

比照日照曬鹽概念 大埤酸菜醃漬廢水處理有解

大埤是國內主要酸菜產區，酸菜專業區醃漬區 1 年有 2、3000 公噸廢水，廢水處理是地方棘手問題，公所委託中興大學生物產業機電工程學系研究團體，研發「隧道式日照蒸發結晶」設施處理效果佳，公所爭取中央補助設置。

大埤鄉栽種芥菜面積約 1500 公頃，幾乎都用來醃漬酸菜出售，早年農民為方便醃漬，都把酸菜桶設置在田間，醃漬產生的廢水隨意排放污染河川及農田，有鑑於此，鄉公所在中央的補助下興建大埤酸菜專業區，裡面設有 216 座醃漬桶，2002 年營運至今。

大埤鄉公所農業課長賴俊雄表示，專業區內設置一套從德國進口的「蒸發結晶廢水處理設施」，但因操作技術、人力及維修保養不易等因素，加上油費成本高，這套廢水處理設施於 2008 年停用。

賴俊雄指出，為解決醃漬區廢水問題，公所積極尋求各種方法，委託中興大學生物產業機電工程學系教授謝禮丞研究團隊，比照日照曬鹽的概念，研發出「隧道式日照蒸發結晶設施」，測試結果成效不錯。

賴俊雄說，目前測試規模每年可處理 100 公噸廢水，公所評估向中央爭取擴建，現已通過環評，只要中央補助款確定即可著手興建。

[自由時報](#)