

我校4项成果获2018年度江苏省科学...

我校部署推进“南农麻江10+10行动...

我校九三学社专家赴徐州、丰县开展...



“利用餐厨剩余物、尾菜制造液体全元生物有机肥及工艺”相关技术实现转化

2019-04-12 来源：南农新闻-NJAU NEWS 作者：邵存林 分享到

4月11日下午，“利用餐厨剩余物、尾菜制造液体全元生物有机肥技术及工艺”科技成果转让签约仪式举行。校党委书记陈利根、校学术委员会主任沈其荣，常熟市委副书记、政协主席韩卫兵、江苏绿博生物科技以及校资环学院、社会合作处相关负责人和沈其荣团队的部分研究人员出席会议。会议由常熟市农业农村主持。社会合作处处长陈巍、江苏绿生物科技有限公司法人余惠兴分别代表学校与企业共同签署了“利用餐厨尾菜制造液体全元生物有机肥技术及工艺”成果转让协议。



陈利根代表学校向以沈其荣教授为代表的生物有机肥团队的科技成果的成功转让表示祝贺。陈利根强调绿水青山就是金山银山的发展理念，就是要贯彻落实总书记在今年两会上所提出，关于加强生态文明建设“12”指示精神。江苏绿博生物科技有限公司选择与我校开展全元生物有机肥技术与工艺的合作，充分体现了企业生态文明建设的使命担当，充分体现了新时代企业家对科技转化的高度重视、对潜在商机的敏锐把握以及对精准布局。陈利根表示，此次签约标志着双方的合作进入了实质性的新阶段，并希望双方一起从身边的环境起，从解决餐厨剩余物、尾菜做起，做成有机肥，做到废弃资源的再利用，在实现共赢的同时，携手为美丽乡村振兴做出新的更大贡献。



韩卫兵讲话中指出，2019年3月1日，南京农业大学与常熟市人民政府举行战略合作签约仪式，并共建学（常熟）乡村振兴研究院。江苏绿博生物科技有限公司与南京农业大学沈其荣教授团队开展的《利用餐厨尾菜制造液体全元生物有机肥技术及工艺》项目合作，是南京农业大学与常熟市人民政府战略合作新落地项目，标志着校地合作的不断深入。项目具有显著的社会效益和经济效益。项目将有助于构建城乡碳循环，有助于推进生态文明建设，推动垃圾分类试点工作的展开。



沈其荣教授向与会人员简要介绍了该技术相关情况，该技术可将餐厨废弃物、有机生活垃圾、农贸市场尾菜、秸秆等有机废弃物，在常温下，5-7天转换成有机液体肥料，生产过程机械化程度高、安全、成本低放，经过学校三年多试验证实，具有减少化肥使用、修复土壤、克复连作障碍、提高农产品品质等功能，对养护、高品质蔬菜种植、高标准农田建设、土壤改良。

热点	新闻	视野	学子	专题
南农要闻	人才培养	高教动态	校园时讯	媒体南农
图片新闻	科学研究	发展评价	成长之路	专题报道
新闻视频	社会服务	校园视点	大学生活	校报在线
文化视频	学科师资国际	人物风采	校园文学	网上橱窗
	党政综合			
	学院动态			