



DESCARTE DE OLEO DE FRITURA RESIDUAL: DIAGNÓSTICO DE ATITUDES DOS ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO DA UFRPE

Anjos, C. S. G.

Nascimento, L. E. A. B.; Silva, C. F. O.; Coutinho, A. S.; Silva, W. L.; Lins e Silva. A. C. B.

Discente bolsista do Programa de Educação Tutorial (PET/MEC/SESU) em Ecologia (claudemir.s.g.anjos@gmail.com), Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) Rua D. Manoel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos Recife, 52.171 - 900, PE. 2 - Professora do Departamento de Biologia/Área de Ecologia, Tutora do PET Ecologia, UFRPE

INTRODUÇÃO

O consumo de frituras tem aumentado nos últimos anos, como alternativa ao pouco tempo disponível para preparação de alimentos. Como consequência, a quantidade de óleos residuais de frituras só tem crescido. Pesquisas apontam que mais de 200 milhões de litros de óleos usados por mês vão para os rios e lagos, comprometendo o meio ambiente de hoje e do futuro (Ecóleo, 2011). Conforme descreve Castellani *et al.*, (2007), o resíduo do óleo de cozinha, gerado diariamente nos lares, indústrias e estabelecimentos do país, devido à falta de informação da população, acaba sendo despejado em rios e riachos ou simplesmente descartado nas pias e lixos domésticos. Esse descarte compromete os sistemas de esgoto, causa entupimento de canos e o encarecimento dos processos das estações de tratamento, além de acarretar poluição do meio aquático, do solo e lençóis freáticos. Segundo Reis *et al.*, (2007), os principais aproveitamentos dos resíduos de óleo são: (1) produção de glicerina, (2) padronização para composição de tintas, (3) produção de vidraceiros, (4) produção básica para ração animal, (5) geração de energia elétrica através de queima em caldeira, (6) produção de biodiesel, obtendo - se glicerina como subproduto. Desta forma, o óleo de cozinha usado retornado à produção, além de diminuir a degradação do ambiente natural e os conseqüentes custos sócio - econômicos, também cumpre a função de evitar o gasto de recursos escassos, sejam ambientais, humanos, financeiros e econômicos (Pitta Junior *et al.*, 009). Surgem, então, as questões: por quais motivos o óleo de cozinha

deixa de ser recolhido em grande escala para ser reciclado? A informação sobre os danos ambientais causados e a reciclagem de óleo de fritura esta acessível à população? Que atitudes predominam na hora de descartar o óleo usado? Essas questões justificam a necessidade de analisar o perfil de estudantes universitários com relação ao descarte residual do óleo de fritura.

OBJETIVOS

Analisar o perfil de atitudes quanto ao descarte do oleo residual de fritura entre os estudantes da Universidade Federal Rural de Pernambuco; verificar possíveis diferenças em grupos quanto à idade, gênero, área acadêmica e período no curso; e fornecer subsídios a futuras ações de sensibilização na Instituição.

MATERIAL E MÉTODOS

O levantamento foi embasado em um questionário avaliativo estruturado visando investigar a destinação dada pelos estudantes ao óleo residual de fritura, com três opções de resposta: 1) destinação do óleo a empresas especializadas, 2) descarte na pia ou 3) descarte no lixo. A pesquisa foi aplicada no periodo de 14 a 18 de março de 2011, totalizando 32 horas, nos três turnos. O banco de dados foi organizado no MS Excel 2007. A frequência das respostas foi comparada entre grupos quanto às variáveis: gênero, período no curso, idade e área acadêmica, utilizando teste do Qui - quadrado no programa BioEstat 5.0 (Ayres *et al.*, 007).

RESULTADOS

O levantamento englobou 607 estudantes, com idades entre 16 e 49 anos (média de 21 anos), 300 homens e 307 mulheres, de 23 cursos de graduação em quatro áreas acadêmicas (Humanas, Biológicas/Saúde, Exatas e Agrárias). Do total, apenas 20,09% encaminham o óleo para empresas, 21,91% descartam o óleo de frituras no lixo, enquanto 58% dos estudantes descartam o óleo na pia. Quanto ao parâmetro de gênero, entre homens e mulheres, o óleo de frituras é encaminhado para empresas especializadas por: 25,40% e 14,66%, respectivamente, com relação ao descarte no lixo: 19,54% das mulheres e 24,33% dos homens e com relação ao descarte do óleo na pia, percebe-se que esta é realizada por: 55,04% das mulheres e 61% dos homens. Para o parâmetro de idade, foram definidas três classes: 16 a 20 anos, 21 a 25 anos e acima de 25 anos. Nessas classes, o encaminhamento do óleo usado para empresas especializadas ocorre nos respectivos percentuais: 23,75%, 17,02% e 16,66%; com relação ao descarte de óleo no lixo: 18,43%, 26,38%, 21,11%; já para o descarte de óleo em pia, os percentuais correspondem a: 57,80%, 56,59% e 62,22%. Quanto ao período do curso, analisaram-se estudantes que estão entre o 1° e o 4° período de seu curso e estudantes que cursam do 5° período em diante, sendo identificados que para o envio de óleo para empresas especializadas: 21,74% dos estudantes de 1° a 4° período o fazem, enquanto 16,30% dos estudantes de 5° período em diante, para o descarte de óleo no lixo: 21,27% dos estudantes entre 1° e 4° período e 23,36% dos estudantes de 5° período em diante e quanto ao descarte de óleo na pia este é realizado por 56,97% dos estudantes de 1° a 4° período e de 60,32% de estudantes do 5° período em diante. Já para o parâmetro de áreas acadêmicas, verificou-se que o envio de óleo residual para empresas variou de 17,1% na área de humanas a 24,3% na área de biológicas. Jogam no lixo, de 6,4% dos estudantes da Área de biológicas a 28,2% dos alunos da área de agrárias; enquanto 53,8% dos alunos de agrárias e 69,2% dos estudantes de biológicas descartam na pia. A distribuição percentual de respostas variou significativamente entre áreas acadêmicas ($p < 0,01$), principalmente pelo alto número de alunos de Biológicas/ Saúde que descartam óleo na pia e alto percentual de estudantes da área de Agrárias que jogam no

lixo. Pôde-se perceber que os resultados confirmam as justificativas de Castellaneli *et al.*, (2007), pois muitos alunos descartam de forma incorreta o óleo de fritura, não intencionalmente, mas por muitas vezes não saber onde dispor deste resíduo de forma correta e quais empresas, poder-se-ão destinar tais resíduos.

CONCLUSÃO

Pôde-se observar que um baixo percentual de estudantes doa o óleo residual a empresas, independentemente do gênero, idade e período na instituição, apesar de existir um projeto dentro da universidade que visa à coleta do óleo de fritura para biodiesel. Estudantes da área de Biológicas, apesar de apresentarem maior percentual de doação a empresas de coleta, apresentaram também o maior percentual de descarte na pia em relação às demais áreas, enquanto os cursos de Agrárias possuíram um descarte de óleo expressivo no lixo. Foi possível traçar o perfil da comunidade discente com relação ao descarte de óleo residual, de forma que ações futuras de sensibilização dos estudantes deverão ser direcionadas às áreas e setores acadêmicos da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

REFERÊNCIAS

Ayres, M., Ayres Júnior, M., Ayres, D.L.; Santos, A.A. 2007. BioEstat: Aplicações estatísticas nas áreas das ciências biomédicas. Versão 5.0. Belém: Mamirauá, 2007. Ecóleo. Associação Brasileira para sensibilização, coleta e reciclagem de resíduos de óleo comestível. Disponível em <http://www.ecoleo.org.br/reciclagem.html>. Acesso em 27 de abril de 2011. Castellaneli, 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 Reis, Mariza Fernanda Power; Ellwagner, Rosa Maria; Fleck Eduardo. Destinação de óleos de fritura. 2007. Pitta Junior, O. S. R. Nogueira Neto, M. S. Sacomano, J. B. Lima, J. L.A. Reciclagem do Óleo de Cozinha Usado: uma Contribuição para Aumentar a Produtividade do Processo, 2009.