酵技术制成发酵饲料，这种处理工艺一般周期较长、需要对菌种进行选择管理，工艺较复杂。现已公开的专利是一种利用餐厨废弃物生产高钙多维酵母蛋白饲料的方法。将餐厨垃圾经粉碎机粉碎、脱水、加氮中和、灭菌后，与通过流量控制器混合控制的酵母和微生物生物菌种进行混合接种后，经计算机控制分批进行固体发酵，再经干燥、磨粉、化验及包装制成高钙多维酵母蛋白饲料。   
　　物理法：   
　　物理法是将餐厨垃圾脱水后进行干燥消毒，粉碎后制成干饲料。它可直接将收集的餐厨垃圾在一次作业中，经分类、破碎、计量配方、脱水后送入卧式搅拌槽进行蒸煮灭菌、发酵或干燥处理后制成半成品，送至半成品贮桶，再依所需进行造粒或制成粉剂，成为鱼、禽、畜饲料或有机肥料。