**“地沟油”的产生现状及餐厨垃圾处理资源化的必要性**

餐厨垃圾严重造成了环境的污染，影响了人们的饮食健康。有专业的跟踪调查表明，中国餐厨废油产生量大面广，容易造成较为严重的环境风险和健康威胁。现有餐厨废油资源化技术主要包括生产生物柴油技术、生产硬脂酸和油酸技术、生产肥皂或洗衣粉技术、生产润滑油技术、生产混凝土制品脱模剂技术等。

餐厨废油包括煎炸废油、泔水油和地沟油等源自于餐饮业的废油脂，成分主要是烹调用植物油和食品中动物油脂，化学组成主要为脂肪酸甘油酯。其中，煎炸废油来自于餐饮业的煎炸工序，由于反复高温煎炸，容易产生具有致癌作用的脂肪酸类聚合物，这类废油产生源相对集中，容易收集。泔水油主要是指从餐厨垃圾中分离回收的废油，这类废油是植物油和动物油的混合物，主要来自[餐厨垃圾处理](http://huanbao.bjx.com.cn/zt.asp?topic=%b2%cd%b3%f8%c0%ac%bb%f8%b4%a6%c0%ed%b3%a7" \o "餐厨垃圾处理厂新闻专题" \t "http://huanbao.bjx.com.cn/news/20180320/_blank)厂，容易收集和集中管理。地沟油是从下水道或饭店隔油池中获取的废油脂。地沟油中含有大量污水中的飘浮物、饭店冲洗碗筷使用的表面活性剂等，并极易酸败变质、滋生霉菌，产生致癌物，这类废油在三种废油中卫生状况最差，一般由小商贩私下收集后卖给加工商。

餐厨废油具有鲜明的废物和资源的二重性，需要进行无害化处理和资源利用。在目前管理体系相对不完善的形势下，由于利益驱使，餐厨废油极易被不法商贩加工为食用油重新回到餐桌，严重威胁居民健康。尤其是在夏季大排档和路边摊等餐饮点存在较大监管难度，掺加了废油产品的食用油容易进入食物链。因此，在充分研究中国餐厨废油产生现状及其环境风险和健康风险的基础上，通过法律手段、行政手段、经济手段相结合，正确引导餐厨废油物流路径，控制废油出口，并采用合理可行的工艺技术，将餐厨废油深加工为高附加值的化工原料，从而消除环境污染，实行资源利用，对于保障人民身体健康、发展循环经济具有重要意义。

长沙雷邦环保科技有限公司生产的有机垃圾生化机设备具有分拣、破碎、固液分离、生化处理、气体净化、油水分离等功能，处理设备由提升机、分拣平台、破碎系统、压榨系统、发酵系统、通风和废气处理系统组成，处理设备密闭，通风。设备配备采用PLC控制，设备自动运行，无需人工干预，PLC显示屏可显示工作温度、发酵仓、处理量等信息，配备液晶显示触摸屏，系统数据能全部显示，可配备远程无线视频、数据监控。它能将有机垃圾在4-12小时内完成全降解消除、降解率达90%以上。公司将不断推出低能耗、各种类型的机型以满足不同客户的需求。