

投资过亿！“吞入”废弃地沟油，“吐出”优质生物柴油

春日的沱江之畔，一座现代化的餐厨垃圾处理厂在赵镇街道江源社区悄然运转。据金堂县城市管理和综合行政执法局介绍，该厂每日可“吞入”100吨餐饮垃圾，20吨厨余垃圾和5吨废弃食用油脂，“吐出”清洁电能和生物柴油原料。这座总投资1.0498亿元的“城市消化系统”，金堂县餐厨垃圾综合处理项目正以技术创新书写着循环经济的绿色答卷。

作为成都首个县域餐厨垃圾规模化处理项目，这里每天上演着神奇的“物质循环魔术”：满载餐厨垃圾的密闭式收运车驶入卸料大厅，经自动称重后，垃圾进入预处理车间接受“三重洗礼”——先经60毫米孔径筛分去除餐盘、塑料袋等大块杂物，再通过湿式分选制浆剔除砂石碎瓷，最后经三相离心实现油、水、渣精准分离。“我们的杂物去除率超过90%，为后续厌氧发酵扫清了障碍。”项目负责人指着实时监控屏介绍，分离出的5吨废弃油脂经加热精制后，每日产出3.8吨粗油脂，成为生物柴油的优质原料。



真正的“魔法”发生在占地5000立方米的厌氧发酵罐里。在38℃恒温环境中，微生物将有机质分解为沼气，每日产气7000立方米，经生物脱硫后驱动发电机组，年发电量达394.43万千瓦时，不仅满足厂区80%用电需求，剩余电量输送至污泥处理厂，相当于年节约标准煤1200吨。

走进污水处理车间，可见“预处理+MBR（即膜生物反应器）+纳滤”三级处理系统高速运转，每日处理150吨高浓度沼液，出水COD（化学需氧量）从10000毫克/升降至500毫克/升以下，达到《污水排入城镇下水道水质标准》A级，经专用管网汇入金堂县再生水厂，实现“零污染排放”。



针对川菜高油高盐带来的除臭难题，厂区构建“负压收集+化学洗涤+生物过滤+光催化氧化”立体除臭体系，25000立方米/小时的高浓度臭气处理系统如同“空气净化器”，使卸料间、脱水车间等异味源的硫化氢、氨气去除率行业标准，厂区周边500米范围内臭气浓度低于20（无量纲），彻底告别“垃圾厂臭烘烘”的传统印象。据测算，项目年减少COD排放1800吨，相当于净化360万吨生活污水。

在金堂，每天上午7点，搭载智能称重系统的收运车准时驶入县城的餐馆聚集区，驾驶员刷卡读取垃圾桶电子标签，自动记录收运量并上传至“智慧餐厨”监管平台。这套覆盖全县16个镇（街道）的收运体系，配备4500只120升智能垃圾桶和24辆密闭式收运车，实现了餐饮垃圾“日产日清”，收运效率较传统模式提升60%。

“最关键的是切断了‘地沟油’回流链条。”金堂县城市管理和综合行政执法局项目管理室副主任刘琼英表示，该项目运行后，全县2000余家餐饮单位的废弃油脂实现100%集中处理，从源头杜绝“泔水油”重返餐桌的风险。同时，针对居民家庭厨余垃圾混装问题，项目联动社区推广“四分类”模式，在赵镇、淮口等6个街道试点“前端分类投放—中端专业收运—末端集中处理”闭环，使家庭厨余垃圾资源化利用率从15%跃升至60%，相当于每年减少2万吨垃圾进入生活垃圾末端处置系统。

该项目还提供了环保产业的“家门口岗位”，厂区中，共有21名工作人员来自附近社区。此外，该项目每年可消纳全县100%的餐厨垃圾，推动垃圾分类综合处理能力提升3倍，为成都同类县域提供了“投资省、效率高、易复制”的治理模板。



这座占地面积仅23.53亩的处理厂，正以日均处理125吨垃圾的“小身材”，承载着守护绿水青山、构建循环经济的“大担当”。随着成都“无废城市”建设深入推进，金堂经验正化作更多县域的生动实践，让“垃圾减量化、资源循环化”的绿色图景渐次展开。

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/224249.html>