

# ORIGINAL ARTICLE

## ***Production of Methane from Food Waste Using Microwave Radiation: Investigating the Effects of Power, Exposure Time and Kinetics Process***

Hossein Haji Agha Alizadeh<sup>1</sup>, Rahman Seifi<sup>2</sup>, Seyed Abbas Radmard<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Assistant Professor, Department of Biosystems Engineering, Faculty of Agriculture, Bu Ali Sina University, Hamedan, Iran

<sup>2</sup> Associate Professor, Department of Mechanical Engineering, Faculty of Engineering, Bu Ali Sina University, Hamedan, Iran

<sup>3</sup> PhD Student in Biosystems Engineering, Faculty of Agriculture, Bu Ali Sina University, Hamedan, Iran

(Received February 1, 2016 ; Accepted April 17, 2016)

### **Abstract**

**Background and purpose:** Energy recovery from waste is an appropriate method for waste management and energy production from food waste. Energy production through waste incineration produces significant emission which is a critical threat for environment. Anaerobic digestion of the waste is a suitable way to produce clean energy. This study aimed to investigate the anaerobic digestion from food waste using microwave pretreatments in different levels of power and time that eventually increase anaerobic digestion and produce methane.

**Materials and methods:** The food waste was collected from the restaurant in Bu-Ali Sina University and microwave (MW) treatment was performed before feeding reactor. Pretreatment process of the food waste was done by a domestic MW ( $P= 450$  and  $630$  W) in different radiation times (100, 200 and 300 s). Reactors at mesophilic temperature ( $37^\circ\text{C}$ ) were launched for 15 days and SCOD and TCOD values were measured before loading and at the end of the tests. Using MATLAB software, the cumulative methane values were fitted on exponential, modified Gompertz and logistic models and the best model was determined in terms of the highest  $R^2$  and lowest RMSE and SSE amounts.

**Results:** Based on the results, the best performance of anaerobic digestion, the maximum percentage of SCOD/TCOD% and the highest rate of methane production were obtained in 630 W microwave power and 300 s exposure time. Also, cumulative methane production was fitted using exponential, modified Gompertz and logistic models.

**Conclusion:** Increasing the power and exposure time enhanced solubility and the SCOD/TCOD% of the food waste. By increase in SCOD/TCOD% the daily biogas and methane productions also increase. The  $\text{TS}_{\text{removed}}$  and  $\text{VS}_{\text{removed}}$  values increase when the microwave power and exposure time increased. Also, the modified Gompertz model is a comprehensive and flexible model that is well fitted the experimental data and modified Gompertz model results in the highest  $R^2$  value and the lowest RMSE and SSE.

**Keywords:** food waste, anaerobic digestion, microwave power, exposure time

**J Mazandaran Univ Med Sci 2016; 26(138): 170-180 (Persian).**

# بررسی تولید متان از پسماند مواد غذایی با استفاده از تابش مایکروویو : تاثیر توان و زمان تابش و ارائه سینیتک فرآیند

حسین حاجی آقا علیزاده<sup>۱</sup> رحمن سیفی<sup>۲</sup> سید عباس رادمرد<sup>۳</sup>

## چکیده

**سابقه و هدف:** بازیافت انرژی از پسماندها، روشی مناسب برای مدیریت پسماندها و تولید انرژی از پسماندهای مواد غذایی است. تولید انرژی به روش سوزاندن پسماندها، گازهای آلاینده قابل توجهی تولید می کند که تهدیدی برای محیط زیست می باشد. هضم بی هوایی پسماندها، روشی مناسب برای تولید انرژی پاک می باشد. هدف این مطالعه بررسی هضم بی هوایی پسماند مواد غذایی به سیله آماده سازی با مایکروویو در زمان و توانهای مختلف است که در نهایت موجب افزایش هضم بی هوایی و تولید متان می شود.

**مواد و روش‌ها:** در این مطالعه، پسماند مواد غذایی از رستوران دانشگاه بوعلی سینا جمع آوری شد و آماده سازی پسماندهای مواد غذایی توسط مایکروویو قبل از تغذیه راکتورها انجام گرفت. به منظور آماده سازی پسماند مواد غذایی، از مایکروویو خانگی با توانهای ۴۵۰ و ۶۳۰ وات و در مدت زمان های تابش مایکروویو ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه استفاده شد. راکتورها در دمای مزووفیلیک (۳۷ درجه) و در مدت ۱۵ روز راه اندازی شدند و مقادیر SCOD و TCOD قبل از بارگذاری و در انتهای آزمایش اندازه گیری شدند. مقادیر متان تجمعی آزمایشگاهی با کمک نرم افزار متلب بر معادلات نمایی، گومپرتر تغییر شکل یافته و لاجستیک برازش شدند و بهترین مدل از لحظه بیشترین مقدار  $R^2$  و کمترین مقدار RMSE و SSE مشخص شد.

**یافته‌ها:** بر اساس نتایج، بهترین عملکرد هضم بی هوایی، بیشترین مقدار SCOD/TCOD% و بیشترین تولید متان در توان مایکروویو ۶۳۰ وات و در مدت زمان تابش ۳۰۰ ثانیه بدست آمد. همچنین همه منحنی های تولید متان تجمعی با مدل های ریاضی نمایی، گومپرتر تغییر شکل یافته و لاجستیک برازش شدند.

**استنتاج:** افزایش توان و زمان تابش مایکروویو موجب افزایش محلولیت مواد و SCOD/TCOD% مواد غذایی می گردد. متناسب با افزایش مقدار SCOD/TCOD%， مقدار تولید بیوگاز روزانه نیز افزایش می یابد. مقدار کاهش TS و VS با افزایش توان و زمان تابش مایکروویو افزایش می یابد. همچنین مدل گومپرتر تغییر شکل یافته، مدلی جامع و انعطاف پذیر می باشد که به خوبی با داده های آزمایشگاهی برازش می شود و بیشترین مقدار  $R^2$  و کمترین مقدار RMSE و SSE را نتیجه می دهد.

**واژه های کلیدی:** پسماند مواد غذایی، هضم بی هوایی، مدت زمان تابش مایکروویو، توان مایکروویو

## مقدمه

عنوان یک انتخاب مناسب مورد توجه می باشد. پسماندهای پسماندهای مواد غذایی تهدیدی برای محیط زیست می باشد. هضم بی هوایی پسماندهای مواد غذایی به

E-mail: h-alizade@basu.ac.ir

مؤلف مسئول: حسین حاجی آقا علیزاده - همدان: دانشگاه بوعلی سینا، دانشکده کشاورزی، گروه بیوسیستم

۱. استادیار، گروه بیوسیستم؛ دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا همدان، همدان، ایران

۲. دانشیار، گروه مهندسی مکانیک، دانشکده مهندسی، دانشگاه بوعلی سینا همدان، همدان، ایران

۳. دانشجوی دکتری مهندسی بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا همدان، همدان، ایران

۴. تاریخ دریافت: ۱۳۹۴/۱۱/۱۲ تاریخ ارجاع جهت اصلاحات: ۱۳۹۴/۱۱/۱۸ تاریخ تصویب: ۱۳۹۵/۱/۲۹

ارزش مانند متان، دی‌اکسید و کود پیشنهاد شده است. تابش الکترومغناطیسی مایکروویو روشی مناسب برای بهبود حلالیت، افزایش تولید بیوگاز و از بین بردن میکروب‌ها است. مایکروویو، انرژی الکترومغناطیس با امواج کوتاه هستند که در فرکانس‌های ۳۰۰ مگا‌هرتز و تا ۳۰ گیگا‌هرتز قرار دارند که موجب افزایش انرژی جنبشی آب می‌گردد و باعث به جوش آمدن سریع آب می‌شود. انرژی کوانتوم به کار برده شده به وسیله تابش مایکروویو توانایی شکستن پیوندهای شیمیایی را ندارد در حالی که پیوندهای هیدروژن می‌توانند شکسته شوند<sup>(۶)</sup>. تابش مایکروویو می‌تواند اثرات گرمایی و غیر گرمایی تولید کند. القاء گرمایی و ایجاد دو قطبی دی‌الکتریک باعث تغییرات در ساختمان پروتئین می‌شود و در نتیجه باعث هیدرولیز سلول‌های پسماند می‌گردد. قطبی‌سازی مولکول‌ها به وسیله چرخش مولکول‌ها ایجاد می‌شود که این چرخش ناشی از یک میدان الکتریکی متناوب است. مقدار فرکانس مایکروویو، مدت زمان تابش، غلاظت بیوماس و عمق نفوذ، در فرآیند قطبی‌سازی مولکول‌ها موثر است. الگرودی و گوهربی<sup>(۷)</sup> اثر تغییرات پارامترهای موثر در پیش تیمار مایکروویو مانند درجه حرارت، شدت تابش مایکروویو و زمان تابش را مطالعه کردند.

Tiehm و همکاران<sup>(۸)</sup> Muller و همکاران<sup>(۹)</sup> نشان دادند که شدت توان و زمان تابش مایکروویو روی عملکرد مراحل آماده سازی پسماند موثر است. Marin و همکاران<sup>(۵)</sup> اثر تابش مایکروویو (تابش امواج الکترومغناطیسی همراه با اعمال فشار هوا) را روی حلالیت و هضم بی‌هوایی پسماندهای مواد غذایی مطالعه کردند. در حال حاضر مطالعه‌ای در مورد آماده سازی توسط مایکروویوهای خانگی روی پسماند مواد غذایی انجام نشده است. هدف این مطالعه بررسی هضم بی‌هوایی پسماند مواد غذایی به وسیله آماده سازی با مایکروویو در زمان و توانهای مختلف است که در نهایت موجب افزایش هضم بی‌هوایی و تولید متان می‌شود.

ذرات غیرقابل تجزیه و ارگانسیم‌های زنده است. در چند دهه گذشته مخلوط پسماندهای مواد غذایی پسماندهای جامد شهری برای تولید گرما یا انرژی مورد استفاده قرار می‌گرفتند<sup>(۱)</sup>. فرآیند هضم بی‌هوایی پسماندهای مواد آلی یکی از مهم‌ترین و پیچیده‌ترین مسائل در عملیات بازیافت انرژی از پسماندهای مواد غذایی می‌باشد که در تولید بیوگاز و از بین بردن میکروب‌ها نقش مهمی دارد<sup>(۲)</sup>. فرآیند هضم بی‌هوایی پسماندها شامل چهار مرحله هیدرولیز، اسیدوژن، استاژن و متانوژن می‌باشد. هیدرولیز به عنوان مرحله محدود کننده برای هضم بی‌هوایی می‌باشد. در هضم بی‌هوایی، میکروارگانیسم‌ها، مواد آلی (چربی‌ها، پروتئین‌ها و کربوهیدرات‌ها) را در مرحله ممتازی به بیوگاز تبدیل می‌کنند. تحت فرآیند آماده سازی پسماندها، مسیر هیدرولیز مواد آلی براساس فرآیند بروکس (Brooks) بدین شرح است: هیدرولیز چربی‌ها و تبدیل آن به اسید استاریک و اسید اولیک، هیدرولیز پروتئین و تبدیل آن به مجموعه‌ای از اسیدهای اشباع و غیر اشباع و مقداری دی‌اکسید کربن و هیدرولیز کربوهیدرات‌ها و تبدیل آن‌ها به پلی‌ساقاریدهایی با وزن مولکولی کم و تا حد امکان تبدیل آن به قند ساده. فرآیند آماده سازی، مولکول‌های بزرگ و پیچیده را به مولکول‌های کوچک‌تر و با ساختار ساده‌تر تبدیل می‌کند تا به راحتی در دسترس میکروارگانیسم‌ها قرار گیرد<sup>(۵,۴)</sup>. آماده سازی مواد به روش‌های مختلفی انجام می‌شود که شامل روش‌های مکانیکی، آلتراسونیک، گرمایی، شیمیایی، آنزیمی، ترموشیمیایی و تعدادی روش دیگر که موجب افزایش هضم بی‌هوایی می‌گردد، است. آماده سازی پسماندهای به روش‌های گرمایی به منظور تجزیه پسماندهای آلی با پیوندهای قوی استفاده می‌شود. در آماده سازی پسماندهای به روش مایکروویو پتانسیل قابل توجهی وجود دارد که به عنوان منبع گرمایی در آماده کردن پسماندهای مواد غذایی به کار می‌رود که به منظور آماده کردن پسماندهای مواد غذایی در تولید محیط‌زیست پاک و تولیدات با

عدد راکتور (مخزن شیشه‌ای) یک لیتری که دارای مخلوط ۳۵۰ گرم پسماند و ۳۵۰ گرم آب می‌باشد، تهیه شد (تصویر شماره ۱). یکی از راکتورها بدون آماده‌سازی توسط مایکروویو (شاهد) و شش راکتور دیگر را توسط مایکروویو در توان‌ها و زمان‌های مختلف آماده شدند. بعد از خارج کردن بطری‌ها از مایکروویو، در دمای آزمایشگاه قرار داده شد تا با دمای محیط یکسان شود و سپس ۵۰ سی‌سی از مایع داخل هر بطری برداشته شد و جهت آنالیز SCOD و TCOD به آزمایشگاه بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی همدان فرستاده شد. بعد از آماده‌سازی توسط مایکروویو، به منظور تسريع در فرآیند هضم بی‌هوایی و تولید بیوگاز و متان، مقدار ۲۰ سی‌سی از محتوای شکمبه گوسفنده بداخل هر یک از راکتورها اضافه گردید. این راکتورها به عنوان هاضم‌های بی‌هوایی با جریان هیدرولیکی ناپیوسته هستند و در داخل حمام آب گرم با دمای ۳۵°C نگهداری شدند. سپس در طول مدت زمان ماند، مقدار بیوگاز و متان تولید شده در همه هاضم‌ها اندازه گیری شدند.

جدول شماره ۱: ترکیبات پسماند مواد غذایی در هر مخزن شیشه‌ای

حداکثر	حداقل	ترکیبات	مقدار پسماند مواد غذایی (بر حسب گرم)
۱۳۳	۱۱۲	برنج پخته شده	
۹۴/۵	۸۰/۵	ماکارونی پخته شده	
۵۶	۴۹	بوست موز	
۵۶	۴۹	سیب	
۴۲	۲۸	گوشت گاو پخته شده	



تصویر شماره ۱: هاضم بی‌هوایی با جریان هیدرولیکی ناپیوسته

## مواد و روش‌ها

مشخصات و شرایط آماده سازی پسماند مواد غذایی پسماند مواد غذایی از رستوران مرکزی دانشگاه بوعلی سینای همدان جمع آوری شد که شامل ترکیباتی از مواد غذایی بود (جدول شماره ۱).

ابتدا ترکیبات برنج و ماکارانی پخته شده و پوست موز و سیب و گوشت گاو پخته تا حد امکان از پسماند آشپزخانه تفکیک شد و مقدار وزن هر کدام از ترکیبات مشخص شد. سپس این ترکیبات به صورت جداگانه توسط غذاساز دستی در ابعاد ۱۱۵ میلی‌متر خرد شدند و در نهایت کاملاً با هم مخلوط گردیدند. آماده‌سازی توسط مایکروویو قبل از تغذیه راکتورها انجام شد. به منظور آماده‌سازی پسماند مواد غذایی از مایکروویو (Model: R-677, SharpElectronics, UK) استفاده شد. در هر مخزن شیشه‌ای، مقدار ۳۵۰ گرم پسماند و ۳۵۰ گرم آب با هم مخلوط شده و توسط مایکروویو با توان‌های ۴۵۰ و ۶۳۰ وات و در مدت زمان‌های ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه در معرض تابش قرار گرفت. بعد از آماده‌سازی، نمونه‌ها در دمای اتاق نگهداری شدند تا به دمای محیط آزمایشگاه برسند و به منظور جلوگیری از تبخیر مواد آماده شده، درب مخزن شیشه‌ای کاملاً آبیند شد (۱۰) و تمام آنالیزهای SCOD (مقدار اکسیژن لازم محلول برای واکنش شیمیایی) و TCOD (مقدار اکسیژن لازم کل برای واکنش شیمیایی) در دمای محیط آزمایشگاه (۲۳°C) انجام شد.

### هاضم‌ها (راکتورها) و شرایط آزمایش

۱- آماده سازی و آنالیز راکتورها جهت تولید متان ترکیبات با غذا ساز دستی به ابعاد ۱ تا ۵ میلی‌متر خرد شدند و سپس تا حد امکان کاملاً با هم مخلوط شدند تا مخلوطی تقریباً همگن ایجاد شود. مقدار ۳۵۰ گرم از این مخلوط همگن را در داخل بطری‌های شیشه‌ای ریخته و به مقدار ۳۵۰ گرم آب به بطری اضافه شد. هفت

pH-230SD pH توسط دستگاه pH متر (Lutron Electronic Enterprise Co., LTD, Taiwan) و میزان فشار بیوگاز تولید شده در هاضم‌ها و درصد متان موجود در آن توسط دستگاه اندازه‌گیری فشار و متان GMAS 1702 (شرکت رادپایا، ایران) اندازه‌گیری شدند.

-۲- مدل سازی فرآیند تولید متان مدل‌های فرآیند تولید متان و بیوگاز توسط معادلات نمایی، تغییر شکل یافته گومپرتر و لاجستیک جهت تخمین و پیش‌بینی میزان تولید متان و بیوگاز تجمعی بصورت تابعی از زمان ارائه گردید. روابط مربوط به این معادلات در جدول شماره ۲ نشان داده شده است. پارامترهای و متغیرهای موجود در روابط در معادلات جدول شماره ۲ در جدول شماره ۳ توضیح داده شده است.

جدول شماره ۲: مدل‌های مورد استفاده در تخمین و مدل سازی تولید گاز (۱۲، ۱۳)

متغیر	مدل
$\begin{cases} Y = S \cdot G \{1 - \exp[-M(t-\lambda)]\} & \forall t > \lambda \\ 0 & \forall t < \lambda \end{cases}$	نمایی
$Y = S \cdot G \exp \left\{ -\frac{B_r}{C_r} \exp(-C_r t) - \frac{B_s}{C_s} \exp(-C_s t) \right\}$	گومپرتر تغییر شکل یافته
$A = \frac{1 + \exp[\frac{4t}{\lambda}]}{1 + \exp[\frac{4(\lambda-t)}{\lambda} + 2]}$	لاجستیک

جدول شماره ۳: مشخصات پارامترهای مدل‌های غیر خطی

واحد	متغیر	توضیحات
mm <sup>3</sup>	Y	مقدار متan یا بیوگاز تولید شده
kg	S	مقدار پسماند موجود در شروع تخمیر
mm <sup>3</sup> /kg	G	فاکتور ثابت عملکرد (حجم گاز تولید شده نسبت به مقدار پسماند)
d <sup>-1</sup>	M,B,C	متغیر ثابت (تابع میزان تولید و بیوگاز)
d	t	زمان تغییر در راکتور
d	$\alpha$	زمان تاخیر بین شروع تخمیر اولین و زمان تولید گاز
d <sup>-1</sup>	B <sub>r</sub> , C <sub>r</sub>	متغیرهای ثابت (تابع میزان تولید و بیوگاز) مربوط به تولید سریع گاز در مدت زمان آغاز مرحله تخمیر
d <sup>-1</sup>	B <sub>s</sub> , C <sub>s</sub>	متغیرهای ثابت (تابع میزان تولید و بیوگاز) مربوط به تولید آهسته گاز در مدت زمان آغاز مرحله تخمیر
d <sup>-1</sup>	H <sub>m</sub>	بیشترین مقدار تولید و بیوگاز
-----	A	متغیر ثابت

مدل‌های غیر خطی با استفاده از رگرسیون غیر خطی برآش شدند. برآش رگرسیون غیر خطی توسط الگوریتم مارکوارت (Marquardt) انجام شد (۱۳). از این

در این تحقیق، به منظور بررسی عملکرد هاضم‌ها در شرایط دمایی مزووفیلیک، پارامترهای مختلفی مانند pH، SCOD (مقدار جامد کل)، VS (مقدار جامد فرار)، TS (Total Solids Dried at 103–105°C) 2540 B بر اساس APHA می‌باشد (۱۱) که با همکاری گروه مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی همدان انجام شد و روش اندازه‌گیری TS (Fixed and Volatile Solids Ignited at 550°C) در آزمایشگاه گروه علوم دامی دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا انجام شد. مقدار تقریبی ۲۰ گرم ماده جامد قبل و بعد از آماده‌سازی توسط مایکروویو و وزن ظرف ترازوی دیجیتال (AND GF-6000, Japan) با دقت ۰/۰۱٪ گرم اندازه‌گیری شدند و سپس در دستگاه اوون به مدت ۲۴ ساعت نگه داشته شد. بعد از گذشت ۲۴ ساعت، به منظور هم دما شدن نمونه‌ها با محیط، نمونه‌ها در داخل دیسکاتور قرار داده شد و سپس وزن شدند. سپس نمونه‌ها را در داخل کوره حرارتی با دمای ۵۵ درجه به مدت ۲ ساعت قرار داده شد. مدت زمان‌ها با مقاله (۲۰۱۰) Marin که از روش APHA استفاده شده است، مطابقت دارد. بعد از سرد شدن کوره با محیط نمونه‌ها را داخل دیسکاتور قرار داده شد و سپس وزن شدند. مقادیر TS و VS از روابط زیر بدست آمد.

$$TS(\%) = (W_1 - W_0) / (W_2 - W_0) * 100 \quad (1)$$

$$VS (\%) = (W_2 - W_3) / (W_2 - W_0) * 100 \quad (2)$$

وزن ظرف (W<sub>0</sub>) بر حسب گرم وزن ظرف و ماده قبل از قبل از خشک شدن در دمای ۱۰۵ درجه (W<sub>1</sub>) بر حسب گرم وزن نهایی ظرف و نمونه بعد از خشک شدن در دمای ۱۰۵ درجه (W<sub>2</sub>) بر حسب گرم وزن نهایی ظرف و نمونه بعد از خشک شدن در دمای ۵۵ درجه (W<sub>3</sub>) بر حسب گرم

$$\text{TS}_{\text{removed}} \% = \frac{\text{TS}_{\text{initial}} - \text{TS}_{\text{final}}}{\text{TS}_{\text{initial}}} \times 100 \quad (5)$$

$$\text{VS}_{\text{removed}} \% = \frac{\text{VS}_{\text{initial}} - \text{VS}_{\text{final}}}{\text{VS}_{\text{initial}}} \times 100 \quad (6)$$

مقادیر  $\text{TS}_{\text{initial}}$  و  $\text{TS}_{\text{final}}$  نشان دهنده مقادیر ماده جامد کل پسماند مواد غذایی قبل از ورود به راکتور و بعد از خارج شدن از راکتور می‌باشد و مقادیر  $\text{VS}_{\text{initial}}$  و  $\text{VS}_{\text{final}}$  نشان دهنده مقادیر جامد فرار پسماند مواد غذایی قبل از ورود به راکتور و بعد از خارج شدن از راکتور می‌باشد.

## یافته‌ها

۱- تاثیر آماده سازی بر خصوصیات پسماند مواد غذایی خصوصیات پسماند مواد غذایی قبل و بعد از آماده سازی توسط مایکروویو در زمان و توان‌های مختلف در جدول شماره ۴ ارائه شده است.

بر اساس نتایج جدول شماره ۴، مقادیر TS و VS در تمام آزمایش‌های آماده سازی شده توسط مایکروویو نسبت به آزمایش بدون آماده سازی (شاهد)، به مقدار بیشتری کاهش یافته است. به عبارت دیگر مقادیر TS و VS متناسب با افزایش توان مایکروویو و زمان تابش کاهش می‌یابد. بیشترین مقدار کاهش TS و VS در آماده سازی با توان ۴۵۰ وات به ترتیب در زمان‌های ۳۰۰، ۲۰۰ و ۱۰۰ ثانیه به دست آمد و بیشترین مقدار کاهش TS و VS در آماده سازی با توان ۶۳۰ وات نیز به

روش برای به حداقل رساندن میانگین ریشه مربعات خطای (RMSE) و مجموع مربعات خطای (SSE) بین مقادیر اندازه‌گیری شده و پیش‌بینی شده استفاده می‌شود. به منظور تعیین مقدار  $m_{\mu}$ ، الگوریتم مارکوارت به طور خودکار مقادیر ابتدایی را به روش جستجوی بیشترین شب منحنی بین چهار نقطه محاسبه می‌کند و مقدار  $\lambda$  به روش تقاطع خط مماس بر  $\mu_m$  با محور X تخمین زده می‌شود. به طور کلی الگوریتم، مجموعه پارامترهای معادلات را برای حداقل کردن مقادیر SSE و RMSE محاسبه می‌کند. برای تحلیل آماری معادلات از نرم‌افزار MATLAB 8.1® استفاده شده است. همچنین عملکرد تولید بیوگاز و متان از نسبت میزان تولید بیوگاز و متان به مقدار VS پسماند ورودی به راکتور محاسبه می‌شود که از رابطه ۳ و ۴ به دست می‌آیند (۱۴):

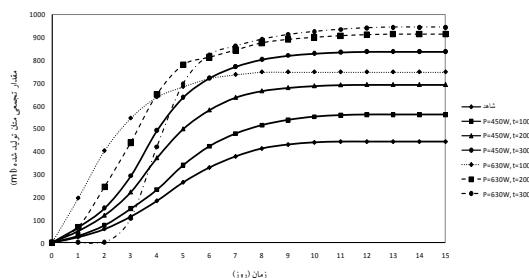
$$Y_{\text{biogas},\text{rate}} = \frac{Y_{\text{biogas}}}{VS_{\text{in}}} \quad (3)$$

$$Y_{\text{CH}_4,\text{rate}} = \frac{Y_{\text{CH}_4}}{VS_{\text{in}}} \quad (4)$$

در روابط ۳ و ۴، مقدار جامد فرار پسماند مواد غذایی در هنگام تغذیه راکتور می‌باشد و  $Y_{\text{CH}_4}$ ،  $Y_{\text{biogas}}$  بیوگاز و متان تولید شده به طور روزانه بر حسب میلی لیتر می‌باشد.  $Y_{\text{biogas},\text{rate}}$ ،  $Y_{\text{CH}_4,\text{rate}}$  عملکرد تولید بیوگاز و متان هستند که بر حسب  $ml_{\text{biogas}} t_{VS_{\text{in}}}^{-1}$  و  $ml_{\text{methane}} t_{VS_{\text{in}}}^{-1}$  می‌باشند. مقدار کاهش TS و VS از روابط ۵ و ۶ محاسبه می‌شوند (۱۴):

جدول شماره ۴: خصوصیات پسماند مواد غذایی قبل و بعد از آماده سازی توسط مایکروویو

	مايكروویو با توان ۶۳۰ وات در زمان های			مايكروویو با توان ۴۵۰ وات در زمان های			بدون	آماده سازی (شاهد)	متغير
	۳۰۰S	۲۰۰S	۱۰۰S	۳۰۰S	۲۰۰S	۱۰۰S			
۲۱/۸۴	۲۲/۲	۲۱/۸۵	۲۱/۷۳	۲۲/۰۵	۲۱/۹۷	۲۱/۹		مقادیر TS پسماند قلل بارگذاری در راکتور (درصد)	
۱۶/۷۵	۱۶/۹۳	۱۶/۸۱	۱۶/۵۳	۱۷/۰۲	۱۶/۹۸	۱۶/۹۷		مقادیر TS پسماند در خروجی راکتور (درصد)	
۲۰/۸۲	۲۰/۹۵	۲۰/۸۱	۲۰/۰۶	۲۱/۰۳	۲۰/۹۳	۲۱/۰۴		مقادیر VS پسماند قلل بارگذاری در راکتور (درصد)	
۱۳/۷۷	۱۳/۸۸	۱۳/۸۱	۱۳/۸۶	۱۴	۱۳/۹۶	۱۴/۰۷		مقادیر VS پسماند در خروجی راکتور (درصد)	
۴۲/۲۶	۳۱/۷۷	۲۹/۹۱	۳۰/۰۳	۲۸/۶۵	۲۷/۸۶	۲۶/۶۱		مقادیر SCOD پسماند قلل بارگذاری راکتور (g/l)	
۵۸/۹۱	۵۷/۷۴	۵۴/۹۹	۵۶/۴۸	۵۳/۲۸	۴۸/۷۳	۳۵/۶		مقادیر SCOD پسماند در خروجی راکتور (g/l)	
۴۱/۷۲	۴۲/۴۳	۴۲/۱۷	۴۱/۷	۴۱/۶۱	۴۵/۱۱	۴۶/۸۷		مقادیر TCOD پسماند قلل بارگذاری راکتور (g/l)	
۹۵/۳۶	۹۷/۷۲	۹۵/۶۸	۹۵/۳۴	۹۵/۴۸	۹۵/۱۹	۵۸		مقادیر TCOD پسماند در خروجی راکتور (g/l)	
۷۷/۳۲	۷۴/۸۷	۶۹/۷۶	۷۳/۹۳	۶۸/۸۵	۶۱/۷۶	۵۶/۷۷		درصد حلالیت پسماند قلل بارگذاری در راکتور (SCOD/TCOD%)	
۹۰/۱۳	۸۹/۲۱	۸۷/۲۶	۸۶/۴۳	۸۱/۳۶	۷۴/۶۳	۶۱/۳۷		درصد حلالیت پسماند در خروجی راکتور (SCOD/TCOD%)	
۲۳/۲۸	۲۳/۱۱	۲۳/۰۵	۲۲/۹۳	۲۲/۷۹	۲۲/۶۸	۲۲/۵۱		مقادیر کاهش TS در خروجی راکتور (درصد)	
۳۳/۸۶	۳۳/۷۱	۳۳/۶۲	۳۳/۵۱	۳۳/۳۹	۳۳/۲۶	۳۳/۱۲		مقادیر کاهش VS در خروجی راکتور (درصد)	

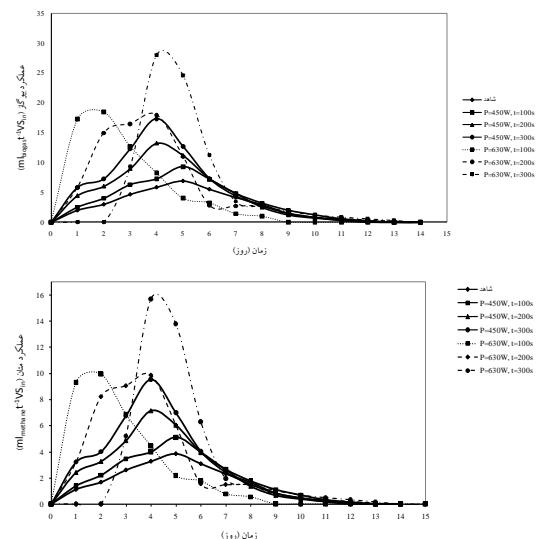


نمودار شماره ۲: مقدار تجمعی (الف) بیوگاز (ب) متان تولید شده در توان ها و زمان های تابش مختلف

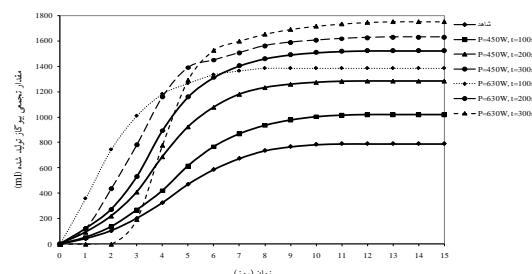
براساس نمودار شماره ۱، مقدار عملکرد بیوگاز و متان در ابتدای آزمایش افزایش و سپس با گذشت زمان کاهش می یابد. در آزمایش شاهد، مقدار تولید بیوگاز و متان روزانه به ترتیب به  $6/89 \text{ ml}_{\text{biogas}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  و  $3/85 \text{ ml}_{\text{methane}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  افزایش می یابد و سپس تا پایان آزمایش روند نزولی دارد. مقدار عملکرد تولید بیوگاز روزانه در آماده سازی پسماند با توان ۴۵۰ وات و مدت زمان ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه به ترتیب تا  $9/13$  و  $13/21$  و  $17/35 \text{ ml}_{\text{biogas}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  افزایش می یابد و سپس با گذشت زمان کاهش می یابد. همچنین مقدار عملکرد تولید متان روزانه در آماده سازی پسماند با توان ۴۵۰ وات و مدت زمان ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه به ترتیب به  $9/54 \text{ ml}_{\text{methane}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  و  $7/13$  و  $5/12 \text{ ml}_{\text{methane}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  افزایش و سپس کاهش می یابد. در آماده سازی با توان ۶۳۰ وات و در مدت زمان های ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه، مقدار عملکرد بیوگاز تولیدی روزانه به ترتیب تا  $18/5$  و  $17/99$  و  $28/104 \text{ ml}_{\text{biogas}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  افزایش و سپس کاهش می یابد. همچنین مقدار عملکرد تولید متان روزانه در آماده سازی پسماند با توان ۶۳۰ وات در مدت زمان ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه به ترتیب به  $9/89$ ،  $9/99$  و  $15/7 \text{ ml}_{\text{methane}} t_{\text{VS}_{\text{in}}}^{-1}$  افزایش و سپس کاهش می یابد. به عبارت دیگر، افزایش تولید بیوگاز و متان روزانه موجب افزایش عملکرد تولید بیوگاز و متان می گردد. بر اساس نمودار شماره ۲، بیشترین مقدار بیوگاز و متان تجمعی تولید شده در آماده سازی با توان ۶۳۰ وات و در مدت زمان تابش ۳۰۰ ثانیه، مقادیر ۱۷۵۱

ترتیب در زمان های ۳۰۰، ۲۰۰ و ۱۰۰ ثانیه به دست آمد. به طور کلی مقدار کاهش TS و VS در آماده سازی با توان ۶۳۰ وات نسبت به آماده سازی با توان ۴۵۰ وات بیشتر است. مقدار درصد حللت پسماند مواد غذایی (SCOD/TCOD%) در شرایط آماده سازی توسط مایکروویو نسبت به آزمایش شاهد بیشتر است. به طور کلی مقدار (SCOD/TCOD%) در آماده سازی با توان ۶۳۰ وات بیشتر از آماده سازی با توان ۴۵۰ وات می باشد. به عبارت دیگر با افزایش توان مایکروویو و زمان تابش مقدار (SCOD/TCOD%) در پسماند مواد غذایی نیز افزایش می یابد.

۲- تاثیر آماده سازی بر عملکرد تولید متان عملکرد بیوگاز و متان تولیدی روزانه و مجموع بیوگاز و متان تولید شده در مدت زمان ۱۵ روز در نمودار شماره ۱ و ۲ نشان داده شده است.



نمودار شماره ۱: تغییرات عملکرد روزانه (الف) بیوگاز (ب) متان تولید شده در توان ها و زمان های تابش مختلف



داده‌های آزمایشگاهی استفاده شد. مدل‌های با نرم‌افزار ATLAB 8.1<sup>®</sup> برآذش شدند و مقادیر ضرایب  $R^2$  و SSE در جدول‌های شماره ۵ و ۶ گزارش داده شدند.

مدل‌های لاجستیک و تغییر شکل یافته گومپرترز، برآذش مدل‌ها را با داده‌های آزمایشگاهی با کم‌ترین مقادیر SSE و RMSE و بیشترین مقادیر  $R^2$  به خوبی انجام دادند. در این تحقیق، در آماده‌سازی پسماند با مایکروویو با توان ۶۳۰ وات و مدت زمان ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه مدل تغییر شکل یافته گومپرترز با کم‌ترین مقدار RMSE و بیشترین مقادیر  $R^2$  برآذش می‌کند.

## بحث

۱- تاثیر آماده سازی بر خصوصیات پسماند مواد غذایی افزایش توان و زمان تابش موجب افزایش دما و کاهش مقدار VS و TS می‌شود. مقدار کاهش به این

و ۹۴۵/۵۴ میلی لیتر به دست آمد. در آماده‌سازی با توان ۶۳۰ وات و در مدت زمان‌های تابش ۱۰۰ و ۲۰۰، ۷۴۸ مقادیر بیوگاز و متان تجمعی به ترتیب ۱۳۸۵ و ۹۱۳ میلی لیتر به دست آمد. در آماده‌سازی با توان ۴۵۰ وات و در مدت زمان تابش ۱۰۰، ۲۰۰ و ۳۰۰ ثانیه، مقادیر بیوگاز و متان تجمعی به ترتیب ۱۰۲۰ و ۵۶۱ میلی لیتر، ۱۲۸۳ و ۶۹۳ میلی لیتر و ۱۵۳۲ و ۸۳۸ به دست آمد. با توجه به نتایج به دست آمده، هرچه توان مایکروویو و مدت زمان تابش اشعه مایکروویو بیشتر باشد، مقدار بیوگاز و متان تولید شده نیز بیشتر خواهد شد.

## ۳- مدل سازی ریاضی فرآیند تولید گاز

در این تحقیق از ضرایب همبستگی ( $R^2$ )، میانگین ریشه مربعات خطأ (RMSE) و مجموع مربعات خطأ (SSE) برای مقایسه برآذش کردن بین مدل‌ها با

جدول شماره ۵: ضرایب  $R^2$  و SSE در مدل‌های نمایی، تغییر شکل یافته گومپرترز و لاجستیک در تولید بیوگاز و در توان‌ها و زمان‌های مختلف مایکروویو

مدل ریاضی	متغیر	شاهد	مایکروویو با توان ۴۵۰ وات در زمان‌های			مایکروویو با توان ۶۳۰ وات در زمان‌های			نمایی
			۳۰۰S	۲۰۰S	۱۰۰S	۳۰۰S	۲۰۰S	۱۰۰S	
۰/۹۰۶۱	۰/۹۶۸۵	۰/۹۹۲۴	۰/۹۶	۰/۹۵۸۷	۰/۹۶۰۸	۰/۹۵۸	$R^2$		نمایی
۰/۱۴۲۷	۰/۰۹۹۵	۰/۰۲۹۷	۰/۰۸۲۱	۰/۰۸۴۴	۰/۰۸۴۲	۰/۰۸۷۸	RMSE		
۰/۲۴۴۴	۰/۰۵۸	۰/۰۱۰۵	۰/۰۸۰۹	۰/۰۸۵۶	۰/۰۸۵۱	۰/۰۹۲۵	SSE		
۰/۹۹۸۹	۰/۹۹۸۸	۰/۹۹۸۵	۰/۹۹۸۶	۰/۹۹۸۴	۰/۹۹۸۶	۰/۹۹۸	$R^2$	گومپرترز تغییر شکل یافته	
۰/۰۱۶۸	۰/۰۱۵	۰/۰۱۴۶	۰/۰۱۶۸	۰/۰۱۸۲	۰/۰۱۷۳	۰/۰۲۰۹	RMSE		
۰/۰۰۲۸	۰/۰۰۲۲	۰/۰۰۲۱	۰/۰۰۲۸	۰/۰۰۳۳	۰/۰۰۳	۰/۰۰۴۳	SSE		
۰/۹۹۶	۰/۹۹۵۴	۰/۹۸۸۵	۰/۹۹۸۵	۰/۹۹۹	۰/۹۹۸۹	۰/۹۹۹۱	$R^2$	لاجستیک	
۰/۰۲۸۲	۰/۰۲۵۵	۰/۰۳۵	۰/۰۱۵۳	۰/۰۱۲۴	۰/۰۱۳۳	۰/۰۱۲۱	RMSE		
۰/۰۱۰۳	۰/۰۰۸۵	۰/۰۱۶	۰/۰۰۳	۰/۰۰۲	۰/۰۰۲۳	۰/۰۰۱۹	SSE		

جدول شماره ۶: ضرایب  $R^2$  و SSE در مدل‌های نمایی، گومپرترز تغییر شکل یافته و لاجستیک در تولید متان و در توان‌ها و زمان‌های مختلف مایکروویو

مدل ریاضی	متغیر	شاهد	مایکروویو با توان ۴۵۰ وات در زمان‌های			مایکروویو با توان ۶۳۰ وات در زمان‌های			نمایی
			۳۰۰S	۲۰۰S	۱۰۰S	۳۰۰S	۲۰۰S	۱۰۰S	
۰/۹۰۶۱	۰/۹۶۸۵	۰/۹۹۲۴	۰/۹۶	۰/۹۵۸۷	۰/۹۶۰۸	۰/۹۵۸	$R^2$		نمایی
۰/۱۴۲۷	۰/۰۹۹۵	۰/۰۲۹۷	۰/۰۸۲۱	۰/۰۸۴۴	۰/۰۸۴۲	۰/۰۸۷۸	RMSE		
۰/۲۴۴۴	۰/۰۵۸	۰/۰۱۰۵	۰/۰۸۰۹	۰/۰۸۵۶	۰/۰۸۵۱	۰/۰۹۲۵	SSE		
۰/۹۹۸۹	۰/۹۹۸۷	۰/۹۹۹	۰/۹۹۹۲	۰/۹۹۸۴	۰/۹۹۸۶	۰/۹۹۷۹	$R^2$	گومپرترز تغییر شکل یافته	
۰/۰۱۶۸	۰/۰۱۵۲	۰/۰۱۱۵	۰/۰۱۲۸	۰/۰۱۸۲	۰/۰۱۷۵	۰/۰۲۱۲	RMSE		
۰/۰۰۲۸	۰/۰۰۲۳	۰/۰۰۱۳	۰/۰۰۱۶	۰/۰۰۳۳	۰/۰۰۳	۰/۰۰۴۵	SSE		
۰/۹۹۶	۰/۹۹۵۴	۰/۹۸۸۵	۰/۹۹۸۵	۰/۹۹۹	۰/۹۹۸۹	۰/۹۹۹۱	$R^2$	لاجستیک	
۰/۰۲۸۲	۰/۰۲۵۵	۰/۰۳۵	۰/۰۱۵۳	۰/۰۱۲۴	۰/۰۱۳۳	۰/۰۱۲۱	RMSE		
۰/۰۱۰۳	۰/۰۰۸۵	۰/۰۱۶	۰/۰۰۳	۰/۰۰۲	۰/۰۰۲۳	۰/۰۰۱۹	SSE		

ترکیبات آلی از پرتوپلاسم می‌شود و در نتیجه دسترسی میکروارگانیسم‌ها به مواد غذایی راحت‌تر می‌شود و تولید متان و بیوگاز روزانه نیز افزایش می‌یابد(۱۹). در ابتدای آزمایش، ترکیبات جامد به راحتی و به مقدار کافی در دسترس میکروارگانیسم‌های بی‌هوایی قرار دارد و در نتیجه باعث افزایش تولید متان و بیوگاز در مراحل اولیه آزمایش می‌گردد. با گذشت زمان ترکیبات محلول آلی موجود در شیرآبه کم می‌شود و در نتیجه مواد آلی قابل دسترس میکروارگانیسم‌ها کاهش می‌یابد که باعث کاهش تولید بیوگاز و متان می‌گردد. بر اساس نمودار شماره ۱ و ۲، به دلیل کاهش تولید بیوگاز و متان، قسمت انتهایی منحنی تجمعی بیوگاز و متان به صورت افقی می‌باشد که نشانه اتمام آزمایش می‌باشد. بر اساس نتایج جدول شماره ۵ و ۶، مدل لاجستیک و نمایی در نمودارهایی که زمان تاخیر در تولید بیوگاز و متان ندارد، بخوبی برآش می‌کند ولی در نمودارهایی که زمان تاخیر دارد، ابتدا و انتهای نمودار را مانند مدل گومپرتز تغییر شکل یافته، به خوبی برآش نمی‌کند. مدل نمایی در برآش داده‌های آزمایشگاهی بیشترین مقدار RMSE و SSE و کمترین مقدار  $R^2$  را دارا می‌باشد. زیرا مدل نمایی براین اساس فرض شده است که سرعت تخمیر و تجزیه مواد بعد از زمان تاخیر به سرعت افزایش می‌یابد که این امر موجب افزایش مقدار RMSE و SSE و کاهش مقدار  $R^2$  می‌شود(۲۱). به طور کلی مدل گومپرائز تغییر شکل یافته، مدلی جامع و انعطاف‌پذیر برای هر نموداری می‌باشد و نواقص مدل‌های لاجستیک و نمایی را در شرایط مختلف آزمایشگاهی ندارد. مدل گومپرائز تغییر شکل یافته داده‌های آزمایشگاهی را در زمان تاخیر و داده‌های انتهایی را به خوبی برآش می‌کند.

## سپاسگزاری

این تحقیق حاصل پایان نامه مقطع دکتری با شماره ثبت ۱۱۶۹۶۸۳ است. بدین‌وسیله نویسنده‌گان این مقاله از

علت است که ترکیبات مواد آلی موجود در پسماند واد غذایی در شیرآبه محلول می‌شود و توسط میکروارگانیسم‌ها در دماهای بالاتر بهتر تجزیه می‌شوند(۱۵). پارامتر SCOD/TCOD% نشان می‌دهد که چند درصد از پسماند مواد جامد به مواد آلی محلول در راکتور تبدیل شده است. هر چه مقدار این پارامتر بیشتر باشد، نشان دهنده این است که مواد آلی محلول بیشتری در دسترس میکروارگانیسم‌ها قرار می‌گیرد و در نتیجه باعث افزایش تولید بیوگاز می‌شود. مقدار SCOD/TCOD% مناسب با افزایش توان مایکروویو و زمان تابش آن افزایش می‌یابد. هم‌چنین مقدار تغییرات نسبت SCOD/TCOD% به نوع مواد پسماند مواد غذایی استفاده شده و دمای آماده‌سازی توسط مایکروویو بستگی دارد(۱۶). آماده‌سازی‌های حرارتی مانند آماده‌سازی توسط مایکروویو موجب تحریب سلولی مواد غذایی می‌گردد و موجب آزادسازی آنزیم‌ها و ترکیبات آلی از پرتوپلاسم می‌شود که در نتیجه باعث افزایش محلولیت پسماندها در شیرآبه و افزایش نسبت SCOD/TCOD% پسماند مواد غذایی می‌شود(۱۷-۱۹). افزایش دما موجب افزایش فشار داخلی سلولی می‌گردد و در نهایت موجب تحریب ساختار سلولی می‌شود و ساختارهای پیچیده و بلند را به ساختارهای کوچک‌تر تبدیل می‌کند(۱۸، ۱۹). به عبارت دیگر آماده‌سازی توسط مایکروویو موجب تضعیف نیروهای واندروالسی بین مولکول‌ها و پیوندهای هیدروژنی می‌شود و باعث افزایش ترکیبات محلول می‌گردد(۵). لذا با افزایش توان و زمان تابش، دمای فرآیند آماده‌سازی توسط مایکروویو افزایش می‌یابد و باعث تحریب دیواره سلولی پسماند مواد غذایی می‌شود و در نهایت موجب افزایش محلولیت مواد SCOD/TCOD% می‌گردد.

۲- تاثیر آماده‌سازی بر عملکرد تولید متان افزایش زمان تابش و توان مایکروویو موجب تحریب ساختار سلولی پسماند مواد غذایی می‌شود و ساختارهای پیچیده و بلند را به ساختارهای کوچک‌تر تبدیل می‌کند و هم‌چنین موجب آزاد سازی آنزیم‌ها و

و ریاست محترم شرکت گاز همدان جهت TCOD آنالیز بیوگاز تشکر و قدردانی می نمایند.

ریاست محترم دانشکده مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی همدان جهت آنالیز مقادیر SCOD و

## References

- Katami T, Yasuhara A, Shibamoto T. Formation of dioxins from incineration of foods found in domestic garbage. *Environ Sci Technol* 2004; 38(4): 1062-1065.
- Amouei A, Asgharnia HA, Khodadi A. Study of compost quality from rural solid wastes (Babol, Iran). *J Mazandaran Univ Med Sci* 2009; 20(74): 55-61 (Persian).
- Yousefi Z, Yazdani Cherati J, Movahedi M, Kariminejad F. Effect of Organic Loading Rate on the Performance of Anaerobic Process in Treatment of Pulp and Paper Mill Effluents. *J Mazandaran Univ Med Sci* 2015; 25(131): 136-150 (Persian).
- Tampio E, Ervasti S, Rintala J. Characteristics and agronomic usability of digestates from laboratory digesters treating food waste and autoclaved food waste. *Journal of Cleaner Production* 2015; 94: 86-92.
- Marin J, Kennedy KJ, Eskicioglu C. Effect of microwave irradiation on anaerobic degradability of model kitchen waste. *Waste Manag* 2010; 30(10): 1772-1779.
- Laghari SM, Isa MH, Abdullah AB, Laghari AJ, Saleem H. Microwave Individual and Combined Pre-Treatments on Lignocellulosic Biomasses. *International Organization of Scientific Research (IOSR) Journal of Engineering* 2014; 4(2): 14-28.
- Elagroudy S, El-Gohary F. Properties of Waste Activated Sludge after Microwave Pretreatment. *Int J Thermal & Environmental Engineering* 2013; 5(2): 105-111.
- Tiehm A, Nickel K, Zellhorn M, Neis U. Ultrasonic Waste Activated Sludge Disintegration for Improving Anaerobic Stabilization. *Water Res* 2001; 35(8): 2003-2009.
- Muller CD, Abu-Orf M, Novak JT. The effect of mechanical shear on mesophilic anaerobic digestion. In *WEFTEC 76: Proceedings of the Water Environment Federation*. Los Angeles, USA, 2003.
- Shahriari H, Warith M, Hamoda M, Kennedy KJ. Anaerobic digestion of organic fraction of municipal solid waste combining two pretreatment modalities, high temperature microwave and hydrogen peroxide. *Waste Manag* 2012; 32(1): 41-52.
- American Public Association (APHA). Standard methods for the test of water and wastewater, 19<sup>th</sup> ed. USA, Washington DC: American Public Health Association; 1995.
- Grieder C, Mittweg G, Dhillon SB, Montes JM, Orsini E, Melchinger AE. Kinetics of methane fermentation yield in biogas reactors: Genetic variation and association with chemical composition in maize. *Biomass and bioenergy* 2012; 37: 132-141.
- Zwietering MH, Jongenburger I, Rombouts FM, Van'triet K. Modeling of the Bacterial Growth Curve. *Appl Environ Microbiol* 1990; 56(6): 1875-1881.
- Verein Deutscher Ingenieure. VDI-Richtlinie: VDI 4631 Gütekriterien für Biogasanlagen. (Quality criteria for biogas plants). Berlin: *Beuth Verlag GmbH* 27.190 (4631).2011.
- Dogan E, Dunaev T, Erguder TH and Demirer GN. Performance of leaching bed reactor converting the organic fraction of municipal solid waste to organic acids and

- alcohols. *Chemosphere* 2008; 74(6): 797-803.
16. Tampio E, Ervasti S, Paavola T, Heaven S, Banks C, Rintala J. Anaerobic digestion of autoclaved and untreated food waste. *Waste Manag* 2014; 34(2): 370-377.
17. Wang ZJ, Wang W, Zhang XH, Zhang GM. Digestion of thermally hydrolyzed sewage sludge by anaerobic sequencing batch reactor. *J Hazard Mater* 2009; 162(2-3): 799-803.
18. Hong SM, Park JK, Teeradej N, Lee YO, Cho YK, Park CH. Pretreatment of sludge with microwaves for pathogen destruction and improved anaerobic digestion performance. *Water Environ Res* 2004; 78(1): 76-83.
19. Cheng XY, Liu CZ. Enhanced biogas production from herbal-extraction process residues by microwave-assisted alkaline pretreatment. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 2010; 85(1): 127-131.
20. Kuglarz M, Karakashev D, Angelidaki I. Microwave and thermal pretreatment as methods for increasing the biogas potential of secondary sludge from municipal wastewater treatment plants. *Bioresour Technol* 2013; 134: 290-297.
21. Beuvink JM, Kogut J. Modeling gas production kinetics of grass silages incubated with buffered ruminalfluid. *J Anim Sci* 1993; 71(4):1041-1046.