

UMA GOTTA DE ÁGUA, UMA GOTTA DE ÓLEO



Óleos Alimentares Usados

- Os Óleos Alimentares Usados (OAU) são um resíduo com importância ao nível dos hábitos domésticos das famílias, que contém um elevado potencial de contaminação dos recursos hídricos, por isso desde cedo devemos começar a ter uma noção, de como encaminhar os óleos alimentares usados.



Óleos Alimentares Usados

Processo de encaminhamento do óleo utilizado na fritura de alimentos:

- Deixar o óleo arrefecer;
- Despejar num recipiente (ex:garrafa);
- Armezenar até estar cheia, de forma fechada para evitar derrames;
- Encaminhá-la para um oleão;



Óleos Alimentares Usados

Ao reciclarmos o óleo alimentar estamos a contribuir para produzir outros bens , como por exemplo:

- Produção de biodiesel
- Produção de sabões
- Produção de tintas a óleo
- Produção de massa de vidraceiro



Óleos Alimentares Usados

Quando descartamos de forma incorreta o óleo, ele pode provocar uma intensa poluição tanto na natureza quanto nas cidades.

Poluição provocada pelo óleo alimentar na água: O óleo de cozinha não apresenta solubilidade na água, por isso sempre que o óleo entra em contato com água, não ocorre a sua dissolução. A camada de óleo sobre a água prejudica a entrada de luz e de gás oxigênio, dessa forma, os peixes passam a ter uma oferta menor de oxigênio disponível, o que pode causar a morte desses seres (ex:fitoplâncton)



Trabalho realizado por:

Ana Queirós Nº2 8ºI

Ana Leal Nº3 8ºI

Ana Prada Nº4 8ºI

Mariana Neto Nº17