



■ 工人忙着分拣泔脚中那些不可回收的废弃物



■ 在实验室里,技术人员对产品样本进行化验

本报记者 孙中钦 摄影报道

泔脚可变宠物零食

走进生产车间,十几台“分离处理一体化”设备整齐排列,从早到晚都在吸收消化餐厨垃圾,忙得一刻不停。据统计,自 2005 年以来,这里累计吞入(处置)餐厨垃圾近 40 万吨,吐出(生产)饲料原料、有机肥 6 万吨。

在一个大型鱼缸里,数尾观赏鱼在摇头摆尾地觅食,吃得津津有味。一位工程师说,喂鱼的饲料就是由回收的餐厨垃圾加工而成。这些饲料既可喂养观赏动物、毛皮动物,还是家养宠物贪吃的零食呢。

一眼望去,长长的堆肥槽内,翻堆机沿轨而行,拌和着除臭菌、高温菌,日复一日地将餐厨垃圾及废水制成有机肥原料。这些有机肥原料既是无土栽培的基质,应用于观赏盆栽;还可以作为农用有机肥原料,用于改良土壤。走进蔬菜试验地,一畦绿叶菜长势喜人,一打听才知道这是使用有机肥原料的成果。目睹此景,令人感叹:“变废为宝”在这里成了不争的事实。

用心督导垃圾分类

每天中午,有十几辆餐厨垃圾收运车前往闵行区 800 多家单位回收餐厨垃圾,运行线路覆盖全区 370 平方公里,随车的管理人员、驾驶员、装卸工并非简单的回收运输,还主动扮演“督导员”角色。他们不分昼夜,深入各单位食堂、就餐点、垃圾箱房,耐心指导如何从垃圾源头减量、怎样分类收集,督促整改任意倾倒等问题。例如,某高校食堂原来每天产生 40 桶、8 吨餐厨垃圾,处理过程极不规范。经过半年“督导”,这家单位的餐厨垃圾量减少了一半,回收处置逐步规范,现已成为“餐厨垃圾减量化”的示范单位。

据了解,全市 60 所高校的餐厨垃圾都已纳入回收利用渠道,不仅变废为宝,而且推动就餐文明。

科技创新获“双效益”

上海餐余垃圾处理技术有限公司的能工巧匠经过无数次科学实验,率先在全国餐厨垃圾处置领域闯出了一条科技创新之路。闵行区采纳了该公司的创新技术,已成功申报成为“全国餐厨废弃物资源化利用和无害化处理试点城市(区)”。春华秋实,公司不仅捧回了全国职工优秀技术创新成果奖、国家发明展金奖、上海市职工优秀技术创新成果奖一等奖等 13 个奖项,还拥有了 8 项发明专利技术,去年又被认定为“高新技术企业”。

这里的职工很是自豪:“阿拉公司获得了‘世博运行保障先锋’称号。上海世博会累计接待 7000 多万中外观众,世博园区内每天产生大量餐厨垃圾。阿拉公司就勇挑重担,每天深夜接收处置大量泔脚,确保世博园区清清爽爽!”回收利用餐厨垃圾,仿佛种活了“绿色摇钱树”,每天都会产生节能减排的社会效益和一定的经济效益。



xmsyb@wxjt.com.cn

泔脚不再令人讨厌

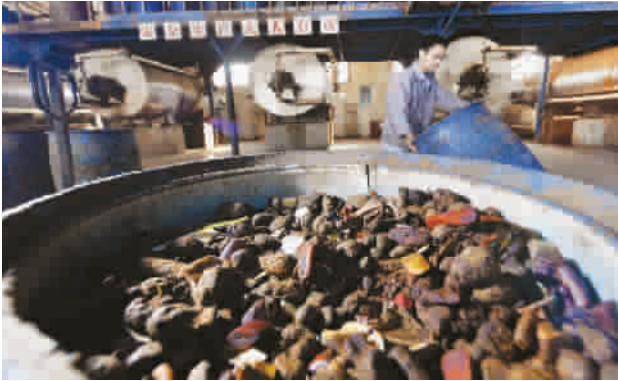
——餐厨垃圾变废为宝

令人头疼的餐厨垃圾,是随意倾倒,还是回收处置?是听之任之变成“地沟油”危害百姓,还是加以源头管理、科学回收利用?带着一连串问号,记者踏访了吴泾化工区内的上海餐余垃圾处理技术有限公司,只见载货车来回穿梭、实验

室内窗明几净、加工车间里毫无异味……公司董事长张平如数家珍:“这里每天回收 200 吨餐厨泔脚垃圾,被加工成有机肥料、饲料,即使是下脚料废油脂,也能制成肥皂……回收区域现已覆盖闵行、徐汇、黄浦等区。”



■ 12 组废弃物三相分离处理一体化设备,可以将餐厨垃圾烘干分离



■ 经烘干分离,固态的餐厨垃圾将成为饲料的基础原料



■ 目前上海垃圾分类并不完善,所以工人们还需手工分拣



■ 运用微生物发酵、高温高压蒸煮灭菌、干燥粉碎一体化技术制成了饲料原料