**河南郑州餐厨垃圾生化处理设备厂家简述油水分离的方法**

由于国内餐厨垃圾对环境和人们的健康造成了严重的危害，以及国内能源的匮乏现实问题，借助高科技手段实现对餐厨垃圾中油脂和蛋白质的提取，可实现变废为宝，提升产品的附加值，实现经济效益杠杆对企业积极性的调动，已经成为了当前的必然出路。而在餐厨垃圾资源化处理的过程中，油水分离是一项非常关键的步骤。

**油水分离方法介绍**  
　　餐厨垃圾中的含水量在70%以上，经过前后的处理，可以将大量的油水和水进行分离，   
　　若能将其中的油脂进行回收，则能够有效提升原料的利用率，同时减轻废水处理的负担。   
　　1、油水分离中的絮凝法   
　　在以某餐厅的含油废水为样品的研究中，对PAC和PFS的除油效果进行了探索，结果显示，后者的除浊效果明显优于后者，并且当PAC和PFS的比例在3：1的情况下，将会达到最好的浊度去除率96.58%。在隋智慧于2006年将PSAF、PAC和PFS在植物油脂废水中的处理效果进行对比的研究中，收到了PSAF的油脂去除率最高，为84.3%。[3]   
　　絮凝法对工业油的废水处理早就被广泛应用。在罗逸等人在2002年实施的淀粉衍生物H6絮凝剂的研究中，药剂的浓度添加到8mg/L和12mg/L情况时，将会得到高达96.4%和98.1%的出油率。   
　 2、微生物油水分离法   
　　近年来微生物作为无污染的除油技术得到了重点关注，利用不同来源的活性污泥以及培养的菌液讲解速率，同相同的十二烷、正庚烷、环己烷等生物降解的可能性。在上述处理的实验阶段，检测耗氧速率是评价生物降解含油废弃水中较为可行的方法。吕荣湖在2006年通过对包埋固定化微生物实施了固定除油菌研究，实现了对含油废水的处理，将水中的乳化油污去除率作为指标，对影响乳化油降解的不同因素进行了考察。选取聚乙烯醇――海藻钠复配作为包埋的固定载体材料，制成固定的微生物小球，并通过实验进行了MB制备的优化，经过连续的除油实验，结果显示，在25～40℃以及固液比在1：10的条件下，将HRT设定为6h，水油含量为20mg/L～50mg/L，乳化油的去除率高至85%～90%。