**细数现在的餐厨垃圾处理方法，你会很惊奇！**

在我们的生活过程中，餐厨垃圾的产生量与日俱增，已经严重危害了我们的身心健康，就这一问题，国家政府大力研究餐厨垃圾处理设备，只为给城市一片美好的环境，让我们的生活变得更美好。

厨垃圾现在统一按固体废物处理方法处理。处理方法主要有物理法、化学法、生物法等。具体的处理技术有填埋、焚烧、堆肥、发酵等方式，其资源化再利用呈现多样化的趋势。

现针对各异的应用范围和实际情况，长沙雷邦环保科技有限公司主要介绍以下几个方法：

1.物理分选处理：采用一系列方式，实现垃圾中的各成分的分离，之后统一回收。这种方法一方面最大限度地做到了物尽其用，另一方面和把垃圾所可能造成的污染降到了最低限度。但是，由于其所需成本较高，除了少数发达国家使用外，大多数国家多不用此法。

2.粉碎直排法：美国早在上世纪40年代已经成功地研制出个人家庭食物垃圾处理机，其原理为：利用高速运转的刀片将装在内胆中的食物垃圾打碎后，将搅拌物冲至下水道，从而解决居民丢弃和存放餐厨垃圾的烦恼。同时日本也很早研究出了餐厨垃圾处理机，甚至有的还配置有臭氧除臭器，以用来除去餐厨垃圾垃圾所产生的多种气味。

3.填埋法：餐厨垃圾的填埋法处理，是一种厌氧消化处理方法，可将其中的有机物分解生成CH4，且可以将垃圾完全的处理掉。这种技术方便，不会留下残余物的处理问题，但这种方法虽可以较好的处理餐厨垃圾，但却是以消除垃圾为目的，并不能实现餐厨垃圾的回收再利用。

4.厌氧处理：是目前来说最环保、又能创造效益的方法。投资较大，极少数通过厌氧发酵制沼气。 由于餐厨垃圾中含有各种动物肉类，如去做饲料，同类相食极易引发口蹄疫和各种疾病，从而传播给人类而造成危害。去填埋由于其含水量高容易产生大量的渗滤液而污染地下水。做肥料，生产过程中臭味四溢，影响周围环境。而厌氧处理可产生大量沼气，沼气是一种清洁的可再生能源，可用于发电和做燃料，且由于系统全封闭而无异味，因此，餐厨垃圾厌氧处理是未来的发展方向。

5.微生物处理 ：即通过微生物的代谢生长活动对餐厨垃圾中的有机物进行分解和利用的过程。发酵方式主要包括固态发酵和液态发酵。由于固态发酵具有能耗低、周期短、产率高等特点，现在多采用固态发酵。固态发酵分为单一菌种固态发酵和混合菌种固体发酵，现在多采用混合菌种固态发酵技术：即利用两种及以上的细菌发酵餐厨垃圾，利用多菌种间的协同作用，在产生大量的纤维素酶类降解纤维的同时，充分利用碳源氮源等营养物质合成单细胞菌体蛋白，提高蛋白饲料的营养价值。固态发酵具有适口性好，蛋白消化吸收率高等优点，也避免了传统工艺餐厨垃圾营养物质利用不彻底等问题，是再利用餐厨垃圾生存生物蛋白质饲料资源的一种重要方法。

6.堆肥法：餐厨垃圾中的有机质较多、营养元素含量较高，碳氮比比较合理，适合微生物的生长代谢，是一种较好的生产原料。餐厨垃圾堆肥的基本技术可分为厌氧发酵堆肥和好氧发酵消化两类。其中高温好氧堆肥是目前一种较普遍的方法，这种方法可以在较短的周期内完成物料堆肥的熟化过程。而在堆肥过程中产生的高温，能明显的抑制有害菌。