重庆采用厌氧消化热电联产技术 日均处理垃圾1200吨

潲水（餐厨垃圾）随处倾倒，不仅带来“地沟油”等安全隐患，也严重污染城市环境，如何破解？记者从环卫集团了解到，作为全国餐厨废弃物资源化利用和无害化处理首批试点城市，重庆（主城区）日前通过了国家发展改革委、财政部、住房和城乡建设部的验收。据了解，我市自2009年在黑石子餐厨垃圾处理厂推行餐厨垃圾资源化利用以来，日均处理餐厨垃圾1200吨，累计处理餐厨垃圾近200万吨，处理规模和处理技术全国第一。

黑石子餐厨垃圾处理厂位于江北区，设计日处理餐厨垃圾1000吨。该厂在全国率先采用了瑞典的“厌氧消化、热电联产”工艺技术——将餐厨垃圾进行油水分离，潲水油经过酯化和酯交换等生产生物柴油，潲水经高温厌氧消化后产生沼气，沼气经过净化处理后发电上网。

不过，与垃圾分类做得出色的瑞典相比，中国的餐厨垃圾含油含水率高、杂物较多，导致机器容易损坏；加上重庆人爱吃花椒，也易造成机器堵塞。因此，从引进设备之初，环卫集团就着手进行技术改造和科技攻关。他们联合清华大学、重庆大学等院校，研发出符合中国餐厨垃圾物料特性的餐厨垃圾处理设备，获得了40项专利。

由于自主创新成果丰硕，黑石子餐厨垃圾处理厂“城市生活垃圾单相湿式厌氧生物制气设备研发与示范工程”被国家科技部列入国家科技支撑计划；“城市生物质废物制气技术开发及集成示范”课题被国家住建部立项。2011年，重庆（主城区）被列为全国餐厨废弃物资源化利用和无害化处理首批试点城市。

经过多年发展，黑石子餐厨垃圾处理厂处理的餐厨垃圾逐年增加。目前主城每天产生餐厨垃圾约2000吨，约1300吨被收运到这个处理厂进行资源化处置。该厂每年“吃”掉超过40万吨餐厨垃圾，“吐”出来沼气2800万立方米、电3300万度、生物柴油8000吨、有机肥料2.4万吨，年减排二氧化碳22万吨。

“十三五”期间，借助这种先进的餐厨垃圾处理技术，我市更多剩菜剩饭将“变废为宝”。根据重庆市规划，市环卫集团还将在渝北洛碛、巴南丰盛建设两座餐厨垃圾处理厂。届时，主城区餐厨垃圾无害化处理率将从目前的65%左右提升至90%。

原文地址：http://www.china-nengyuan.com/news/99883.html