

REUTILIZAÇÃO DO ÓLEO RESIDUAL DESCARTADO PELO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO IFMT *CAMPUS* CONFRESA PARA FABRICAÇÃO DE SABÃO

COORDENADORA: ANA CLAUDIA TASINAFFO ALVES

RESUMO DO PROJETO

As contaminações ambientais com o passar dos tempos vêm se tornando cada vez mais prejudiciais ao meio ambiente. O descarte inapropriado de óleo residual de cozinha é um dos fatores que afeta a nossa biodiversidade no planeta, pois seu descarte pode provocar inúmeros problemas como, por exemplo, entupimento das redes de esgoto até as contaminações do solo e lençõs freáticos, prejudicando assim a qualidade da água. Um método de evitar essas possíveis contaminações é reaproveitar esse óleo de cozinha que seria jogado fora pelo próprio restaurante universitário no processo de fabricação de sabão que será utilizado na limpeza das dependências do IFMT *campus* Confresa, reduzindo assim não só as possíveis contaminações mais também reduzindo gastos com produtos de limpeza. Após a coleta desses materiais foi fabricado o sabão, que é um sal de ácidos carboxílicos de cadeia longa (os chamados ácidos graxos), onde um hidrogênio foi substituído por um cátion, essa estrutura micelas possibilita a remoção das gorduras. E por último foi feita a análise da qualidade do sabão feito pela comunidade do IFMT *campus* Confresa.

Palavras chave: Saponificação, reutilização de óleo e sustentabilidade.