

REUTILIZAÇÃO DE ÓLEO

Reutilizar óleo de cozinha é uma prática comum em muitas cozinhas, seja em casa ou em estabelecimentos comerciais, especialmente para economizar custos. No entanto, isso pode trazer diversos riscos à saúde.

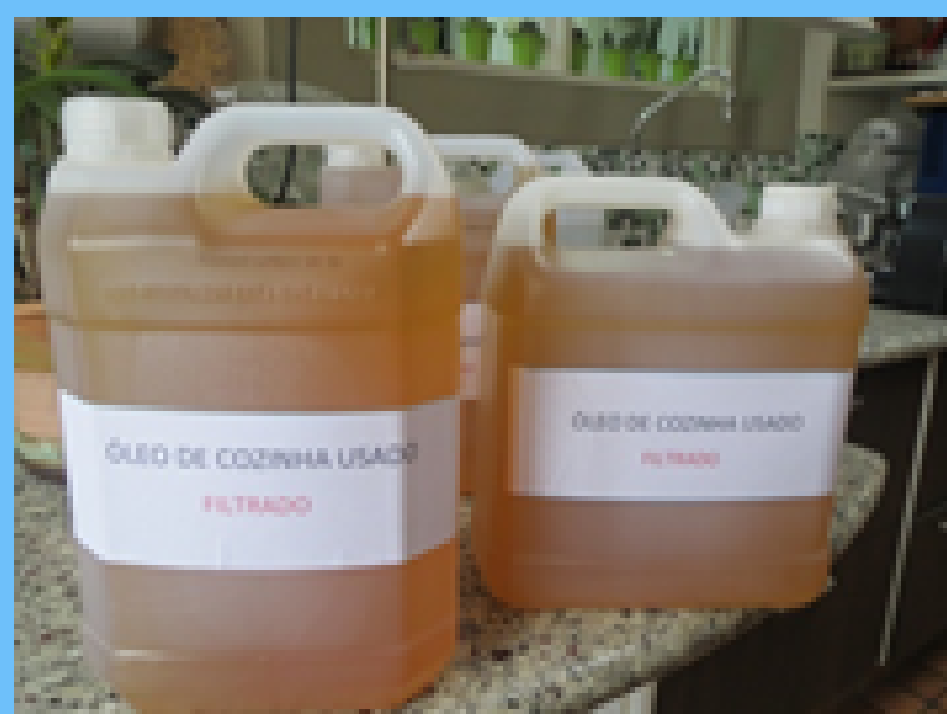
POR QUE NÃO SE DEVE REUTILIZAR O ÓLEO?

Ao ser aquecido repetidamente, o óleo sofre alterações químicas que podem gerar substâncias tóxicas e prejudiciais à saúde, mas há várias razões importantes pelas quais essa prática deve ser evitada, podemos citar:

- **Formação de Compostos Tóxicos:** A alta temperatura faz com que o óleo se degrade, formando compostos como acroleína, que pode estar associada ao desenvolvimento de câncer.
- **Aumento do risco de doenças cardiovasculares:** A reutilização do óleo aumenta a quantidade de gordura trans., que está associada ao aumento do colesterol LDL (ruim à saúde) e ao risco de doenças cardíacas.
- **Contaminação:** Substâncias nocivas dos alimentos podem se dissolver no óleo durante a fritura, aumentando o risco de contaminação cruzada.
- **Diminuição da qualidade do óleo:** O óleo reutilizado altera o sabor dos alimentos, deixando-os com gosto rançoso e com o tempo, o óleo reutilizado perde seus nutrientes benéficos, tornando-se menos saudável.

COMO SABER QUANDO O ÓLEO ESTÁ IMPROPRIO PARA CONSUMO?

O óleo fica escurecido e viscoso, além possuir cheiro forte. Ao aquecer pode formar espuma e após a fritura do alimento, pode apresentar um sabor desagradável.



O QUE FAZER COM O ÓLEO USADO?

A responsabilidade pelo gerenciamento adequado do óleo usado é compartilhada entre geradores de resíduos, consumidores e o poder público, promovendo a conscientização sobre os riscos da reutilização inadequada. Há necessidade de criação de pontos de coleta para óleo de cozinha usado, facilitando o descarte correto e reduzindo a prática de reutilização do óleo em condições inadequadas.

Empresas que realizam a coleta e reciclagem de óleo de cozinha usado devem obter licenciamento ambiental, garantindo que essas atividades sejam realizadas de maneira segura e adequada.

Descartar o óleo de cozinha usado de forma adequada é fundamental para proteger o meio ambiente e a saúde de todos. Optar por métodos de reciclagem e participar de programas comunitários são maneiras eficazes de garantir que o óleo usado seja tratado de forma sustentável e responsável.

REFERÊNCIAS

Decreto Estadual nº 44.844, de 25 de junho de 2008

LEI nº 18.031, de 12/01/2009

Resolução CONAMA nº 362 de 23/06/2005

ZUCATTO, L. C.; WELLE, I.; SILVA, T. N. DA. Cadeia reversa do óleo de cozinha: coordenação, estrutura e aspectos relacionais. Revista de Administração de Empresas, v. 53, n. 5, p. 442-453, out. 2013.

MODRO, N.; OLIVEIRA RODRIGUES, G. IMPACTO DO DESCARTE CORRETO DO ÓLEO DE COZINHA: USO DA DINÂMICA DE SISTEMAS PARA AVALIAÇÃO. Revista Prociências, v. 5, n. 1, p. 103-115, 12 jul. 2022.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR