**餐厨垃圾处理厂家简述餐厨垃圾和厨余垃圾的区别在哪里？**

餐厨垃圾，俗称泔脚、泔水，也叫潲水又称馊水，是餐饮垃圾和厨余垃圾的统称，主要是居民在生活消费过程中形成的生活废物，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角料（厨余）和食用残余（泔脚）。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、纸巾等多种物质的混合物。特点是极易腐烂变质，散发恶臭，传播细菌和病毒。我国餐厨垃圾数量十分巨大，并呈快速上升趋势。

根据来源不同，餐厨垃圾主要分为餐饮垃圾和厨余垃圾。前者产生自饭店、食堂等餐饮业的残羹剩饭，具有产生量大、数量相对集中、分布广的特点，后者主要指居民日常烹调中废弃的下脚料和剩饭剩菜，来自千家万户，数量巨大但相对分散，总体产生量超过餐饮垃圾。

一分钟前还是佳肴，一分钟后成了垃圾。由于饮食文化和聚餐等习惯，餐厨垃圾成了中国独有的现象。中国餐桌浪费惊人，每天产生巨量的餐厨垃圾。据有关部门统计，广州市每天的餐饮垃圾（含废弃食用油脂）大约在1800-2200吨左右，并跟随不同季节有所波动。厨余垃圾在生活垃圾物理组所占比例一般在50%左右，按照广州市2015年生活垃圾终端处理量1.8万吨测算，如果全部厨余垃圾能够有效干湿分开出来，那么厨余垃圾理论数量将达到0.9万吨。因此，要想做到生活垃圾的分类处理，能否将厨余垃圾分离出来非常关键，所以，居民家庭的干湿分开（即含水率低的其他垃圾和含水率高的厨余垃圾）这一环节就显得尤为重要。

为了帮助各位亲更清楚地了解餐厨垃圾的真面目，小编就再啰嗦一点。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：

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。

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。

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。