**DESTINO DO ÓLEO VEGETAL PÓS CONSUMO EM DOMICÍLIOS E LANCHONETES  
DOS MUNICÍPIOS DE OROBÓ-PE E LAGOA DE ITAENGA-PE**

Lilian Arruda Ribeiro(\*), Maria do Socorro Silva, Maria Elizabete Lourenço Da Silva, Maria Janete Dantas, Nilene Rodrigues dos Santos

\* Universidade Federal da Paraíba. lilianarruda@gmail.com

**RESUMO**

O consumo de alimentos fritos tem aumentado nos últimos anos, onde as pessoas dispõem de pouco tempo para preparar seus alimentos sendo a fritura uma opção rápida. Os resíduos de óleo vegetal são causadores de malefícios a saúde do homem e também ao meio ambiente. Este trabalho teve como objetivo identificar dados referentes ao destino do óleo vegetal pós-consumo como também verificar a quantidade de óleo de cozinha utilizados em domicílios e lanchonetes. A pesquisa foi realizada em bairros dos municípios de Orobó – PE e Lagoa de Itaenga – PE. As coletas de dados foram realizadas através de um questionário estruturado com funcionários de dez lanchonetes e quarenta domésticas. De acordo com os resultados obtidos observou-se que o total médio de consumo de óleo é de um a três litros nas residências dos municípios citados e nas lanchonetes acima de dez litros. A maioria dos entrevistados jogam os resíduos de óleo no ralo da pia com destino aos esgotos e isso ocorre devido à falta de conhecimento sobre os graves problemas que o óleo vegetal pode ocasionar a tubulações das redes de esgoto e maiores consequências ao meio ambiente.

**PALAVRAS-CHAVE:** Meio Ambiente. Resíduos Sólidos. Óleo de Cozinha.

**ABSTRACT**

The consumption of fried foods has increased in recent years, where people have little time to prepare their food and fry is a quick option. The residues of vegetable oil are harmful to human health and also to the environment. The objective of this work was to identify data on the destination of vegetable oil after consumption, as well as to verify the amount of cooking oil used in households and snack bars. The research was carried out in districts of the municipalities of Orobó - PE and Lagoa de Itaenga - PE. Data were collected through a structured questionnaire with employees from 10 coffee shops and 40 domestic workers. According to the results obtained, it was observed that the average total oil consumption is 1 to 3 liters in the residences of the mentioned municipalities and in the snack bars above 10 liters. Most of the interviewees throw waste oil down the drain to the sewers and this is due to lack of knowledge about the serious problems that vegetable oil can cause to sewer pipes and greater consequences to the environment.

**KEY WORDS:** Environment. Solid Waste. Cooking Oil.

**INTRODUÇÃO**

No Brasil enfrentamos sérios desafios relacionados a problemática ambiental a partir dos resíduos sólidos domésticos, quando gerenciados de forma inadequada oferecem risco ao meio ambiente. (NOVAES, 2000). Os óleos vegetais são largamente e universalmente consumidos para a preparação de alimentos nos domicílios, estabelecimentos industriais e comerciais de produção de alimentos (REIS et al., 2007). Segundo Castellaneli et al., (2007), o resíduo do óleo de cozinha gerado diariamente nos lares, indústrias e estabelecimentos do país, devido a falta de informação da população, acaba sendo despejado diretamente nas águas, como em rios e riachos ou simplesmente em pias e vasos sanitários, indo parar nos sistemas de esgoto, causando danos no entupimento dos canos e encarecimento dos processos das estações de tratamento, além de acarretar na poluição do meio aquático.

Muitas pessoas não conhecem os danos que o óleo de cozinha causa ao meio ambiente ou então não sabem o que fazer com o óleo usado interpretando como um material indesejável após o seu consumo (Calderone, 2003). Como destacam Alberici e Pontes (2004), o óleo por ser mais leve que a água fica na superfície e cria uma barreira que dificulta a penetração da luz e a oxigenação o que aquática, o fitoplâncton. Nos esgotos pluviais e sanitários, o óleo mistura-se com a matéria orgânica, ocasionando entupimentos em caixas de gordura e tubulações; lançado diretamente em bocas-de-lobo, o óleo provoca obstruções, inclusive retendo resíduos sólidos (REIS et al., 2007).

**OBJETIVO**

Identificar o consumo de óleo vegetal em domicílios e lanchonetes e seu destino final.

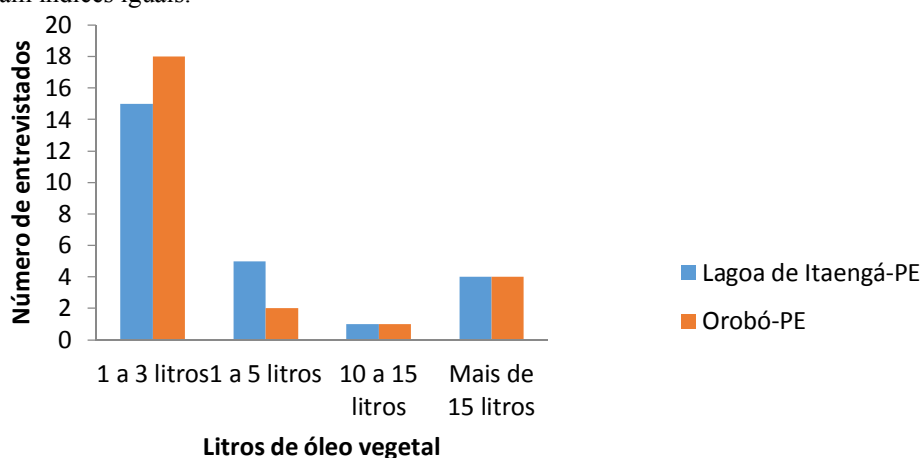


## METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em bairros dos municípios de Orobó e Lagoa de Itaenga – PE. Foi utilizado como material de pesquisas questionários estruturando direcionados a funcionários de 10 lanchonetes e 40 domésticas (secretárias do lar). Os dados obtidos foram analisados utilizando o programa Microsoft e Excel 2007.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

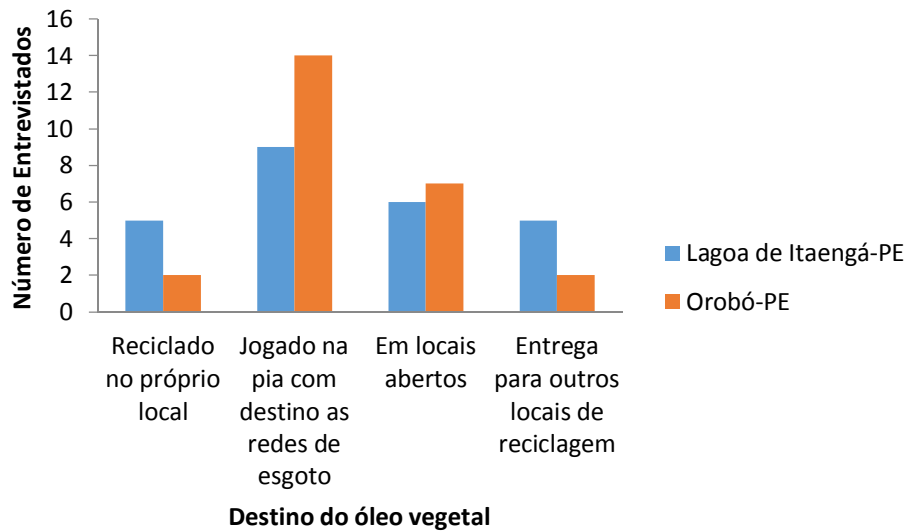
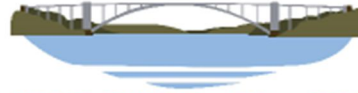
De acordo com os dados (Figura 1), foi possível verificar que os entrevistados do município de Orobó na variável de 1 a 3 litros de consumo do óleo, tiveram o índice maior. O consumo acima de 10 litros os dois entrevistados dos municípios tiveram índices iguais.



**Figura 1.** Quantidade de óleo utilizado mensalmente em domicílios e lanchonetes nos municípios de Orobó e Lagoa de Itaenga – PE.

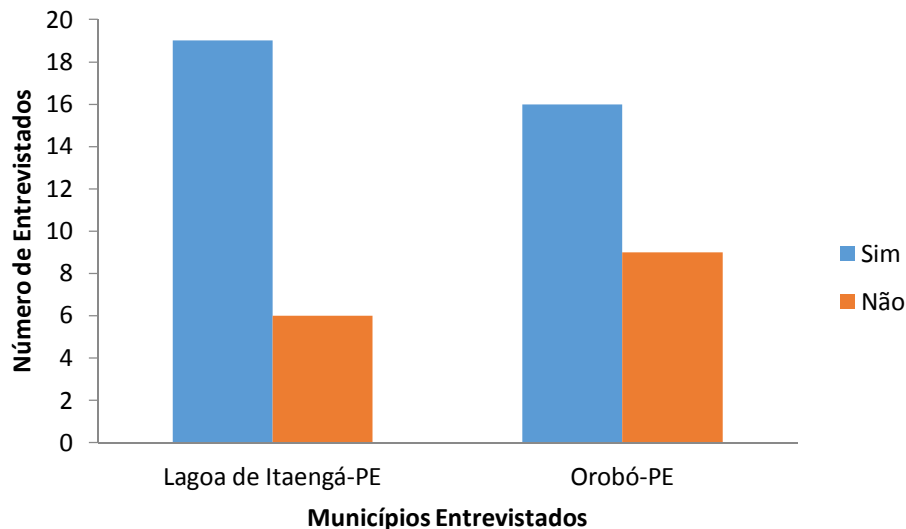
Apesar de pesquisas já terem demonstrado que um litro de óleo de cozinha que vai para o corpo hídrico contamina cerca de um milhão de litros de água, equivalente ao consumo de uma pessoa em 14 anos, só agora os ambientalistas concordaram que não existe um modelo de descarte ideal do produto, mas sim, alternativas de reaproveitamento do óleo de fritura para a fabricação de biodiesel e sabão (AMBIENTE EM FOCÓ, 2019).

Foi verificado que a quantidade de óleo que é jogado na pia por entrevistados do município de Orobó, sendo mais elevado que em relação aos entrevistados do município de Lagoa de Itaenga, sendo assim a reciclagem de óleo em Lagoa de Itaenga é mais presente. (Figura 2).



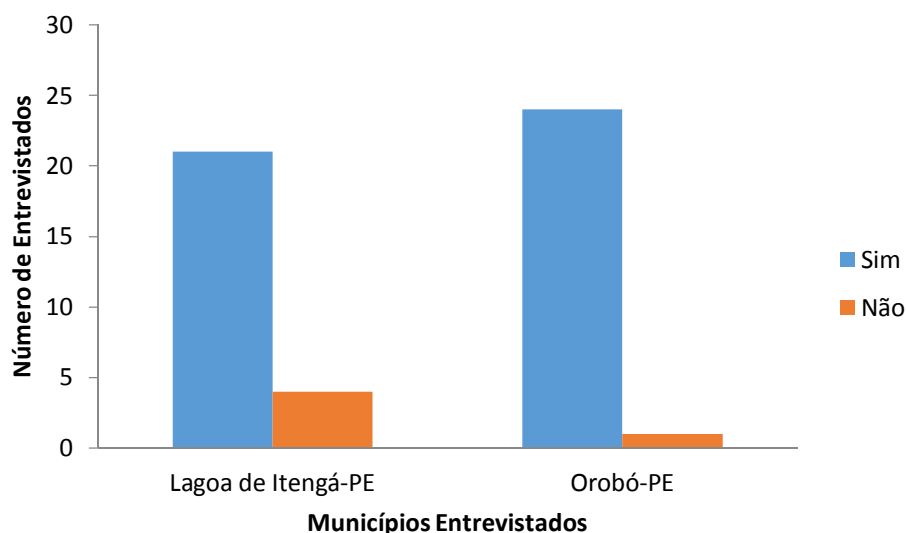
**Figura 2.** Levantamento de opiniões sobre o destino do óleo de cozinha pós consumo.

Dentre os resíduos existentes, o óleo de cozinha formado por misturas de triglicerídeos são lançados na rede de esgoto, o que causa por sua vez entupimento do mesmo, e o mau funcionamento de suas estações de tratamento. Quando este mesmo óleo é descartado de forma indevida no solo, causa uma impermeabilização do mesmo, dificultando o escoamento da água das chuvas, tornando-se propício para as enchentes (ALBERICI e PONTES, 2004).



**Figura 3.** Percepção dos entrevistados dos municípios de Orobó – PE e Lagoa de Itaenga – PE com relação aos perigos ocasionados pelo óleo de cozinha ao meio ambiente.

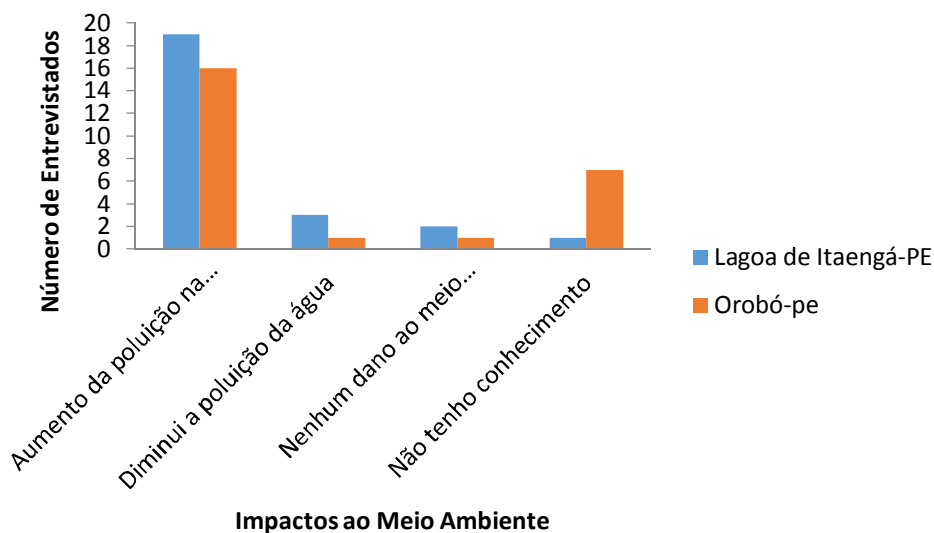
Comparando a percepção dos entrevistados na pesquisa foi possível verificar que em Lagoa de Itaenga os entrevistados possuem mais conhecimento sobre os prejuízos que o óleo de cozinha causa ao meio ambiente. (Figura 4).



**Figura 4.** Percepção dos entrevistados dos municípios de Orobó – PE e Lagoa de Itaenga – PE relacionada a importância do meio ambiente para a vida.

Foi possível verificar que os entrevistados de Orobó – PE, conhecem a importância do meio ambiente, porém os entrevistados de Lagoa de Itaenga – PE, apresentam resultados melhores em relação a importância do meio ambiente com relação ao destino dos resíduos do óleo de cozinha.

De acordo com os dados (Figura 5), verificou-se que o índice entre os entrevistados dos municípios de Lagoa de Itaenga – PE e Orobó – PE mantiveram-se aproximados considerando o aumento da poluição da água pelo óleo.

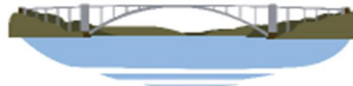


**Figura 5.** Levantamento do conhecimento da comunidade sobre o impacto do óleo de cozinha ao meio ambiente.

Entre exemplos de desperdício e contaminação ambiental gerado pelo descarte inadequado de embalagens e outros resíduos, temos o óleo de cozinha, que é responsável pela contaminação de águas, através de esgoto lançado ao mar e aos rios, tem sido colocado em destaque em diferentes níveis sociais, sendo apresentado como alertado por (TEIXEIRA et al., 2007; ALBERICI e PONTES, 2004).

## CONCLUSÕES

Os resultados encontrados permitiram verificar que entre os entrevistados existe o conhecimento sobre os perigos ocasionados pelos resíduos do óleo de cozinha, mas não existem atividades suficientes para o reaproveitamento necessário



que possa contribuir para a não degradação ao meio ambiente. Foi possível perceber que os entrevistados não possuem informações suficientes relacionados ao destino do óleo vegetal.

## REFERÊNCIAS

- ALBERICI, R. M; PONTES, F.F.F. Reciclagem de óleo comestível usado através da fabricação de sabão. Eng. Ambient., Espírito Santo do Pinhal, v.1, n.1, p.073-076, jan./dez., 2004.
- AMBIENTE EM FOCO. Reciclar óleo de cozinha pode contribuir para diminuir aquecimento global. Disponível em: <[www.ambienteemfoco.com.br](http://www.ambienteemfoco.com.br)>. Acesso em março de 2019.
- BIODIESEL. Reciclagem de óleo de cozinha. Disponível em: [www.biodieselbr.com](http://www.biodieselbr.com). Acesso em março de 2019.
- CALDERONI, Sabetai. Os bilhões no lixo, 4 ed. São Paulo: Humanistas, 2003.
- CASTELLANELLI, Carlo; MELLO, Carolina Iuva; RUPPENTHAL, Janis Elisa; HOFFMANN, Ronaldo. Óleos comestíveis: o rótulo das embalagens como ferramenta informativa. In: I Encontro de Sustentabilidade em Projeto do Vale do Itajaí. 2007. Disponível em: <http://enssus2007.paginas.ufsc.br/files/2015/08/%C3%93leos-Comest%C3%ADveis-O-R%C3%B3tulo-das-Embalagens-como-Ferramenta-I1.pdf> Acesso em Janeiro de 2019.
- NOVAES, Washington et al. Agenda 21 Brasileira: Bases pra discussão. Brasília: MMM/PNUD, 2000. 196 p.
- REIS, Mariza Fernanda Power; ELLWANGER, Rosa Maria; FLECK, Eduardo. Destinação de óleos de fritura. 2007. Disponível em: [http://www6.ufrgs.br/sga/óleo\\_de\\_fritura.pdf](http://www6.ufrgs.br/sga/óleo_de_fritura.pdf). Acesso em Janeiro de 2019.
- TEIXEIRA, E. L; VALLE, M da C. G; NSCIMENTO, W. R do; SOUZA, C.H; NASCIMENTO, C. S do; PIMENTEL, S da S; Macedo, D R de; LACERDA, L. E. M. Eco-Sabão, Economia Doméstica e Meio Ambiente. XIX Congresso Brasileiro e VI Encontro Latino Americano Economia Doméstica. RJ: UFRRJ. 2007, p. 41-48.