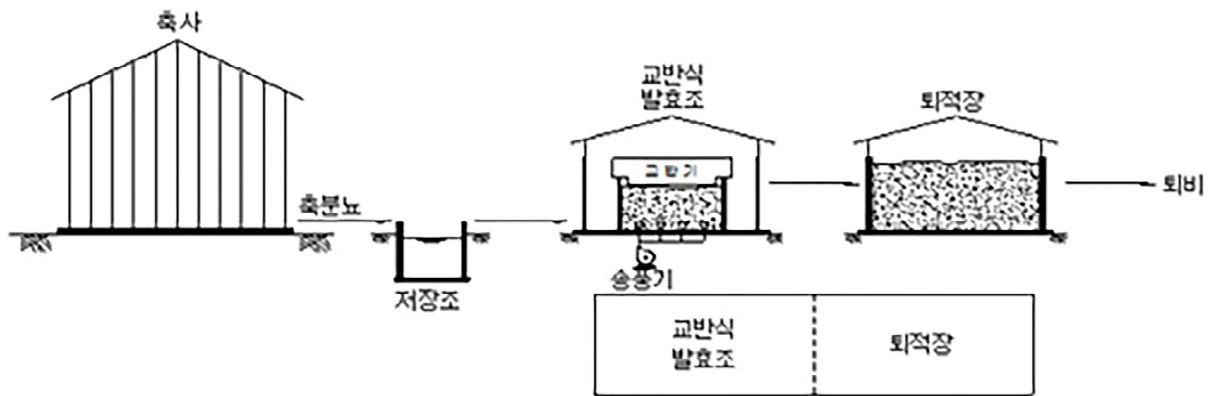




■ 교반식 톱밥 발효시설(직선형)

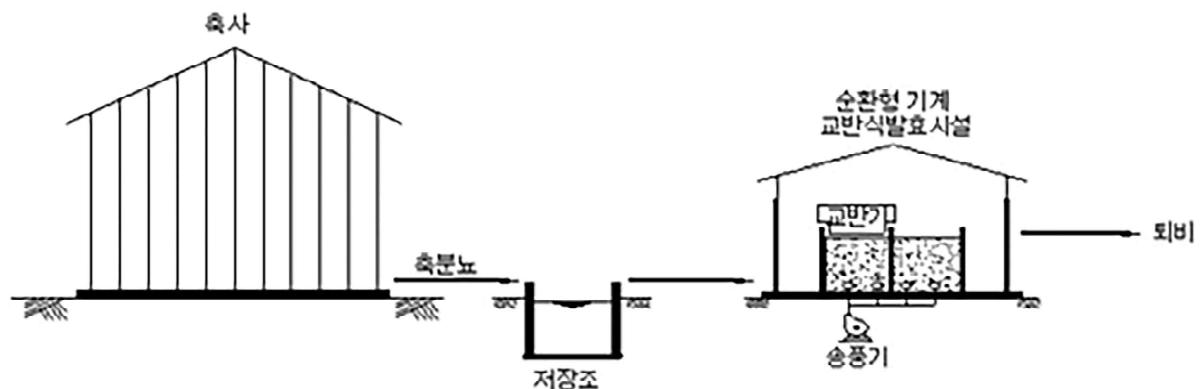
축사에서 배출된 축분을 수분조절재(톱밥 및 왕겨 등)와 혼합하여 함수율을 조절한 다음, 발효시설의 발효조로 운반하여 교반장치를 이용 교반, 혼합하면서 일정기간 1차 발효시킨 후 퇴적장으로 운반하여 2차 발효를 실시합니다.



교반식 톱밥 발효시설(직선형)

■ 교반식 톱밥 발효시설(순환형 로터리식)

축사에서 배출된 축분을 발효 건조 중인 퇴비 중에 고르게 살포한 후 교반장치를 이용 교반, 혼합함으로써 축분을 일정기간 발효 건조 처리합니다.



교반식 톱밥 발효시설(순환형 로터리식)

■ 가축분뇨 퇴비화 시설의 운영 방안

가. 교반식 톱밥 발효시설(직선형) 운영 방안

- ① 축분을 수분조절재(톱밥, 왕겨 등)와 혼합, 교반하여 함수율 75% 정도로 조절합니다.
- ② 수분이 조절된 축분을 발효조에 투입한 후 발효조의 바닥에서 24시간 공기를 불어 넣어줍니다.
- ③ 1일 1~2회 정도 교반, 혼합하여 줍니다.
- ④ 고온 발효 시 : 저온 발효 개시 후 약 3~4일 후에는 고온균의 증식으로 고온발효가 진행되면서 온도가 상승하여 수분 증발과 잡균 및 해충의 알 등이 사멸, 안정성 높은 퇴비가 만들어집니다.
- ⑤ 발효조에서 30일 정도 발효를 실시한 축분을 퇴적장에 운반하여 30일 정도 2차 발효를 실시한 후 발효가 완료된 축분은 경종농가와 계약하여 퇴비로 판매하거나 농경지나 초지에 살포 또는 수분조절재로 재활용합니다.

나. 교반식 톱밥 발효시설(순환형 로터리식)

- ① 축사에서 배출되는 축분을 발효조 내의 톱밥층이나 발효 중인 퇴비층 위에 골고루 살포합니다.
- ② 축분을 매일 발효조의 상부에 투입한 후 발효조의 바닥에서 24시간 공기를 불어 넣어줍니다.
- ③ 발효조 내용물은 기계를 이용하여 1일 1~2회 정도 교반, 혼합하여 줍니다.
- ④ 발효가 완료된 퇴비를 배출하기 전에는 일주일 이상 축분 투입을 중단하여 고른 퇴비화를 이룹니다.