

Ecoleta - coleta seletiva de óleo e gordura residual (OGR) na cidade de Manaus

Adalto R. P. da Costa¹(IC), Bruna R. M. Santos¹(IC), Elissandro de O. Brito¹(IC), Karen L. da Costa¹(IC), Fernanda S. Ferreira¹(IC), Vanuza O. dos Santos¹(PG), Denny W. O. Mesquita¹(PQ), Ivoneide de C. L. Barros¹(PQ).

Universidade Federal do Amazonas, Av. Gen. Rodrigo Octávio J. Ramos, 3000, Coroado I, 69077-000, Manaus/AM. E-mail: ib Barros@ufam.edu.br; vanuza7734@yahoo.com.br.

Palavras Chave: óleo de fritura, coleta, sabão.

Introdução

A destinação final de óleos residuais provenientes da preparação de alimentos é um problema ambiental que atinge a população em geral, visto que, tanto as residências, como lanchonetes e restaurantes não fazem o descarte adequado desse resíduo. Quando eliminado nos ralos das pias ocasiona entupimentos nos encanamentos e tubulações de esgoto, provocando a poluição do solo, das águas dos rios e lagos, tornando-as impróprias para o uso.¹ Para evitar a poluição por óleos e gorduras residuais (OGR), orienta-se fazer seu armazenamento em recipientes adequados para posterior reaproveitamento para produção de sabão e/ou biodiesel, com enfoque para geração de renda em comunidades carentes e produção de combustível urbano. O presente trabalho tem como objetivo promover o programa de logística de coleta (OGR) dentro do campus da Universidade Federal do Amazonas-UFAM direcionando os resíduos de fritura dos seus restaurantes para duas Associações comunitárias, Raízes da Terra e Santa Luzia, na cidade de Manaus, as quais já fazem o beneficiamento desse resíduo em sabão. Além disso, o projeto realizou uma oficina de produção de sabão a partir de OGR na I Mostra Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão-MIEPEX promovida pela Universidade Federal do Amazonas no período de 30 de novembro a 2 de dezembro/2010.

Resultados e Discussão

Foram coletados aproximadamente 300 litros de OGR (Figura 1) em três meses (outubro a dezembro/2010) que foram destinados às Associações credenciadas no projeto.

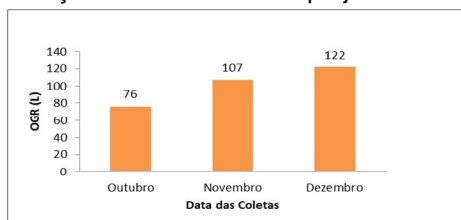


Figura 1. Volume coletado de OGR nos restaurantes da UFAM.

O transporte é realizado em parceria com a prefeitura do Campus Universitário que disponibiliza

um automóvel nos dias da coleta. Durante o MIEPEX, 34 participantes da oficina responderam um questionário, no início e no término, para avaliar o conhecimento adquirido na oficina. Pode-se observar que mesmo sabendo sobre os danos causados pelo descarte incorreto do óleo de fritura, 85% dos participantes ainda descartam o OGR diretamente no lixo e 15% não responderam (Figura 2).

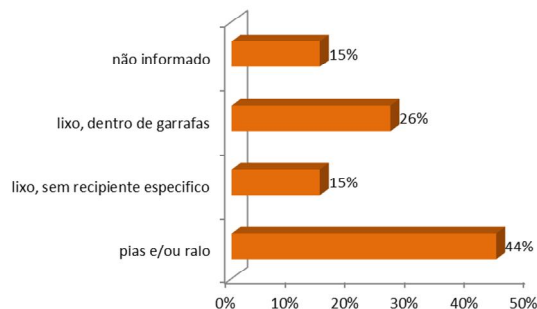


Figura 2. Descarte do OGR gerado nas residências pelos participantes da oficina.

Além disso, houve grande interesse em reutilizar o óleo de fritura, e todos adquiriam conhecimento a respeito do tema, confirmado pelo comentário: "Aprendi que através do óleo pode ser produzido sabão evitando que o meio ambiente seja contaminado". Ademais foi constatado que 87% dos participantes avaliaram a oficina como importante e esclarecedora e todos complementaram comentando que aprenderam bastante e passariam a coletar o óleo de fritura em suas residências.

Conclusão

A logística de coleta dentro do Campus Universitário está estabelecida nos restaurantes, além da distribuição de matéria-prima para produção de sabão às Associações. A oficina foi bastante positiva, pois foi divulgado sobre o descarte adequado dos óleos de fritura residuais, bem como, o aproveitamento do resíduo mediante ao aprendizado de preparo de sabão.

Agradecimentos

A PROEXTI/UFAM pelo apoio financeiro.

¹ Berti, A. P.; Dusman, E.; Soares, L. C. SaBios: *Revista de Saúde e Biologia*, 2009, 4, 51.