

REAPROVEITAMENTO DO ÓLEO DE COZINHA POR COMERCIANTES DO MUNICÍPIO DE LUCIARA-MT

Andréia da Silva Feitosa¹

MaykThuanne Pereira Almeida de Melo²

Polyana Rafaela Ramos³

Edivaldo Soares Silva⁴

Saúde, Segurança e Meio Ambiente

RESUMO

A presente pesquisa teve como foco principal realizar um levantamento de como o óleo de cozinha usado é reutilizado pelos moradores do município de Luciara-MT e suas formas de descarte, e com isso apontar possíveis soluções no seu reaproveitamento. Também foi diagnosticado se os moradores do município conhecem os efeitos que esse descarte inadequado causa ao meio ambiente. As informações foram coletadas através de um questionário e entrevistas com moradores do município proprietários de padarias, pousadas, lanchonetes, restaurantes, autônomos que trabalham com o comércio de salgados e proprietários. Foram entrevistados 15 comerciantes das quais 73% é do sexo feminino e 27% masculino, com faixa etária entre 25 e 60 anos. Cerca de 80% dos entrevistados costumam armazenar o óleo usado em frituras em garrafas PETs e a maioria reaproveitam o óleo para fabricação de sabão ou doam para pessoas que o fazem. Através desse estudo verificamos a maior parte dos comerciantes do município de Luciara-MT tem consciência dos prejuízos que o descarte inadequado pode causar e fazem uso de estratégias de reaproveitamento.

Palavras-chave: Contaminação ambiental; Resíduos domésticos; Meio ambiente.

INTRODUÇÃO

A preservação do meio ambiente é um fator de extrema importância, uma vez que a sua degradação vem causando sérios problemas a níveis locais e consequentemente mundial.

Um dos fatores que também é motivo de preocupação com o meio ambiente é a forma como o óleo de cozinha usado em frituras ou preparados é atualmente descartado, uma vez que o seu descarte diretamente na natureza causa sérios impactos ambientais. E, visando minimizar esses problemas alguns municípios brasileiros inclusive já criaram legislação específica para tratar de tal situação como a cidade de Manaus.

¹Docente; Departamento de Química; Universidade do Estado de Mato Grosso UNEMAT *Campus* Luciara-MT; andreiafjp@hotmail.com; ²Estudante de Licenciatura em Química da Universidade do Estado de Mato Grosso UNEMAT *Campus* Luciara-MT; maykthuannedemel@hotmail.com ³Docente; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFMT *Campus* Confresa; polyana.ramos@cfs.ifmt.edu.br; ⁴Biólogo; Prefeitura Municipal de Confresa-MT; agrobio.confresa@gmail.com

Para Zucatto et al (2013) as experiências de reutilização de produtos ao final de seu ciclo de vida útil ou de cadeias reversas que coloquem esses produtos em novos ciclos produtivos ainda são incipientes.

Hoje se busca reaproveitar o óleo de cozinha usado como forma de minimizar impactos ambientais causados com o seu descarte inadequado, e, pessoas e instituições de todo o mundo vêm criando métodos de reciclagem desse produto já existindo seu reaproveitamento de forma caseira em: produção de sabão, detergente e velas, dentre outros.

Segundo Freitas et al (2010) o óleo de cozinha usado retornando à produção, como matéria-prima, poderá agregar valor econômico à cadeia produtiva, diminuindo o custo do produto final e ainda preservar o meio ambiente.

Atualmente no município de Luciara-MT não existe nenhuma lei específica que trata de como o óleo de cozinha usado deve ser descartado. O mesmo é destino turístico devido ser margeado pelo rio Araguaia e recebe anualmente muitos visitantes, tendo, portanto, parte de sua economia vindo do setor gastronômico, principalmente pratos à base de peixe, e outros petiscos que agradam a população e os visitantes. Desta forma, o uso de óleo para frituras é muito comum nos comércios locais, bem como o volume produzido pelo seu uso, que não permite mais utilização culinária.

Levando em consideração que o óleo é um poluente potencial e perigoso ao meio ambiente, principalmente solos e recursos hídricos, a pesquisa objetivou para entenderse os comerciantes do município, fazem o descarte ou reaproveitamento desse produto, e em caso afirmativo como esse processo ocorre.

METODOLOGIA

A presente pesquisa foi realizada com comerciantes do município de Luciara-MT, no período de dezembro de 2014 a novembro de 2015.

Luciara encontra-se situada no nordeste do Estado de Mato Grosso, na região denominada Norte Araguaia, distante aproximadamente 1200 km da capital, Cuiabá. Possui aproximadamente 2.500 habitantes, e é um importante destino turístico da região, ao qual se intensifica em determinadas épocas do ano (junho e julho), devido a formação no leito do rio de bancos de areia, dando sequência ao festival de praia de água doce do Araguaia.

Nos demais meses, o município recebe pescadores amadores em busca de diversas espécies de peixes, principalmente o pirarucu. E também visitantes que desejam passar

momentos e nadar ao lado dos botos que ficam bem próximos as margens do rio, para deleite dos turistas.

Para atender aos objetivos propostos, foi elaborado um questionário semiestruturados para coleta de dados e entrevistas aplicado aos proprietários de estabelecimentos comerciais como padarias, pousadas, lanchonetes, restaurantes, autônomos que trabalham com o comércio de salgados sobre os destinos dados ao óleo de cozinha utilizado para frituras nesses estabelecimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Luciara é um município pequeno, e desta forma, foram entrevistados 15 comerciantes. Destes 73% sexo feminino e 27% masculino, se encontrando os mesmos no momento da pesquisa com a faixa etária entre 25 a 60 anos, sendo de maior representatividade aqueles entre 25 a 35 anos.

A maioria dos entrevistados (80%) costumam armazenar o óleo de cozinha em garrafas Pet para fazerem a reutilização posteriormente, que geralmente é feita doando a algum conhecido para reaproveitamento, principalmente na produção de sabão. Cerca de 13% dos entrevistados disseram que eles mesmos utilizam o óleo produzindo derivados de sabão para utilização na limpeza dos comércios. Porém, 7% afirmaram que costumam descartar o óleo de cozinha utilizado no lixo ou nos ralos das pias.

De acordo com Lopes; Baldin (2009) a simples atitude de não jogar o óleo de cozinha usado diretamente no lixo ou no ralo da pia pode contribuir para diminuir o aquecimento global e proteger as águas dos rios, pois a decomposição deste produto emite gás metano na atmosfera e o mesmo é um dos principais gases que causam o efeito estufa que contribui para o aquecimento da Terra.

Interessante notar que 60% dos entrevistados que fazem o reaproveitamento do óleo de cozinha possuem o 2º grau completo, seguido de 20% com Ensino Médio incompleto, 13% tem o Ensino Fundamental incompleto e apenas 7% que corresponde aos que não possuem estudos. A pouca escolaridade não foi um fator decisivo para a percepção do reaproveitamento de óleo, porém quando levamos em conta a renda dos mesmos, 87% dos informantes que costumam fazer esta prática, possuem renda menor que 3 salários mínimos, indicando que as famílias com menor renda são as que mais reaproveitam o óleo de cozinha usado como economia extra no orçamento familiar.

Questionados sobre a percepção acerca dos problemas ambientais desencadeados pelo descarte inadequado do óleo, 67% dos entrevistados afirmam que tem consciência dos impactos causados, enquanto 33% relataram que o ato de jogar o produto em pias da cozinha não causa problema nenhum. No município não tem rede de esgoto, sendo os mesmos depositados em fossas sépticas geralmente, ou jogados na natureza sem cuidados específicos.

De acordo com Oliveira et al (2013), diariamente, em milhões de lares, o óleo utilizado na fritura de alimentos é jogado pela pia da cozinha e em outros locais, num ato aparentemente inofensivo, porém com impactos de proporções trágicas, agravando a preocupação com a escassez de água potável, acarretando prejuízos ambientais e econômicos. No caso de Luciara, não é diferente, as fossas geralmente estão próximas a cisternas da residência ou de vizinhos, o que pode acabar causando contaminações ainda mais preocupantes.

Se levarmos em consideração que a quantidade de litros de óleo descartado semanalmente pelos entrevistados é em média de 3 litros (40%), 2 litros (46%) e menor ou igual a 1 litro (14%), e que de acordo com Oliveira et al (2013) o potencial contaminante deste resíduo é relativamente alto, são dados alarmantes.

A região de Luciara é banhada pelo rio Araguaia, e por isso possui características de lençol freático mais superficial. Desta forma, o óleo jogado nas fossas pode vir a contaminar fontes de água utilizadas para consumo da população.

CONCLUSÕES

Ao realizar esse trabalho percebemos com satisfação que os moradores do município de Luciara-MT, em a grande maioria procura utilizar práticas em seu dia-a-dia que reduz as possibilidades de impactos ambientais.

Dos destinos dados ao óleo de cozinha usado em frituras, está o seu armazenamento para fabricação de sabão caseiro na forma líquida, pastosa e em barra, aos quais são comercializados ou ainda utilizados para limpeza dos comércios e residências.

Vale ressaltar que ainda uma parcela dos comerciantes não tem a percepção do perigo do descarte inadequado do óleo, realizando-o em pias ou na natureza, o que pode acabar contaminando importantes fontes hídricas no município.

REFERÊNCIAS

FREITAS, C. F.; BARATA, R.A.R.; MOREIRA NETO, L.S. **Utilização do Óleo de Cozinha Usado como Fonte Alternativa na Produção de Energia Renovável, Buscando Reduzir os Impactos Ambientais.** (Anais) XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção. São Carlos/SP, 2010.

LOPES, R.C.; BALDIN, N. **Educação Ambiental para a Reutilização do Óleo de Cozinha na Produção de Sabão - Projeto “Ecolimpo”.** Anais do IX Congresso Nacional de Educação e III Encontro Sul Brasileiro de Psicopedagogia. PUCPR, 2009.

OLIVEIRA, J.J; SILVA, P.P; OLIVEIRA, R.C.F; LIMA, M.M. **Óleo de Fritura Usado sendo Reaproveitado na Fabricação de Sabão Ecológico: Conscientizar e Ensinar a Sociedade a Reutilizar de Maneira Adequada O Óleo de Cozinha.** Anais do IX CONGIC – Congresso de Iniciação Científica do IFRN. Rio Grande do Norte, 2013.

ZUCATTO, L.C; WELLE, I.;SILVA, T.N. Cadeia Reversa do Óleo de Cozinha: Coordenação, Estrutura e Aspectos Relacionais; **ERA-Revista de Administração de Empresas** – FGV-EAESP; São Paulo; V. 53; nº 5; Set-Out 2013.