

Compostagem - A invenção do professor Coimbra

Geografia

Enviado por: Visitante

Postado em:12/10/2009

Uma invenção de fundo de quintal, dessas que só pedem boa vontade e alguns trocados, pode ajudar a aumentar a vida útil do Aterro Sanitário da Caximba, cuja capacidade está esgotada. Saiba mais...

Criado nos fundos de casa pelo engenheiro civil aposentado Renato Coimbra, o Redolix (Reciclagem Doméstica do Lixo Orgânico) está em teste num restaurante de Curitiba, mas já foi testado e aprovado por uma indústria de Araucária. A inovação do sistema é que ele permite transformar em adubo todo tipo de lixo orgânico, grande vilão dos aterros sanitários país afora. E cada residência pode ter seu próprio sistema de compostagem. A invenção nasceu de uma inquietação de Coimbra com a degradação do rio que fez parte da infância dele. Em 1985, então professor de Desenho Técnico da Universidade Federal do Paraná, visitou o Aterro da Caximba, distante 300 metros do Rio Iguaçu. "Esse é um dos responsáveis pelo assassinato do rio", apontou. Levou duas horas para bolar o sistema, mas levou 15 anos para aperfeiçoá-lo. O Redolix nasceu com o propósito de atender residências com área ociosa no quintal, mas também pode ser adotado no comércio, em indústrias e até condomínios residenciais. Coimbra não pensa pequeno. Produto simples, barato e de pequenas dimensões, podendo ser ampliado conforme a conveniência, o Redolix seria capaz de reduzir a praticamente zero o descarte de detritos sólidos biodegradáveis se adotado em grande escala, pondo fim aos infectos e caros aterros sanitários. Segundo ele, seria uma revolução ambiental comparável à eliminação das antigas latrinas de fundo de quintal com a criação dos vasos sanitários e das redes de esgoto, assim como a revolução da água potável encanada em substituição aos poços caseiros e banhos de caneca. Do concreto ao plástico Ao se aposentar, Coimbra decidiu criar minhocas em Araucária para produzir húmus. Estudou o comportamento delas ao longo de vários meses, pesou e separou diariamente os resíduos biodegradáveis dos inorgânicos. Embora não tenha sido um correto método estatístico, pois se compunha de universo de apenas um indivíduo, concluiu numa família de classe média com até cinco pessoas a geração diária por pessoa é de um quilo nas cidades de médio e grande porte, e que, em peso, 83% são de restos orgânicos e 17% de recicláveis, hipótese que ele arredondou para 80% e 20%. Ele construiu um recipiente em alvenaria no quintal, inseminado com minhocas vermelhas da Califórnia, onde passou a depositar o lixo orgânico de casa. No início era tudo um tanto sofisticado, inclusive com drenos, depósito para coleta de chorume (líquido decorrente da decomposição do material). Coimbra diz que o cão da casa costumava demolir a alvenaria em busca de possíveis restos de comida, obrigando-o a reconstruir tudo de novo. Depois de várias tentativas com outros materiais e simplificações para baratear o custo e facilitar o trabalho doméstico, ele chegou ao modelo em concreto pré-moldado. Cada detalhe construtivo era testado, sempre para simplificar e baratear, até chegar ao plástico reciclado. Dos primeiros caixotes, de cimento, o sistema evoluiu para o plástico reciclado de tubo de pasta de dente. Há seis anos, Coimbra encaminhou a patente ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), mas até hoje não recebeu o registro definitivo da patente. Nos dez anos de testes na própria residência, Coimbra calcula ter evitado a remessa de uma tonelada e meia de resíduos orgânicos por ano no Aterro da Caximba. O sistema O Redolix doméstico é composto de uma caixa retangular, feita de

plástico reciclável, com uma divisória interna repleta de furos na base. O lixo orgânico é colocado num dos compartimentos, onde ficam as minhocas. Ao fim de um ciclo, de três meses em média, elas conseguem processar todo o resíduo dessa parte da caixa e migram para o outro lado em busca de alimento, onde já está sendo depositado mais material orgânico. Terminado esse ciclo, o húmus resultante do trabalho das minhocas deve ser retirado e o processo começa tudo de novo. No restaurante Happy Burger, onde está sendo testado, o Redolix é composto de oito caixas de um metro e meio de comprimento por 70 centímetros de largura e 70 de altura, todas de plástico reciclável, justapostas e ligadas entre si por furos onde passam as minhocas. O primeiro ciclo desse sistema está prestes a ser concluído, após quatro meses de instalação. Já na Novozymes Latin América, cuja planta industrial fica em Araucária, o sistema foi implantado há três anos, numa proporção maior e com caixarias em concreto. Informações sobre o Redolix podem ser obtidas com o inventor, Renato Coimbra, nos telefones (41) 3262-6300 e 9966-7729, ou pelo e-mail renimbra1926@gmail.com Fonte: <http://portal.rpc.com.br>