

## MEIOS DE DESCARTE DO ÓLEO DE COZINHA E ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA REDUZIR OS IMPACTOS AMBIENTAIS EM CIDADES RIBEIRINHAS

Joyce Priscila dos Santos<sup>1</sup>  
Jaqueline da Silva Duarte<sup>2</sup>  
Fabiana Regina Costa Moreira<sup>3</sup>

**Reaproveitamento, Reutilização e Tratamento de Resíduos (sólidos e líquidos).**

### *Resumo*

A pesquisa foi desenvolvida no município ribeirão, Laranjal do Jari-AP. Tendo como objetivo levantar os meios de descarte do óleo utilizado em estabelecimentos que trabalham com fritura de alimentos; se há informação e/ou preocupação quanto aos danos do descarte incorreto ao meio ambiente; se há a conhecimento de métodos de reutilização sustentável. A coleta de dados foi feita por meio de um questionário aplicado aos donos de estabelecimentos que trabalham com fritura de alimentos. Os resultados deixaram evidente a urgência na promoção de estratégias de conscientização ambiental, para que a população, ciente das suas necessidades e direitos, possa agir de modo consciente e consiga cobrar ações do poder público no tange ao saneamento básico e melhor destino dos resíduos sólidos e líquidos, beneficiando a economia, o bem-estar dos habitantes assim como a conservação do ecossistema presente.

Palavras-chave: Óleo residual; Reciclar; Reutilizar; Educação Ambiental;

---

<sup>1</sup>Prof.<sup>a</sup> Me. Joyce Priscila Vitor dos Santos; Instituto Federal do Amapá, campus Laranjal do Jari- DEN, [Joyce.santos@ifap.edu.br](mailto:Joyce.santos@ifap.edu.br).

<sup>2</sup> Prof.<sup>a</sup> Me. Jaqueline da Silva Duarte; Instituto Federal do Amapá, campus Laranjal do Jari- DEN, [jaqueline.duarte@ifap.edu.br](mailto:jaqueline.duarte@ifap.edu.br).

<sup>3</sup> Aluna do curso de graduação em Licenciatura em Ciências Biológicas pelo Instituto Federal do Amapá, campus Laranjal do Jari, e bolsista PIBIC/CNPq, [moreirafabiana.fm@gmail.com](mailto:moreirafabiana.fm@gmail.com).

## INTRODUÇÃO

O óleo alimentício recorrente em frituras usualmente consumido em restaurantes, indústrias e residências é muito utilizado no mundo todo para fins gastronômicos. O seu descarte, no entanto, vem gerando conflitos e discursões dentro da área ambiental, visto que ele é composto de substâncias nocivas ao meio ambiente (RODRIGUES; CARBONE, 2013). A questão do descarte de resíduos é sempre um assunto complexo, quando se trata de resíduos líquidos é ainda mais complexo, pois são resíduos que uma vez descartados de forma inadequada é muito difícil o seu recolhimento e reciclagem, e os danos causados ao meio ambiente são devastadores (DE CARVALHO, 2017).

De acordo com Barbosa (2007) cada litro de óleo despejado no esgoto urbano tem potencial para poluir cerca de um milhão de litros de água, isso significa poluir a quantidade de água que uma pessoa consome ao longo de quatorze anos de vida. Quando descartado inadequadamente, esse resíduo pode infiltrar-se no solo e atingir o lençol freático, poluindo-o ou pode formar uma camada impermeável no solo, impedindo que a água da chuva consiga adentra-lo, aumentando o risco de enchentes (BALDASSIN, 2017). Quando presente na água, esse resíduo, cria uma barreira que diminui a área de contato entre a superfície da água e o ar atmosférico, impedindo a transferência do oxigênio, essencial para manutenção e sobrevivência do ecossistema aquático (BARBOSA, 2007). Os óleos e graxas em seu processo de decomposição, reduzem o oxigênio dissolvido elevando a DBO (Demanda Bioquímica de Oxigênio), causando alterações no ecossistema aquático (BARBOSA, 2007).

O município ribeirinho, Laranjal do Jari, também chamado de Beiradão, localizado no extremo sul do amapá é caracterizado por moradias em palafitas à beira do rio Jari. Segundo levantamento do IBGE em 2010, na região do vale do Jari, quase metade da população, rural e urbana, não tem acesso ao esgotamento sanitário, enquanto 27% usam rios e lagos, como opção de esgotamento. Em contrapartida apenas 1% tem como opção as redes gerais de esgoto ou pluvial (Censo – IBGE/Rural – PNSB, 2020).

Considerando a realidade ribeirinha do município, a falta de saneamento básico, e tendo em vista os danos causados pelo óleo ao meio ambiente, sobretudo quando em contato com a água, o objetivo dessa pesquisa foi levantar os meios de descarte do óleo utilizado em estabelecimentos que trabalham com fritura de alimentos; se há informação e/ou preocupação quanto aos danos do descarte incorreto ao meio ambiente; se há a conhecimento de métodos de reutilização sustentável.

## METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no município de Laranjal do Jari – AP. Foi aplicado um questionário semiestruturado, durante o período de 2 dias (12 e 13 de março de 2020) com questões formuladas a fim de responder aos objetivos propostos. No total foram entrevistando 10 proprietários de estabelecimentos que utilizam óleo vegetal em frituras, da área urbana do município. Os dados obtidos foram tabulados e analisados com o auxílio do programa Microsoft Office Excel.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quando questionados sobre a forma de descarte - podendo escolher entre as seguintes alternativas: postos de coleta; ralo da pia, solo, rio, outro – 80% dos entrevistados afirmaram utilizar outros meios de descarte, enquanto 20% afirmaram despejar os dejetos no ralo da pia. Uma vez que os serviços de saneamento básico são precários no município, o óleo despejado nos ralos pode poluir o lençã freático e chegar ao rio. Comprometendo a qualidade da água e, conseqüentemente, o ecossistema aquático, o que ocasionará danos à qualidade de vida da população (ECOLNEWS, 2012; FADINI e FADINI, 2001), considerando a importância dos recursos advindos do rio para suprir suas necessidades.

Quanto aos impactos ambientais causados devido ao depósito inadequado desse óleo na natureza, 60% afirmaram desconhecer tais impactos. Esse resultado deixa clara a necessidade de investimento em educação ambiental para toda a população, sobretudo para os comerciantes que fazem uso de grande quantidade desse material. 60% dos entrevistados afirmaram se preocupar com possíveis danos causados, pelo descarte inadequado, à natureza. É fundamental que a população tenha acesso às informações de que os resíduos

descartados inadequadamente poluem o solo alterando suas características físico-químicas, tornando-se séria ameaça à saúde pública, por colaborar com o desenvolvimento de transmissores de doenças. A lixiviação, que ocorre, devido a decomposição da matéria orgânica presente no lixo, provoca a poluição das águas modificando as características do ambiente aquático (ECOLNEWS, 2012; FADINI e FADINI, 2001). Com relação a alternativas sustentáveis de reutilização do óleo, metade dos entrevistados citaram o uso do óleo na fabricação de sabão. Alguns entrevistados afirmaram disponibilizar, o óleo utilizado, para fabricantes de sabão. Outros relataram fabricação própria. Como afirma Santos (2018) muitos produtos podem ser adquiridos através da matéria prima do óleo reciclado, tais como: detergente, amaciante, sabonete, glicerina, ração para animais, biodiesel, lubrificante para carros, dentre outras, porém a mais utilizada tem sido a fabricação de sabão, por se tratar da alternativa mais simples.

## CONCLUSÕES

Os resultados mostram a urgência desse assunto ser tratado junto a população, pois falta conhecimento quanto aos danos provocados ao meio ambiente e quanto à forma correta de descarte desse material. Estratégias de conscientização ambiental são fundamentais para que a população, ciente das suas necessidades e direitos, possa agir de modo consciente e consigam cobrar ações do poder público no que tange ao saneamento básico e melhor destino dos resíduos sólidos e líquidos, beneficiando a economia, o bem-estar dos habitantes assim como a conservação do ecossistema presente. O presente trabalho ainda contará com a parte de conscientização ambiental, que será realizada através de vídeos informativos, adequando-nos a realidade da pandemia.

## REFERÊNCIAS

BALDASSIN, P. Óleo de cozinha e o meio ambiente. *iGUi Ecologia*, 15 de set. de 2017. Disponível em: <<https://www.iguiecologia.com/oleo-de-cozinha-e-o-meio-ambiente/>>. Acesso em: 07 de jul. de 2020.

BARBOSA, G. N.; PASQUALETTO, A. Aproveitamento do óleo residual de fritura na produção de biodiesel. Departamento de Engenharia Ambiental). Universidade Católica de Goiás, 2007.

CORRÊA, L. P.; GUIMARÃES, V. N.; HESPANHOL, L. I.; SILVA, J. V. Impacto ambiental causado pelo descarte de óleo: estudo do destino que é dado para o óleo de cozinha usado pelos moradores de um condomínio residencial em Campos dos Goytacazes – RJ. **RBPD- Revista Brasileira De Planejamento e Desenvolvimento**, Curitiba, v. 7, n. 3, Edição Especial Fórum Internacional de Resíduos Sólidos, p.341-352, ago. 2018.

DE CARVALHO, S. L.; FÁVERO, M. S.; NETO, O. P. Destinação de resíduos sólidos e líquidos em propriedades rurais do município de Nhandeara-SP. **Periódico Eletrônico Fórum Ambiental da Alta Paulista**, v. 13, n. 5, 2017.

ECOLNEWS. Resíduos Sólidos, Noções básicas – guia de pesquisas.  
Disponível em: <http://www.ecolnews.com.br/lixo.htm>. Acesso em: 16 jun. 2020.

FUNDANI, P.S.; FUNDANI, A.A.B. Lixo: desafios e compromissos. Cadernos Temáticos de Química Nova na Escola. Edição especial, maio 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). IBGE: CENSO 2010. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/multidominio/meio-ambiente/9073-pesquisa-nacional-de-saneamento-basico.html?=&t=resultados>>. Acesso em: 11 de jul. de 2020.

RODRIGUES, N. Z.; CARBONE, V. C. A. O destino do óleo de cozinha usado: um estudo de caso na cidade de Palmeira d'Oeste/SP. In: CONGRESSO NACIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 13., 2013, São Paulo. **Anais [...]**. São Paulo: Conic-Semesp, 2013. v. 1, p. 1-11. Disponível em: <http://conic-semesp.org.br/anais/files/2013/trabalho-1000015425.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2020.

SANTOS, P. V. S.; FERNANDES, C. H. A.; CARVALHO, L. F. Subprodutos alternativos gerados a partir de óleo residual: uma prática sustentável. **IX Simpósio de Engenharia de Produção da Região Nordeste, VIII Simpósio de Engenharia de Produção do Vale do São Francisco**. Juazeiro- BA, 2018.