

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E SUA INTERFERÊNCIA NO MEIO AMBIENTE

Maria Helena Oliveira Santos – Graduada em Nutrição pela UFBA. Especialista em Saúde da Família pela IBPEX e pós-graduanda em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela UESB/Itapetinga. E-mail: mailhute@hotmail.com

Resumo: Sabemos que o desperdício de alimentos está relacionado ao meio ambiente. Por isso, este trabalho mostra a importância do cuidado com os resíduos orgânicos e as consequências que estes causam ao meio ambiente quando são descartados de maneira inadequada no solo.

Palavras-chave: meio ambiente, desperdício, resíduos orgânicos.

Abstract: We know that the waste of foods is related to the environment. Therefore, this work shows the importance of the care with the organic residues and the consequences that these cause to the environment when they are discarded in an inadequate way in the soil.

Keyword: environment, waste, organic residues.

Introdução

A preocupação mundial com a preservação ambiental surge, de forma efetiva, nos anos 60, quando muitos cientistas começaram a fazer projeções catastróficas relacionada ao crescimento populacional. Segundo Bidone e Povinelli (1999), o volume de lixo gerado por uma população revela a sua riqueza ou pobreza e a composição desses resíduos, seus hábitos de consumo e desperdício, além da consciência política individual e coletiva. Diminuir a quantidade de lixo gerada e encontrar soluções adequadas para eliminar o que não tem mais jeito é uma preocupação global, com problemas locais, a serem resolvidas nos bairros e/ ou cidades. Assim, este trabalho objetivou analisar a interferência do desperdício de alimentos no meio ambiente. E como forma de verificar o desperdício de alimentos e sua interferência no meio ambiente foi feita uma revisão bibliográfica do assunto abordado.

Análises e desafios

De acordo com (JARDIM *et al.* 1995), os materiais biodegradáveis principalmente os de origem orgânica como os restos de comida representam mais de 60% em média do lixo sólido produzido no Brasil. O odor gerado por ele quando de sua putrefação, além do chorume, líquido escuro mal cheiroso geralmente contaminado, responsável, muitas vezes, pela contaminação de rios e lençóis d'água, são efeitos nefastos à qualidade de vida.

No mundo inteiro, diariamente, toneladas de alimentos vão para o lixo. Isso se deve em grande parte ao desperdício gerado pela falta de cuidado ou de

informação, desde a colheita, transporte, comercialização e isso acontece, muitas vezes, nas nossas próprias residências. Normalmente, por falta de costume ou por rejeição, folhas de legumes, sementes e cascas são desprezadas e sobras de alimentos já preparados são jogadas fora. Grande parte desses alimentos poderia ser reaproveitado, proporcionando economia, melhoria na alimentação, aproveitando melhor e mais completamente os componentes nutricionais presentes nos alimentos e menor geração de resíduos sólidos (lixo). Esses resíduos, por sua vez, são restos de comida e cascas de vegetais e hortaliças, que são encaminhados para o aterro sanitário gerando o chorume, que causa impacto ao meio ambiente. D'Almeida (2000) afirma que, diminuindo o volume dos resíduos encaminhados aos aterros o meio ambiente ganha espaço para acomodar os resíduos que realmente deverão ir para o aterro sanitário do município.

Percebe-se que o desperdício de alimentos, não deveria, mas já faz parte do senso comum, principalmente, nos grandes centros, onde estudos comprovam que os resíduos sólidos (domiciliar, industrial ou agrícola) são uma das mais sérias formas de desperdício do país. O ideal era aplicação da compostagem feitas com esses alimentos desperdiçados em hortas, que a princípio, teria a função de eliminar parte do problema dos resíduos sólidos urbanos, dando um destino útil aos resíduos orgânicos, evitando a sua acumulação em aterro e melhorando a estrutura do solo, devolvendo a terra os nutrientes de que necessita, aumentando a sua capacidade de retenção de água, permitindo o controle da erosão e evitando o uso de fertilizantes sintéticos.

Outro fator importante que contribui para o não desperdício de alimentos é o aproveitamento integral do mesmo, aproveitando cascas, sementes e folhas, pois alguns estudos revelam que estas partes contêm excelentes fontes de minerais e vitaminas essenciais para a alimentação saudável e promoção da saúde, colaborando dessa forma para a redução do impacto que os resíduos orgânicos expostos de forma inadequada no solo causam ao meio ambiente e aos lençóis freáticos.

Conclusão

Sabemos que cada realidade tem suas particularidades, por isso, ir em busca de alternativas que visem diminuir o desperdício de alimentos e os impactos desse sobre o meio ambiente é preciso para termos um meio ecologicamente equilibrado.

Referências

BIDONE, F. R. A., POVINELLI, J. **Conceitos básicos de resíduos sólidos**. São Carlos: EESC/USP, 1999.

D'ALMEIDA, M.Luiza; VILHENA, André. **Lixo Municipal: Manual de Gerenciamento Integrado**. 2 .ed. São Paulo: IPT/CEMPRE , 2000.

JARDIM, Niza Silva *et al.* **Lixo Municipal: Manual de Gerenciamento integrado**. São Paulo: IPT : CEMPRE, 1995.