DESENVOLVIMENTO DE CEREAL EM BARRA ADICIONADA DE FARINHA DE BAGAÇO DE AZEITONA: PESQUISA DE MERCADO

Gabriele Robaina [1]

Maiara Scheffer da Silva [2]

Erick Soares Fernandes Oliveira [3]

Fernanda Germano Alves Gauterio [4]

Miriane Lucas Azevedo [5]

Mariane Garcia Orqis [6]

Resumo:

A procura e o consumo de alimentos nutritivos e com caráter de funcionalidade têm crescido muito ultimamente, pois cada vez mais a população têm buscado se informar e melhorar a alimentação habitual. Simultaneamente, ocorreu uma mudança da rotina diária da parte da população, o que tem provocado um aumento na procura e na ampliação do desenvolvimento de produtos de conveniência, prontos para o consumo(FREITAS;MORETTI,2006). Nesse contexto, aparecem as barras de cereais, produtos de boa aceitação no mercado cuja demanda tem crescido constantemente, pois já fazem parte da dieta de várias pessoas. É um alimento prático, seguro, nutritivo e que possui campo para ser incrementado com uma vasta opção de nutrientes misturados a seus ingredientes. O trabalho com desenvolvimento de barra de cereais é de importância significativa, pois de trata de uma alternativa a mais para o oferecimento de um lanche rápido, saudável, seguro e que pode ser consumido a qualquer hora do dia, incluso no cardápio de preferências dos consumidores adeptos do seu uso (DUTCOSKY, 2011). No processamento de azeitonas, tanto para extração do azeite quanto para produção de conservas, obtêm-se grande quantidade de subprodutos, sendo resíduos sólidos e líquidos, que devem ser tratados ou reaproveitados para prevenir danos ambientais oriundos do seu mau direcionamento (MORE, 2008).Assim, a utilização deste resíduo como matéria-prima para um alimento inovador é uma alternativa muito interessante e viável. Designa-se neste trabalho executar uma pesquisa de mercado sobre cereal em barra, tendo como público alvo os possíveis consumidores interessados em barra de cereal salgada. Apetece avaliar o interesse dos consumidores por um novo produto -barra de cereal salgada adicionada de farinha de bagaço de azeitona. Efetuou-se uma pesquisa de mercado consumidor de barras de cereal, simultaneamente com a pesquisa de intenção de compra do novo produto - barra de cereal salgada adicionada de farinha de bagaço de azeitona. Realizou-se a pesquisa através de questionário em plataforma digital online, divulgado na rede social Facebook, que depreendeu 38 participantes. Através das respostas obtidas, estas foram tabuladas e tinham como intuito discenir o perfil, as preferências e os hábitos dos consumidores, e o provável interesse em consumir um novo produto -barra de cereal salgada adicionada de farinha de bagaço de azeitona.

Palavras-chave: Bagaço, subproduto, cereal

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

DESENVOLVIMENTO DE CEREAL EM BARRA ADICIONADA DE FARINHA DE BAGAÇO DE AZEITONA: PESQUISA DE MERCADO

[1] Aluno de graduação. Gabrielerobaina1999.gr@gmail.com. Autor principal

[2] Discente. maiara_scheffer@gmail.com. Co-autor

[3] Discente. erickfernandes@live.fr. Co-autor

[4] Docente. fernandagermano@unipampa.edu.br. Orientador

[5] Orientadora. mirianeazevedo@unipampa.edu. Co-orientador

[6] Técnica de laboratório . marianeorqis@unipampa.edu.br. Co-orientador

DESENVOLVIMENTO DE CEREAL EM BARRA ADICIONADA DE FARINHA DE BAGAÇO DE AZEITONA: PESQUISA DE MERCADO

1.INTRODUÇÃO

A procura e o consumo de alimentos nutritivos e com caráter de funcionalidade têm crescido muito ultimamente, pois cada vez mais a população têm buscado se informar e melhorar a alimentação habitual. Simultaneamente, ocorreu uma mudança da rotina diária da parte da população, o que tem provocado um aumento na procura e na ampliação do desenvolvimento de produtos de conveniência, prontos para o consumo(FREITAS;MORETTI,2006).

Nesse contexto, aparecem as barras de cereais, produtos de boa aceitação no mercado cuja demanda tem crescido constantemente, pois já fazem parte da dieta de várias pessoas. É um alimento prático, seguro, nutritivo e que possui campo para ser incrementado com uma vasta opção de nutrientes misturados a seus ingredientes. O trabalho com desenvolvimento de barra de cereais é de importância significativa, pois de trata de uma alternativa a mais para o oferecimento de um lanche rápido, saudável, seguro e que pode ser consumido a qualquer hora do dia, incluso no cardápio de preferências dos consumidores adeptos do seu uso (DUTCOSKY, 2011).

No processamento de azeitonas, tanto para extração do azeite quanto para produção de conservas, obtêm-se grande quantidade de subprodutos, sendo resíduos sólidos e líquidos, que devem ser tratados ou reaproveitados para prevenir danos ambientais oriundos do seu mau direcionamento

(MORE, 2008).Assim, a utilização deste resíduo como matéria-prima para um alimento inovador é uma alternativa muito interessante e viável.

Designa-se neste trabalho executar uma pesquisa de mercado sobre cereal em barra, tendo como público alvo os possíveis consumidores interessados em barra de cereal salgada. Apetece avaliar o interesse dos consumidores por um novo produto -barra de cereal salgada adicionada de farinha de bagaço de azeitona.

2.METODOLOGIA

Efetuou-se uma pesquisa de mercado consumidor de barras de cereal, simultaneamente com a pesquisa de intenção de compra do novo produto – barra de cereal salgada adicionada de farinha de bagaço de azeitona. Realizou-se a pesquisa através de questionário em plataforma digital online, divulgado na rede social Facebook, que depreendeu 38 participantes.

Através das respostas obtidas, estas foram tabuladas e tinham como intuito discenir o perfil, as preferências e os hábitos dos consumidores, e o provável interesse em consumir um novo produto

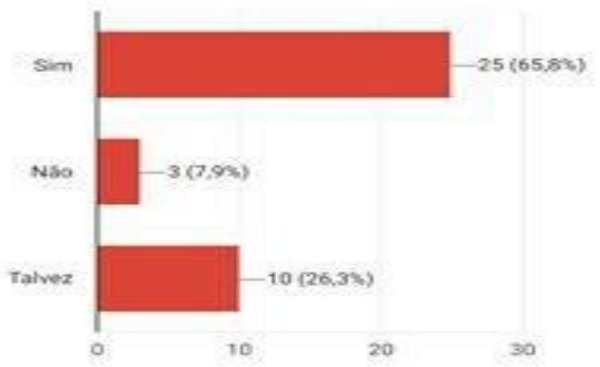
-barra de cereal salgada adicionada de farinha de bagaço de azeitona.

3.RRESULTADOS E DISCUSSÃO

Maioria dos entrevistados foram jovens entre 20 e 30 anos e 30 a 40 anos (47,7% e 21,1%, respectivamente); 57,9% é do público masculino; 52,6% está cursando a graduação.

de consumo 68,4% não Ainda que de 2 a 3 vista disso,

preocupam alimentação afirmou que 39,5% teria barra de



Referente à frequência de cereal em barra, costumam consumi-la. 23,7% afirma consumir vezes por semana. À foi questionado se os consumidores se em manter uma saudável, 81,7% sim. Obteve-se que interesse em consumir cereal salgada.

- Figura1. Conhecendo os benefícios que a barra de cereal enriquecida com farinha de bagaço de azeitona trariam a saúde. A questão compreendeu 38 respostas. Desenvolvida por Autores (2018)

Estudos similares, de desenvolvimento de produtos inovadores e que utilizem outros resíduos industriais, demonstram potencial de inserção e aceitabilidade destes no mercado. Pois conforme MARCHESE e NOVELLO (2017), no desenvolvimento de barra de cereal salgada, após ser produzida e analisada, concluiu-se que a barra de cereal apresentou resultados microbiológicos e físico-químicos satisfatórios. No entanto, a formulação pode ser trabalhada, para melhorar a composição centesimal, enfatizando o teor de umidade, objetivando, assim, estender a vida de prateleira da barra de cereal salgada desenvolvida naquele estudo. Já SILVA et.al. (2009) desenvolveram uma barra de cereal com adição de resíduo industrial de maracujá. Após ser produzida e analisada, concluiu-se que a barra de cereal apresentou sensorialmente boa aceitação com adição de 30% de resíduo de maracujá, bem como, apresentou boa estabilidade higroscópica, gerando um produto com considerável teor de polifenóis, proteínas e lipídios, sendo classificado como rico em fibras, segundo a legislação brasileira, sendo uma alternativa para consumidores de alimentos saudáveis e funcionais. Tais trabalhos, denotam o potencial de uso da farinha de azeitona no desenvolvimento de um produto alimentício inovador - barra de cereal salgada, utilizando um produto que seria descartado.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa de mercado abrangeu um público de maioria jovens e estudante. Composto maioritariamente por pessoas preocupadas em manter um alimentação saudável.

Quanto à segmentação de mercado foi possível concluir que o grupo de consumidores saudáveis e conscientes é o segmento com mais potencial para ser explorado com relação à compra e consumo de barra alimentícia adicionada de farinha de bagaço de azeitona.

5.REFERÊNCIAIS

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3.ed. Curitiba: Cereal Chocotec/ITAL, 2011.426p

FREITAS,D. G. C.; MORETTI. R. H. Caracterização e Avaliação Sensorial de Barra de Cereais Funcional de Alto Teor Proteíco e Vitamínico. Ciências & Tecnologia de Alimentos, v. 26, n. 2, p. 318-324, 2006

MORE. Market of olive residues for energy. 2008. Disponível em <http://moreintelligentenergy.eu/public/file/download/D4_2%20ES.pdf>. Acesso em: 27/08/2018.

NOVELLO (2017) e SILVA et.al. (2009)).

SILVA, I.Q.; OLIVEIRA, B.C.F.; LOPES, A.S.; PENA, R.S.. Obtenção de barra de cereais

adicionada do resíduo industrial de maracujá. Alimentos e nutrição. Araraquara. v.20, n.2, p.321-329,

2009.

MARCHESE, N.R., NOVELLO, Z.. Desenvolvimento e caracterização de barra de cereal salgada.

Rev. Bras. Tec. Agroindustrial, Ponta Grossa. v.11, n.1, p. 2282-2296, 2017.