



SENSIBILIZAÇÃO AMBIENTAL: VISÃO DE COMERCIANTES A CERCA DA RECICLAGEM E DISPONIBILIDADE DE DOAÇÃO DO ÓLEO DE COZINHA USADO EM FRITURAS

Vaniane de Mendonça Ramos ¹

INTRODUÇÃO

A geração de resíduos pelas atividades humanas é complexa e permanece desafiando as sociedades em geral. Em se tratando de óleos residuais de processos de frituras, verifica-se que os mesmos têm aumentado nos últimos anos, pois as pessoas dispõem de menos tempo para preparar seus alimentos e o processo de fritura é uma alternativa rápida que pode acarretar dano ao meio ambiente se jogado pelo ralo da pia ou descartado de forma inadequada.

Muitos estabelecimentos comerciais (restaurantes, bares, pastelarias, hotéis...) e residências depositam o óleo de cozinha usado diretamente na rede de esgoto, com conseqüente entupimento e mau funcionamento das estações de tratamento. Para retirar o óleo e desentupir os encanamentos são empregados produtos químicos tóxicos, com efeitos negativos sobre o ambiente (MUNDO VERTICAL, 2008).

De acordo com (GAIO ET AL, 2010), óleos residuais de frituras podem ser reciclados e transformados em produtos com maior valor agregado, servindo de matéria-prima para a produção de resina para tintas, sabão, detergente, amaciante, sabonete, glicerina, ração para animais, biodiesel, lubrificante para carros e máquinas agrícolas e outros.

Dessa forma, o ciclo reverso do produto pode trazer vantagens competitivas e evitar a degradação ambiental e os problemas que surgem no sistema de tratamento de água e esgotos.

Este trabalho objetivou a abordagem, através do uso de questionário como instrumento de recolha e avaliação do descarte do óleo residual de frituras.

METODOLOGIA (OU MATERIAIS E MÉTODOS)

¹ Graduando do Curso de Construção de Edifícios da Instituto Federal da Paraíba - PB, vanane_ramos@hotmail.com;



No trabalho, foi utilizado um estudo investigativo e descritivo. Na pesquisa de campo, foi utilizado um questionário contendo 7 perguntas de forma aberta e respondido pelo proprietário do estabelecimento comercial.

A amostragem foi feita através de três pontos de coletas localizados na cidade de Campina Grande - Paraíba, como uma pastelaria, localizada no bairro do Catolé; um restaurante, localizado no centro da cidade e; uma lanchonete localizada na comunidade acadêmica do IFPB campus Campina Grande - Paraíba.

A aplicação do questionário em cada estabelecimento, permitiu promover meios para despertar a conscientização e a sensibilização da forma adequada de descartes desse óleo como também conhecer a realidade, o consumo e a maneira como eram descartados esses resíduos.

O questionário informou qual a principal atividade de trabalho no estabelecimento, tipo de fritura, tempo de uso as matérias primas utilizadas, conhecimento sobre a reciclagem, onde eram descartados e o interesse em doar o óleo de cozinha usado.

Todas as respostas ocorreram em caráter anônimo, não sendo identificados para que não houvesse constrangimento dos entrevistados.

Com as respostas dos questionários, foram criadas tabelas no Microsoft software Word.

REFERENCIAL TEÓRICO

A produção intensiva e a disposição inadequada dos resíduos sólidos são um problema a ser enfrentado principalmente nos centros urbanos e pode provocar graves prejuízos ao ambiente e à saúde humana (GOMES, 2010).

Dentre os vários tipos de resíduos gerados nas cidades encontram-se os óleos e gorduras residuais de frituras (OGR), que por suas particularidades, quando descartado inadequadamente no meio ambiente, gera problemas de ordem econômica e ambiental, como a contaminação do solo e dos recursos hídricos e o entupimento de encanamentos e da rede de esgotamento sanitário.

Pesquisas relatam que um litro de óleo de cozinha que vai para o corpo hídrico contamina cerca de um milhão de litros de água, equivalente ao consumo de uma pessoa em 14 anos.

A partir da década de 90, com a descoberta da produção de biodiesel em larga escala e vários outros tipos de processos químicos para obtenção de novos subprodutos através desses



tipos de resíduos, foi-se intensificado a reciclagem dos óleos residuais de fritura e assim começou a impulsionar projetos de coleta seletiva de óleos de fritura, agregando também valores sociais e ambientais visando, principalmente, a redução de impactos sobre o meio ambiente. (AMBIENTE EM FOCO, 2008).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi realizado um questionário com 3 proprietários dos estabelecimentos comerciais mencionados anteriormente, para avaliar onde eram rejeitados o óleo de cozinha e a possibilidade de doação desse resíduo ao projeto.

As questões expostas no questionário possibilitaram novas propostas que viabilizem o desenvolvimento de processos de reciclagem, através do uso de uma matéria-prima resultante de uma ação tecnológica que contribuiu para redução dos impactos socioeconômicos e ambientes. Abaixo estão listadas as respostas obtidas.

1 – Qual a sua principal atividade de trabalho?	
Restaurante	Almoço e Jantar
Lanchonete	Lanches em geral
Pastelaria	Pasteis e coxinhas

Os estabelecimentos descreveram suas principais atividades em que realizam o óleo como matéria prima principal.

2 – Quais as matérias primas utilizadas?	
Restaurante	Macarrão, carne, peixe, batata frita.
Lanchonete	Trigo, margarina,, farinha de rosca, frango...
Pastelaria	Trigo, queijo, frango, presunto...

Quanto as matérias primas utilizadas, os entrevistados responderam quais as matérias que eles usavam para fazer a sua principal atividade no seu estabelecimento.

Pode-se ver, que como o restaurante tem como atividade principal o almoço e o jantar, ele usa todos os ingredientes, que usam o óleo de cozinha, para produzir as refeições como o macarrão, a carne, batata frita e peixe.

3- Qual o tipo de óleo utilizado e qual a sua frequência nas frituras?	
Restaurante	Óleo de soja - diariamente
Lanchonete	Óleo de soja - diariamente
Pastelaria	Óleo de soja ou de algodão - diariamente



Percebe-se que o óleo de soja é o mais usado, tanto por ser mais acessível na questão de preço quanto por sua facilidade de ser encontrado.

De acordo com Baraldi e Beato (2009) “O cultivo da soja está praticamente em todo o território nacional, sendo o principal produto agrícola do país, originando seu derivado mais importante, o óleo vegetal”.

4 – O óleo que não é mais utilizado você considera como o que?	
Restaurante	lixo
Lanchonete	lixo
Pastelaria	Entrego para reciclagem

É interessante perceber que só um comerciante entrega o óleo para reciclagem, enquanto que o restante descarta no lixo resultando em danos ao meio ambiente e aos solos.

Segundo Jennifer Fogaça, (2019) “ É também por meio da infiltração no solo que esse óleo de cozinha polui os lençóis freáticos. Outro problema resultante é que esse óleo usado torna o solo impermeável e, quando ocorrem as chuvas, contribui para o surgimento de enchentes”.

5 – Você conhece o termo reciclagem?	
Restaurante	Sim
Lanchonete	Sim
Pastelaria	Sim. Reciclagem para mim é reaproveitar ou utilizar para outros fins

Percebe-se que apesar de todos os entrevistados conhecerem o termo reciclagem, a maioria deles descartam o óleo no lixo.

Além do solo e da água, até mesmo a atmosfera acaba sendo poluída, porque a decomposição do óleo produz o gás metano (CH₄), que é um gás do efeito estufa, ou seja, é capaz de reter o calor do sol na troposfera, o que aumenta o problema do aquecimento global Jennifer Fogaça, (2019).

6 – Você tem conhecimento que esse óleo pode ser utilizado para produção de outros produtos?	
Restaurante	Não
Lanchonete	Sim, na forma de sabão
Pastelaria	Sim. Na produção de biodiesel, tinta e vários produtos também.



De acordo com as respostas dos 3 estabelecimentos, o proprietário do restaurante não sabia que se reciclando o óleo de cozinha podia gerar itens como sabão, biodiesel, velas.

Isso mostra falta de divulgação e que poucas pessoas utilizam essa matéria prima para fins de geração de produtos. Mostrado também, a necessidade de constante orientação a população e fazê-los compreender que eles podem ajudar a diminuir a poluição do meio ambiente.

O proprietário da lanchonete sabe que pode-se fazer sabão com o óleo usado, mas ao mesmo tempo, não recicla o mesmo. Sinaliza a falta de pessoas ou informação acerca de como e onde reciclar o óleo.

Contudo, a proprietária da pastelaria doa seu óleo e sabe os produtos que podem ser feitos a partir do óleo de cozinha reciclado.

Recomenda-se que a população que queira reciclar o óleo de cozinha, deposite-o em uma garrafa pet, devidamente limpa e leve a um ponto de coleta da cidade.

7 – Você tem interesse de contribuir com a doação do óleo usado?	
Restaurante	Sim
Lanchonete	Sim
Pastelaria	Sim, pois tenho consciência que se jogar na natureza, ela será muito prejudicada

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa mostrou que há uma necessidade de uma maior divulgação sobre como descartar o óleo de cozinha usado, mostrando também a preocupação dos entrevistados em doar o óleo.

Percebe-se a falta de pessoas que trabalhem com esse produto, visto que dificulta a reciclagem dos proprietários, tendo eles como única opção o lixo. Afinal, muito mais que reconhecer o que precisa ser modificado, é importante compreender o motivo da adequação e propor alternativas de mudança. Por isso, é imprescindível que este exercício seja realizado coletivamente entre instituição e comunidade.

Palavras-chave: reuso de óleo; pesquisa, meio ambiente, óleo residual



REFERÊNCIAS

GOMES, Daniela Cristina Haponczuk. Gestão de óleos e gorduras residuais de fritura em Campinas, SP. 2010. 91 f. Dissertação - (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2010. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/95578>>. Acesso em: dezembro de 2019.

MUNDO VERTICAL. Utilidades Reciclagem. Disponível em: <www.mundovertical.com>. Acesso em dezembro de 2019.

BARALDI, Aluizio e BEATO, Marcos Augusto. Destino do óleo vegetal pós-consumo das residências dos alunos da 5º série do ensino fundamental do Colégio estadual Ipê-Roxo. Web Artigos, Foz do Iguaçu, mar. 2009. Disponível em <<http://www.webartigos.com/artigos/destino-do-oleo-vegetal-pos-consumo-das-residencias-dos-alunos-da-5-serie-do-ensino-fundamental-do-colegio-estadual-ipe-roxo/15509/>> Acesso em dezembro de 2019.

FOGAÇA, Jennifer Rocha Vargas. "Óleo de cozinha usado e o meio ambiente"; Brasil Escola. Disponível em <<https://brasilecola.uol.com.br/quimica/oleo-cozinha-usado-meio-ambiente.htm>>. Acesso em janeiro de 2019.

GAIO, L. M.; SILVA, J. S.; RODRIGUES, J. P.; GHESTI, G. F. Conscientização e execução de projeto ambiental – Reciclagem de óleo residual a partir de coleta seletiva na comunidade do Gama-DF. Em: ENCONTRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 2. Gama-DF. 2010.

GOMES, Daniela Cristina Haponczuk. Gestão de óleos e gorduras residuais de fritura em Campinas, SP. 2010. 91 f. Dissertação - (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2010. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/95578>>. Acesso em agosto de 2019.

AMBIENTE EM FOCO. Reciclar óleo de cozinha pode contribuir para diminuir aquecimento global. Disponível em: <www.ambienteemfoco.com.br>. Acesso em janeiro de 2019.