

PERCEPÇÃO AMBIENTAL SOBRE O DESCARTE ÓLEO DE FRITURA NO MUNICÍPIO DE JUÍNA, MATO GROSSO

Fernando de Souza Muniz (*), Thaís Vasconcelos Silva

* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, *Campus Juína*, fernandomuniz08@hotmail.com

RESUMO

O uso intenso de óleos e gorduras vegetais no dia a dia gera volumes de óleo residual que muitas vezes são descartados incorretamente no meio ambiente. O objetivo do estudo foi avaliar a percepção ambiental dos manipuladores de alimentos quanto ao descarte de óleo de fritura no município de Juína, Mato Grosso. O estudo foi realizado por meio de aplicação de questionários em 26 estabelecimentos comerciais do ramo alimentício no município de Juína. Nas entrevistas foram abordados os aspectos relacionados à geração de resíduos, práticas de descarte e o entendimento das causas e efeitos ambientais oriundos do descarte inadequado. Os dados foram organizados e tabulados em planilhas eletrônicas com intuito de avaliar os resultados obtidos, aliados aos estudos publicados no meio eletrônico. Percebeu-se uma deficiência de sensibilização e conscientização dos indivíduos em relação às consequências do descarte de óleos usados no meio ambiente, embora possuíssem algum conhecimento quanto ao descarte correto dos mesmos.

PALAVRAS-CHAVE: Impactos ambientais, reciclagem, estabelecimentos comerciais.

ABSTRACT

The intense use of vegetable oils and fats is not a process that generates volumes of wastewater that are disposed of incorrectly in the environment. The aim of this study was to evaluate the food handlers knowledge about discarding frying oil in the municipality of Juína, Mato Grosso. The study was carried out through applications of questionnaires in the commercial sectors of the food sector in the municipality of Juína. The tapping was written on the effects related to waste generation, disposal practices and the understanding of the environmental causes and effects of inappropriate disposal. The data were organized and tabulated in electronic spreadsheets with the purpose of evaluating the results obtained, as well as the studies published in the electronic medium. There is a perceived lack of awareness and awareness of the rights to the consequences of disposing of data used as environment, although they have some knowledge about the related aspects.

KEY WORDS: Environmental impacts, recycling, commercial facilities.

INTRODUÇÃO

O uso intenso dos óleos vegetais nos estabelecimentos comerciais é bastante difundido pela facilidade e rapidez no preparo dos alimentos no dia a dia das pessoas. O preparo de frituras continuamente gera volumes de óleo de residual que muitas vezes são descartados incorretamente ao meio ambiente. O óleo de fritura é considerado poluente de alto risco ambiental (WILDENER; HILLING, 2012 e SILVA; ALMEIDA, 2015).

O despejo de resíduos oleosos é preocupante na ótica ambiental, social e econômica. No que tange o despejo inadequado no meio ambiente ocorre devido à falta de informações e de conhecimento. São ações decorrentes dos fatores antrópicos que provocam destruição e prejuízos (WILDENER; HILLING, 2012).

Os óleos e as gorduras residuais descartados, tanto do nível industrial quanto doméstico, de forma inadequada acarretam problemas de saúde coletiva, alto índice de alagamento nas cidades, custos financeiros para desentupir as tubulações e utilização de produtos químicos que acabam indo para rios e solo (GODOY et al., 2010; SILVA; ALMEIDA, 2015). Os produtos químicos para desobstruir as galerias dos esgotos acabam atingindo ao meio aquático contaminando os seres vivos existentes no corpo hídrico, gerando prejuízos em cadeia (GODOY et al., 2010).

Os resíduos oleosos em contato com outros sedimentos nas galerias de esgotos se decompõem da matéria orgânica (GOMES et al., 2013; BUSATO et al., 2014), e a proliferação de vetores, roedores e emitindo gases odoríferos e gás metano que são prejudiciais ao meio ambiente e aos estabelecimentos comerciais e podem colocar em risco a saúde dos consumidores (CASTELLANELLI; CUNHA, 2015).

O óleo de fritura depositado no lixo é destinado aos aterros sanitários, onde em contato com outras matérias orgânicas começa a se decompor, afetando assim a vida útil e contaminando a água subterrânea. O despejo de resíduos no solo pode causar impermeabilização, provocando morte dos microrganismos no solo (GOMES et al., 2013; RIZZO et al., 2013 e BERTÊ et al., 2014).

A substância oleosa quando entra em contato com água por ser menos denso, cria uma película broqueando a penetração da luz e de oxigênio, causando impactos devastadores ao ambiente (GOMES et al., 2013; BERTÊ et al., 2014). A contaminação do corpo hídrico por materiais orgânicos (oleosos) altera as estruturas físicas químicas da água, ocasionando eutrofização decorrente da proliferação de algas. O meio aquático fica impróprio aos seres vivos existentes no local. No ambiente hostil os seres morrem por falta de oxigenação com ambiente interno e externo (GOMES et al., 2013). Esses efeitos ocasionados ao meio ambiente são decorrência das desinformações sobre despejo final dos resíduos (WILDENER; HILLING, 2012).

A reciclagem de óleos de fritura que tem como princípio minimizar impactos negativos e proporcionar a sustentabilidade do reaproveitamento de resíduos para transformação em matéria prima que vislumbra a produção de subprodutos que beneficiariam os estabelecimentos e agregariam valor ao produto, gerando renda a comunidade (CASTELLANELLI; CUNHA, 2015).

A reciclagem de óleos de frituras é um mecanismo que corrobora com a preservação da natureza e dos recursos naturais em escassez (GODOY et al., 2010; WILDENER; HILLING, 2012; LIMA et al., 2014).

A importância da sensibilização e da conscientização das pessoas é fundamental para que se possa mudar atitudes e incentivar a adoção de métodos de descarte corretos do óleo residual de fritura (WILDENER; HILLING, 2012; MOURA et al., 2015).

Nesse sentido, observa-se a importância da sensibilização e conscientização da sociedade como um todo, principalmente dos manipuladores e responsáveis pelos estabelecimentos comerciais sobre o uso e descarte corretos de resíduos, focando no desenvolvimento sustentável e fortalecendo os vínculos com intuições governamentais, privadas, com consumidores e melhorando a imagem dos estabelecimentos.

Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar a percepção ambiental dos manipuladores de alimentos quanto ao descarte de óleo de fritura gerado nas lanchonetes e restaurantes no município de Juína, Mato Grosso.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado por meio de questionários semiestruturados aplicados aos manipuladores de alimentos em 26 estabelecimentos comerciais no município de Juína, Mato Grosso, entre eles restaurantes e lanchonetes. As entrevistas abordaram vários aspectos relacionados à geração de resíduos, práticas de descarte e o entendimento das causas e consequências ambientais oriundas de seu despejo incorreto.

Os dados coletados foram organizados e tabulados em planilhas eletrônicas com intuito de avaliar os resultados obtidos, que foram comparados com estudos divulgados em meio eletrônico.

RESULTADOS

Na Figura 1 apresenta-se o grau de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre os impactos associados ao descarte inadequado de óleo saturado. Os dados mostram que em 54% dos estabelecimentos não se conhecem os impactos associados ao despejo inadequado no meio ambiente. O resíduo oleoso descartado em grande volume no corpo hídrico causa impactos em grande proporção à biota aquática e ao solo devido à composição química dos resíduos que pode provocar a morte de seres vivos existente no local (RIZZO et al., 2013 e GOMES et al., 2013).

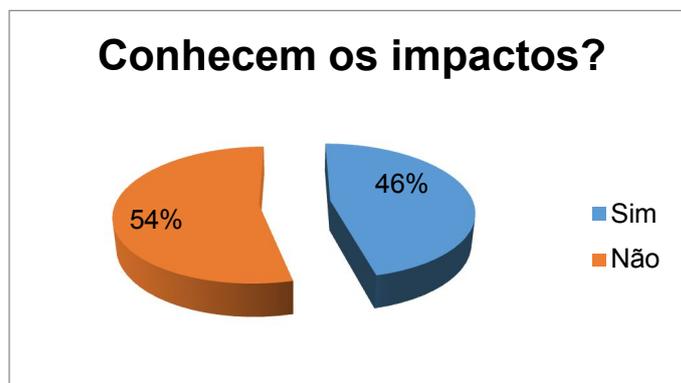


Figura 1: Conhecimento dos manipuladores em relação os impactos associados ao descarte inadequado do óleo residual. Fonte: o autor.

Os resultados apresentados da Figura 2 demonstram que em 54% dos estabelecimentos o óleo de fritura é reciclado para composição de sabão líquido que, segundo os entrevistados, é utilizado para reduzir custos com produtos de limpeza e minimizar os impactos ambientais. Os dados mostram que em 96% dos estabelecimentos descarta se óleo após o consumo de maneira correta sem prejudicar meio ambiente com atitudes simples que trazem benefícios ao meio ambiente e social através da transformação dos resíduos oleosos saturados em matéria prima que vão agregar valor ao subproduto e promover a sustentabilidade. Lima et al. (2014) comentam que a reciclagem é o método correto que trazer benefícios ambientais, sociais e econômicos.



Figura 2: Destinação dada ao resíduo. Fonte: o autor.

A importância da reciclagem de resíduos direto na fonte geradora é evidente para minimizar os impactos ao meio ambiente, reduzir os gastos, demonstrar preocupação social e transformar os resíduos em matéria prima para composição de subprodutos gerando impactos positivos.

O reuso do óleo saturado para o consumo indica o não conhecimento por parte do indivíduo envolvido no processo, isso gera potencialidade de escala de consequências e causas à saúde do consumidor.

A reciclagem de resíduos para composição de subprodutos, a comercialização e a doação à entidade sem fins lucrativos são ações corretas que beneficiam o meio ambiente, geram renda a comunidade e minimizam os riscos aos recursos naturais.

Na Figura 3 são demonstrados os principais locais de descarte de óleo saturado. Os dados mostram que 88% dos entrevistados reciclam os resíduos oleosos gerados no processo de fritura e preparo de alimentos. Os resíduos são reutilizados para transformação em subprodutos que se destinaram ao próprio uso das empresas preservando ao meio ambiente e mantendo os recursos naturais com uso e descarte corretos.

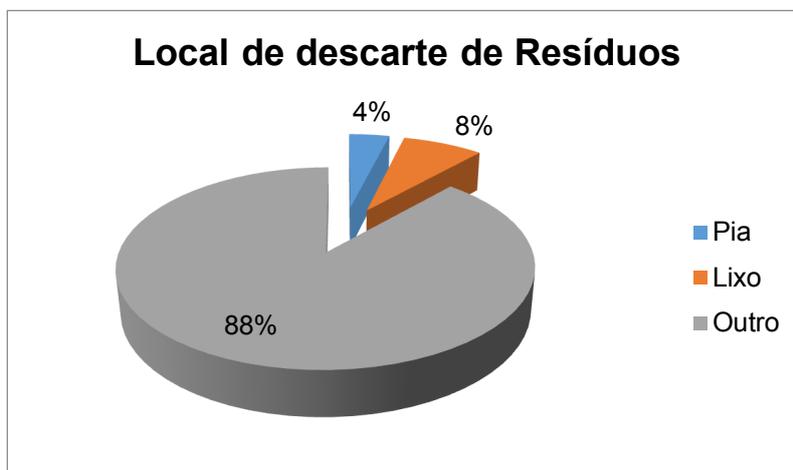


Figura 3: Local de descarte do óleo residual. Fonte: o autor.

A ação tomada pelos entrevistados demonstra a percepção ambiental quanto à destinação final dos resíduos oleosos na natureza. Para Wildner e Hilling (2012), a reciclagem de óleos saturados minimizam impactos ambientais e preserva e mantém os recursos naturais e proporciona impactos positivos e melhora a imagem da empresa do ramo alimentício. Já 12% dos entrevistados descartam os óleos saturados na pia e no lixo. O despejo inadequado deste resíduo pode causar consequências na rede de esgotos, tais como entupimento nas redes esgotamento das pias, ocasionando refluxo nas tubulações e emissão de odores no estabelecimento, que pode afetar a imagem da empresa e a qualidade do produto.

Os impactos gerados nas ações antrópicas são decorrentes da deficiência conhecimento e de percepção ambiental no processo e descarte de resíduos.

Na Figura 4 demonstra o conhecimento sobre os danos causados pelo óleo saturado quando são descartados inadequadamente ao meio ambiente. Os dados mostram que 58% dos entrevistados conhecem os danos causados pelo despejo incorreto no meio ambiente.

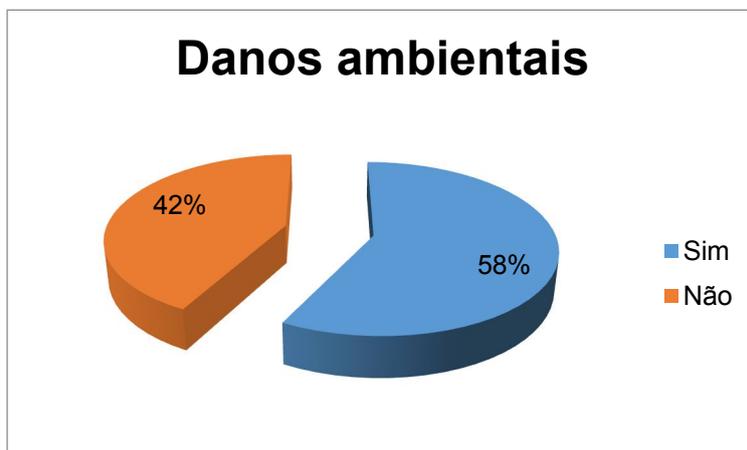


Figura 4: Conhecimento sobre os danos causados pelo óleo residual no meio ambiente. Fonte: o autor.

Os despejos de resíduos em local inapropriado causam transtornos, principalmente em grande quantidade pode acarretar impactos negativos de grandes proporções na área urbana ao aumentar ocorrências de inundação em período de chuva, aumento no custo no tratamento de água potável, danos à saúde coletiva e emissão de gás metano e carbono na atmosfera provenientes da decomposição do óleo saturado.

CONCLUSÃO

A deficiência de sensibilização e conscientização dos indivíduos em relação às consequências do despejo inadequado dos resíduos oleosos pode ocasionar diversos problemas ambientais. Neste sentido, pode-se observar que os entrevistados

possuem uma boa percepção quanto à destinação adequada dos resíduos de restaurante e lanchonetes, indicando uma condição satisfatória no município de Juína.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Bertê, M.; Fantinel, L.; Fernandes, L. S. **Reaproveitamento de óleo de fritura para fabricação de sabão**. Revista Disciplinarum Scientia, Santa Maria, v. 15, n. 2, p. 191-200, 2014.
2. Busato, M. A.; Stumm, C. A.; Novello, N. C. **Descarte de óleo de cozinha e gordura vegetal em restaurantes comerciais**. Revista Ciências do Ambiente, Canoas/RS, v. 10, n. 2, dez. 2014.
3. Castellaneli, C. A.; Cunha, L. M. **Consciência e comportamento pró-ambiental sobre a destinação e aproveitamento de resíduos urbanos: o óleo de fritura usado e seu possível aproveitamento para a fabricação de bicomcombustíveis**. Revista Delos, v. 8, n. 24, out. 2015.
4. Godoy, P. O.; Oliskovioz, K.; Benardino, V. M.; Chaves, W. R.; Piva, C. D.; Rigo, A. S. N. **Consciência limpa: reciclando o óleo de cozinha**. In: I CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA INSTITUTO SUSTENTAR. Anais Eletrônicos... v. 13, n. 17, out. 2010.
5. Gomes, A. P.; Chaves, T. F.; Barbosa, J. N. **A questão do descarte de óleos e gorduras hidrogenadas residuais em indústrias alimentícias**. In: XXXIII ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO. Anais Eletrônicos... Salvador -BA, out. 2013.
6. Lima, M. O.; Santos, A. M.; Abreu, A. K. F.; Lima, L. M. R.; Brasileiro, I. M. N.; Figueiredo, M. L. M. S.; Silva, M. A. R. **Produção e caracterização de sabão ecológico – uma alternativa para desenvolvimento sustentável do semiárido Paraibano**. Revista Saúde e Ciências online, v. 3, n. 3, p. 26-36, set./dez., 2014.
7. Moura, B. H. G.; Araújo, F. S.; De Araújo, H. R. R.; Santos, K. V.; Padilha, M. F. P.; Souza, T. R. P.; Macedo, J. M.; Amaral, C. **Descarte do óleo de fritura dos pequenos empreendedores que atuam no centro da cidade de Porto Velho, Rondônia**. South American Journal of Basic Education, Technical and technological, v.2, n. 2, p. 34-44, 2015.
8. Rizzo, M. R.; Gasparini, S. T.; Silva, N. F. **Óleos saturados: um estudo do descarte em estabelecimentos de Três Lagoas e Andradina**. Revista Científica ANAP Brasil, v. 6, n. 7, p.85-104, 2013.
9. Silva, M. C. L.; Almeida, M. L. **Logística reversa e destinação correta do óleo residual vegetal: uma análise do programa mundo limpo vida melhor**. In: SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO, 18., nov. 2015. Anais... SemeAD, nov. 2015.
10. Wildner, L. B. A.; Hillig, C. **Reciclagem de óleo comestível e fabricação de sabão como instrumento de educação ambiental**. Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental, Santa Maria-RS, v. 5, n. 5, p. 813-824, 2012.