

عنوان مقاله:

مزایا و معایب کمپوست مایع (Compost Tea) و روشهای تولید آن

محل انتشار:

سومین همایش ملی مدیریت پسماند و جایگاه آن در برنامه ریزی شهری (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

محمدعلی ززولی - دانشجوی ph.D بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی تهران و عضو هیئت علمی دانشکده

قاسمعلی عمرانی - عضو هیئت علمی دانشکده بهداشت و انستیتو تحقیقات بهداشتی دانشگاه علوم

علی توکلی - کارشناس بهداشت محیط مرکز بهداشت سوادکوه

ادریس بذرافشان - دانشجوی ph.D بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی تهران و عضو هیئت علمی دانشکده

خلاصه مقاله:

کمپوست مایع یا تی کمپوست محصولی است که در چند سال اخیر توسط بعضی از متخصصین و پژوهشگران از کود کمپوست استحصال شده و به مصرف می رسد. ساده ترین تعریف تی کمپوست عبارتست از مایعی است که از کمپوست تخمیر شده خارج می گردد یا عبارتی آبی است که بواسطه فعالیت ارگانیسم ها از کمپوست حاصل می شود. متخصصین برای تی کمپوست فواید و مزایای زیادی بیان داشتند. تکنیک تخمیر کمپوست مایع اصولاً فرآیند هوازی است. این تخمیر سبب استخراج و رشد تعدادی از میکروارگانیسم های فعال می گردد. همچنین مشخص شده است شانس فعالیت و تکثیر باکتریها، قارچها، پروتوزوا و نماتودها در منابع غذایی محلول و در حضور نوتریت ها افزایش می یابد. میزان تنوع باکتریها، قارچها، پروتوزوا و نماتودها موجود به کیفیت کمپوست بستگی دارد. بررسی ها و مطالعات نشان میدهد که تی کمپوست فاقد پاتوژنهای انسانی است اما تی کود حیوانی (Manure Tea) اغلب دارای عوامل پاتوژن می باشد. اگر کمپوست هنگام مصرف کاملاً رسیده باشد، عصاره کمپوست (Compost Extract) و شیرابه کمپوست آن فاقد عوامل پاتوژن می باشد. عوامل بیماری زای انسانی موجود یا بواسطه حرارت در کمپوست داغ یا در توده های ورمی کمپوست از بین می روند. بنابراین تی کمپوست بر خلاف تی کود حیوانی فاقد عوامل بیماری زای انسانی می باشد. در مقاله حاضر فرآیندهای مختلف تولید تی کمپوست، مزایا و معایب، موارد کاربرد، عوامل موثر بر کیفیت و استانداردهای پیشنهادی آن مورد بحث و بررسی قرار میگیرد.

کلمات کلیدی:

کمپوست، تی کمپوست، مواد زائد، تخمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/7820>

