**湖北武汉餐厨垃圾处理设备厂家说说餐厨垃圾的分类**

餐厨垃圾有着极其复杂的成分，不仅包括宾馆、饭店的剩菜、剩饭还包括大量废旧餐具、破碎的器皿，厨房的下脚料等，是油、水、果皮、蔬菜、米面，鱼、肉、骨头以及废餐具、塑料、纸巾等多种物质的混合物。

为了帮助大家更清楚地了解餐厨垃圾的真面目，长沙雷邦环保科技有限公司给大家说一说餐厨垃圾的分类。

餐厨垃圾按产生过程和物料特定来分的话，可以分为三大部分：

一是饭菜加工过程中形成的垃圾，主要是从蔬菜切削下来的茎叶、蔬菜夹带的泥土、鱼鳞、禽类的头脚羽毛等，为厨房加工剩下的余物。这类垃圾中不含剩饭以及油水分离器垃圾、含油很少，经济价值不高，一般没有人单独收集此类垃圾，这类垃圾多用来堆肥，生产有机肥料;

二是剩饭剩菜，通俗称为泔水。这类垃圾主要是剩余的饭菜和汤水等，从中提出的油称为泔水油。这种油的性质基本是中性的，酸值不高，很容易进入食用油。吃泔水长大的这类猪称为垃圾猪。

三是油水分离器垃圾。这类垃圾主要是餐馆饭店在洗刷过程中，餐具中剩余的少量饭菜和一些油脂、洗涤剂随着洗刷水进入油水分离器中，油脂类物质漂浮在水面，形成油水分离器垃圾。油水分离器垃圾的油脂含量比较高，一般在20%——80%。随着饭店等级的不同，含油量有很大差别，从油水分离器中提取的油称为“地沟油”，这类油的凝点较高，酸值较高。

在三类餐厨垃圾中，剩饭剩菜量最大，油水分离器中垃圾的油最多，这两者是矛盾的主要方面，剩余饭菜的危害相对而言较小，但是含水率和盐分较高，含有大量有机营养物质，不适合直接填埋和焚烧处理，处理不当可能出现利用这些食物垃圾饲养家禽家畜、回收加工食品、提炼地沟油等危及食品安全甚至生态安全的问题。而由剩饭剩菜中提取出的“泔水油”以及油水分离器垃圾中提取出的“地沟油”，具有一定的经济价值，不法分子往往采用勾兑方式混入食用油中，普通老百姓是难以区分和识别，是比较难于管理的一类垃圾。

泔水油、地沟油是餐厨垃圾中危害最大也是经济价值最大的两类油脂，作为一种化工原料，这两类油脂的用途很多，如可以用来生产脂肪酸、润滑剂、洗涤剂、肥皂等。这些产品的附加值比较高，但需求量不太大。相比国内餐厨废油脂的综合利用方式而言，生物柴油的附加值也更高，但生产成本较高，市场需求暂未形成规模化，利用泔水油和地沟油生产生物柴油，可为生物柴油产业补充一些原料。