

〈論文〉

厨房由来懸濁態物質の嫌気・好気分解特性

大久保卓也, 飯田晴彦, 田辺剛, 岡田光正, 村上昭彦

東京農工大学工学部物質生物工学科

概要

厨房由来の懸濁態物質が嫌気・好気生物処理に及ぼす影響を検討するために、ディスポーザーで生ゴミ粉碎物(魚, 野菜, 茶がら, リンゴ, 残飯)を作成し、その嫌気・好気分解特性を測定した。嫌気・好気状態での分解速度定数(k_d)は、全般的に分解初期に大きく後期に小さくなった。分解初期の k_d は、嫌気・好気分解とも汚泥濃度と正の相関を示したが、魚の好気分解では相関はみられなかった。一方、分解後期の k_d は、嫌気・好気分解とも初期汚泥濃度との相関はみられなかった。嫌気分解では、魚, 茶がら, リンゴで開始時の約50%の固体物が30日後に未分解で残り、好気分解では茶がらの約60%が20日後に未分解で残った。粉碎物の分解に伴う有機物の溶出は、嫌気分解ではすべての粉碎物でみられ、特にキャベツで多かった。一方、好気分解では嫌気分解に比べ溶出量は少なかった。窒素, リンの溶出量は、嫌気・好気分解とも魚で最も多く、特に嫌気分解で多かった。