



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



ÓLEO DE FRITURA: CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE O DESCARTE INADEQUADO, CRIAÇÃO DE PONTOS DE COLETA E REAPROVEITAMENTO

AUTORES: Thamyris da Silva Pinelli (Autor), Cintia Nanci Kobori (Orientador), Ediani Peruggia Ribeiro (Co-Autor), Débora Cristina Dutra Nascimento (Co-Autor), Ana Carla dos Reis Rezende (Co-Autor), Raissa Moreira Simão (Co-Autor), Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo (Co-Orientador), Ana Karoline Ferreira Ignácio Câmara (Co-Orientador), Henrique courinho de barcelos costa (Co-Orientador), Daniel calbino pinheiro (Co-Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Óleo usado, meio ambiente, sabão.

RESUMO:

Óleos e gorduras são utilizados na formulação e preparação de alimentos por desempenharem diferentes funções tecnológicas. São considerados emulsificantes, texturizantes, aromatizantes, umectantes, agentes carregadores de aromas e auxiliam ainda em processos de transferência de calor, como ocorre nos processos de fritura de alimentos. O descarte incorreto do óleo pode provocar danos ao meio ambiente, devido ao acúmulo na superfície da água, criando uma barreira que bloqueia a entrada de luz e prejudica a oxigenação da água, comprometendo a base da cadeia alimentar aquática. Porém, os sistemas de saneamento básico ainda são o destino de grandes quantidades de óleos e gorduras residuais utilizados no preparo de alimentos em residências, restaurantes e lanchonetes. Neste sentido, o presente trabalho oriundo de um conjunto de ações extensionistas da UFSJ, teve por objetivos: elaborar panfletos para conscientizar a população sobre o impacto do descarte inadequado do óleo ou gordura ao meio ambiente; minimizar os danos ambientais criando pontos de coleta de óleo usado na cidade de Sete Lagoas-MG e; reaproveitar o óleo coletado para fabricação de sabão e biodiesel. Cerca de mil panfletos foram distribuídos para conscientização da população, com a informação de como descartar o óleo em garrafas PET nos coletores. Quatro pontos de coletas de óleo de cozinha usado foram estabelecidos, três em supermercados e um na Universidade Federal São João del-Rei. Após a campanha, foram coletados aproximadamente 40L de óleo usado. Parte deste óleo foi utilizado na realização do mini-curso “Fabricação de sabão utilizando óleo de cozinha usado” e o restante foi destinado para a fabricação de biodiesel, com a contribuição da empresa Recóleo. Em conclusão, os resultados do projeto contribuíram para a redução dos danos ao meio ambiente, e na alternativa de economia ou fonte de geração de renda dos beneficiários do curso de produção de sabão.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de São João del-Rei

ISBN: 978-85-93416-00-2

