

PERCEPÇÃO AMBIENTAL DO REUSO E DESCARTE INADEQUADO DE ÓLEO DE COZINHA NA COMUNIDADE DE XMATKUIL, YUCATÁN, MÉXICO.

Elaine S. LIMA¹

Miriam ESTRADA²

Fanny GONZÁLEZ²

Geraldo AGUILAR²

Educação Ambiental

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo verificar a percepção ambiental da população residente da comunidade de Xmatkuil sobre o reuso e o descarte de óleo de cozinha, deste modo foi realizada uma entrevista com 40 moradores locais cujo possuía questões relativas ao uso, reuso e descarte inadequado de óleo de cozinha utilizado e seus danos ambientais. Ao analisar o questionário foi possível observar que grande parte da população faz reuso do óleo na preparação de alimentos e depois o descarta de maneira errônea, observou-se também que a população sabe que este tipo de ação causa danos ao meio ambiente porém desconhecem alternativas de reutilização deste resíduo, deste modo através destas informações sugere-se a realização de ações que visem a conscientização desta população e criação propostas alternativas para a reutilização deste resíduo.

Palavras-chave: meio ambiente; contaminante doméstico; conscientização.

INTRODUÇÃO

Óleos e gorduras são lipídios simples formados por glicerídeos (ésteres glicéricos de ácidos graxos) sendo que a palavra óleo é usada para designar lipídios de origem vegetal. Este produto está entre os resíduos gerados que representam riscos de considerável contaminação ambiental estão os óleos vegetais utilizados nos processos de fritura pois sabe-se que cada litro de óleo que vai para o esgoto tem capacidade para contaminar até 1 milhão de litros de água (REBOUÇAS, 2010). Segundo Reis et al (2007), esses óleos são amplamente consumidos para a preparação de alimentos tanto em residências residenciais quanto em estabelecimentos industriais e comerciais para a produção de alimentos, no México por

¹Discente de Ciências Biológicas, IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho. E-mail: elaine.96lima@gmail.com

²Discente de licenciatura em Agroecologia, Universidad Autónoma de Yucatan – Campus CCBA. E-mail: miriamcar335@gmail.com

³Discente de licenciatura em Biología, Universidad Autónoma de Yucatan–Campus CCBA. E-mail: Fanny96mgo@gmail.com

³Discente de licenciatura em Biología, Universidad Autónoma de Yucatan–Campus CCBA. E-mail: Raliuga_14@hotmail.com

exemplo estimasse que cada pessoa consuma 10 litros de óleo por ano, apesar do produto ser classificado como um resíduo "de gestão especial" na lei de resíduos sólidos do distrito federal do México, boletins da Profeco (2008) informam que cerca 30% dos mexicanos reutilizam novamente o óleo de cozinha no preparo de alimentos, principalmente em estados como Yucatán onde grande parte alimentação consiste em alimentos preparados em óleo vegetal. Reis et al (2007) ressalta também que além dos problemas ambientais estas ações causam uma série de problemas voltado a saúde pública, pois quando o óleo é superaquecido diversas vezes ele produzir tóxicos nocivos à saúde. Dessa forma, a reciclagem de óleos vegetais vem ganhando espaço crescente, não apenas porque os resíduos representam matéria-prima de baixo custo, mas principalmente por diminuir os efeitos na degradação ambiental e danos à saúde humana (FIGUEIREDO, 1995). Deste modo objetivou-se com esse trabalho observar a percepção ambiental da população da comunidade de Xmatkuil, Yucatán, México sobre o reuso e descarte de óleo de cozinha.

METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado no distrito Xmatkuil que pertence ao município de Mérida, no estado de Yucatán, México, entre os dias 14 e 16 de novembro de 2017. Para a obtenção dos dados foi realizado uma entrevista com 40 habitantes da comunidade escolhidos de maneira aleatoriamente, o questionário era baseado em 5 perguntas semiestruturadas abertas (Quadro 1).

Questionário sobre o reuso e descarte de óleo utilizado

1. Com que frequência você compra óleo?
2. Onde você descarta o óleo que não pode mais ser utilizado?
3. Você conhece algum uso que possa ser dado ao óleo usado?
4. Você reutiliza óleo de cozinha? Quantas vezes?
5. Você sabe quais são os danos causados pelo descarte inadequado de óleo de cozinha usado no meio ambiente?

Quadro 1: Entrevista semiestruturada aberta.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação à quantidade de óleo utilizados pelos moradores, registrou-se que 30% (12) utilizam ½ litro de óleo por semana, tendo o mesmo registro para 1L a cada duas semanas, 15% (6) disseram usam 1 L por semana; e 10% (4) apenas 1 L a cada três semanas o mesmo número que utilizam 1 L por mês e 5% (2) que utilizam 2 L de óleo por semana. Em relação ao local de descarte do óleo utilizado, obteve-se que 50% (20) descartaram no quintal e / ou fora de sua casa; da mesma forma, 35% (14) despejam na pia e 15% (6) no lixo. No que diz respeito ao conhecimento de formas de se reutilizar/reciclar este produto, foi relatado que 75% (30) dos entrevistados desconhecem alguma forma de reutilização e 25% (10) disseram pode ser reutilizado para a produção de biocombustível. Quando perguntados sobre a reutilização na preparação de alimentos, 50% (20) dos entrevistados disseram que não reutilizam, foi registrado que 20% (8) o utilizam novamente, sendo o mesmo número para pessoas que utilizam duas vezes, e 5% (4) utilizam três vezes sendo a mesma porcentagem que o utilizam mais de três vezes. No que diz respeito ao conhecimentos sobre os danos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado do óleo 80% (32) responderam que sabem que podem contaminar o meio ambiente e 20% (8) mencionou que polui a água e o solo. De acordo com o percentual da população entrevistada, sabe-se que na comunidade de Xmatkuil realizada o descarte inadequado do óleo de cozinha usado representando um sério problema para o meio ambiente, uma vez que eles o descartam em pias diretamente no esgoto doméstico ou em seus quintais, contaminando as águas e solo, pois o estado de Yucatán possui um solo calcário o que facilita a infiltração destes resíduos. Outro fato preocupante e que algumas das pessoas entrevistadas fazem a reutilização do óleo por mais de uma vez na preparação de alimentos e segundo PROFECO (2008), este reuso tem consequências negativas para a saúde, pois contém toxinas que podem causar doenças.

CONCLUSÕES

Visto que na comunidade de Xmatkuil há um grande número de descarte inadequado de óleo de cozinha e que essa é uma ação que pode causar grandes problemas ambientais, como a poluição da água local, deve-se buscar alternativas para conscientizar a população sobre o descarte adequado e sobre possíveis maneiras de reutilização adequada deste resíduo. Sendo assim se faz necessário a criação de ações que supram essa necessidade, como conversações comunitárias e capacitação desta população.

REFERÊNCIAS

FIGUEIREDO, P. M. 1995 **A sociedade do lixo: os resíduos, a questão energética e a crise ambiental**. 2. ed. São Paulo: Unimep.

PROFECO. 2008. **Sondeo en línea sobre el consumo de aceite comestible**. Dirección general de estudios sobre consumo.

REBOUÇAS, F. **Reciclagem do óleo de cozinha**. 2010. Disponível em:
<<http://www.infoescola.com/ecologia/reciclagem-de-oleo-de-cozinha/>> acesso em 28 de novembro de 2017.

REIS, M. F. P., Ellwanger, R. M., Fleck, E. 2007. **Destinação de óleos de fritura**. In: Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental.