Óleo alimentar usado: da cozinha para o mar

Uma gota de óleo







O óleo (alimentar) possui uma densidade (0,891 g.cm⁻³) inferior ao da água (1,0 g.cm⁻³). Quando misturados o óleo tende a formar uma pelicula, causando problemas no Ambiente.

Uma gota de óleo pode contaminar 1000 L de água. Um 1L de óleo pode contaminar 20000 L de água, promovendo impactes ambientais significativos [1].







Solução



Coloque o óleo usado numa garrafa de plástico.



Deposite a garrafa no oleão.



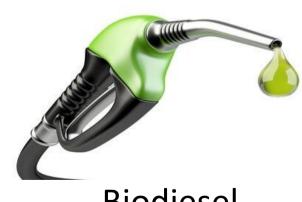
Reciclagem.

Consequências:

Entupimento nas tubagens Aumento do custo do tratamento na Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR); Mortalidade de peixes e consequências na cadeia alimentar; Impacte na flora e fauna; Aquecimento global; Impermeabilização do solo/ inundações, quando

Benefícios da reciclagem dos óleos alimentares usados

Produção de:







Tintas



Sabão

Considerações finais

A correta deposição e reciclagem dos óleos usados reduz o impacto no Ambiente, promove a Economia Circular e contribui para o Desenvolvimento Sustentável.

0 biodiesel um biocombustível que pode ser utilizado no lugar do diesel. benefícios, Apresenta não possui porque compostos de enxofre, que são os responsáveis pelo agravamento de problemas ambientais, nomeadamente: aquecimento global, efeito estufa e chuva ácida [3].

despejado no solo [2].

Bibliografia: [1] http://www.diariodaregiao.com.br. Acedido em 1/04/2019; [2] Dias, D. (2019) Manual de Química: Poluição provocada pelo óleo de cozinha, Rede Omnia, Goiana; [3] Fogaça, J. R. V. Reações de Transesterificação; Brasil Escola. https://brasilescola.uol.com.br/quimica/reacoes-transesterificacao. Acedido em 9/04/2019.