

Congresso
Internacional da
Agroindústria
10 e 11 de junho



Inovação,
Gestão e
Sustentabilidade
na Agroindústria

ESTUDO MERCADOLÓGICO DA INTENÇÃO DE COMPRA DE MASSAS PARA PASTÉIS ELABORADAS COM BLENDS DE MACAXEIRA E POLVILHOS DOCE E AZEDO

ESTUDIO DE MARKETING DE LA INTENCIÓN DE COMPRA DE PASTA PARA EMPANADILLA PARA FREÍR PREPARADAS CON MEZCLAS DE MACAXEIRA, ALMINDÓNS DULCE Y AGRIO

MARKETING STUDY OF THE INTENT TO PURCHASE PASTA FOR PASTRY PREPARED WITH MACAXEIRA BLENDS AND CASSAVA STARCH AND SOUR STARCH

Sanyelle Lima Sousa¹; Aliny Victória da Silva Rocha²; Hudson Paulo Silva³; Marcos Juliano Gouveia⁴; Deborah Silva do Amaral⁵

INTRODUÇÃO

O processo de desenvolvimento de um novo produto alimentício exige várias etapas até a chegada nas gôndolas de supermercados. A ideia de um produto inovador não é suficiente, é necessário que o projeto tenha viabilidade e seja executável. Além disso, é preciso conhecer o mercado e entender o que este necessita. Nesse sentido, estudos mercadológicos sobre a intenção de compra de consumidores sobre novos produtos são uma das diversas ferramentas utilizadas para mensurar a aceitação. Ademais, servem para o alinhar o novo produto com o que o público deseja e gostaria de ter a sua disposição.

Com essa perspectiva, este trabalho visa medir a percepção pela intenção de compra de consumidores sobre massas alimentícias prontas para elaboração de pastéis cujo diferencial é a preparação com *blends* de macaxeira e polvilhos doce e azedo. É importante avaliar a receptividade desse nicho de mercado que engloba portadores de doença celíaca e também pessoas que desejam excluir ou reduzir o glúten de suas dietas. Explorando assim, a utilização de outras fontes de amido como a mandioca que é uma raiz de muita importância na alimentação de brasileiros.

Tendo em vista a carência de produtos no mercado elaborados com macaxeira e

¹ IFPE, sanyelle.lima@barreiros.ifpe.edu.br

² IFPE, alinyvictoria@gmail.com

³ IFPE, HUDSON@barreiros.ifpe.edu.br

⁴ IFPE, marcosgouveia@barreiros.ifpe.edu.br

⁵ Doutora, IFPE, deborah.amaral@barreiros.ifpe.edu.br

polvilhos, a sua aplicação em um produto de fácil preparo torna-se bastante atrativa. Principalmente na forma de massas prontas para pastéis que apresentam boa aceitabilidade entre o público mais jovem. Com isso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a intenção de compra de massas para pastéis preparadas a partir de *blends* de macaxeira e polvilhos doce e azedo. Para a execução desta pesquisa, optou-se pela utilização de formulários em plataforma *online*, devido ao distanciamento social imposto pela pandemia da Covid-19 e também pela possibilidade de coletar informações de pessoas de diferentes lugares a um custo baixo.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Pastéis são uma das massas mais populares que agradam a todas as idades. Esse alimento tão simples faz um grande sucesso no Brasil, e é um produto muito fácil de encontrar em lanchonetes, mercados, padarias e feiras. Além disso, nos supermercados são facilmente encontradas massas para a elaboração de pastéis em casa que tem sucesso garantido pela a sua praticidade de preparação.

O pastel é uma receita culinária que está incluída na legislação como uma das massas alimentícias obtidas pela farinha de trigo (*Triticum aestivum* L. e ou de outras espécies do gênero *Triticum*) e ou derivados de trigo *durum* (*Triticum durum* L.) resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação (BRASIL, 2005). Esta mesma resolução ainda prever a elaboração de massas alimentícias que podem ser obtidas a partir de derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos.

Nesse sentido, a utilização da macaxeira na elaboração de massas alimentícias na forma de pastel pode ser realizada de forma parcial ou integral. A adição de substâncias como temperos, sal, ovos, óleos e gorduras, recheios e molhos, também são permitidas desde que não descaracterizem o produto (COMELLI *et al.*, 2011). Naturalmente, existe uma dificuldade de substituição da farinha de trigo nas formulações devido ao seu importante papel tecnológico nestes produtos (RAMOS, 2018).

Entretanto, a principal vantagem de utilizar esta raiz e seus derivados (polvilhos) é a possibilidade de atender o mercado para produtos livres de glúten. Devido a carência de produtos no mercado que possam ser consumidos por portadores de doença celíaca, além da importância de ofertar novas possibilidades de alimentos a estas pessoas (ARAÚJO, 2008). Existe também um crescente público que deseja reduzir o glúten e adicionar um alimento energético e com bom valor nutricional. Neste sentido, realizar uma avaliação do mercado consumidor e entender suas expectativas é imprescindível no desenvolvimento deste produto.

METODOLOGIA

Foram recrutados através de um questionário online 100 participantes que tivessem o hábito de consumir macaxeira ou pastel. O questionário foi elaborado no *Google Forms*, sendo dispensando do uso de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, havendo um consentimento simples ao decidir participar da pesquisa. Na página de abertura, havia uma indicação de que a participação é voluntária e que o participante poderia desistir de preencher o formulário a qualquer momento.

As questões iniciais para caracterização do perfil do consumidor eram referentes a idade, grau de instrução, região onde mora, se é celíaco ou não, se consome ou não macaxeira e pastel e qual frequência de consumo. Para avaliar a intenção de consumo o participante respondeu se comeria ou não pastel feito com massa de macaxeira, por qual motivo e se compraria ou não esse produto. Por fim, foi exposta a Figura 1 da massa fresca de macaxeira para pastel para que em escala linear o consumidor indicasse sua percepção quanto a qualidade, textura e saudabilidade.

Figura 1: Massa de macaxeira em formato de pastel recheado e frito

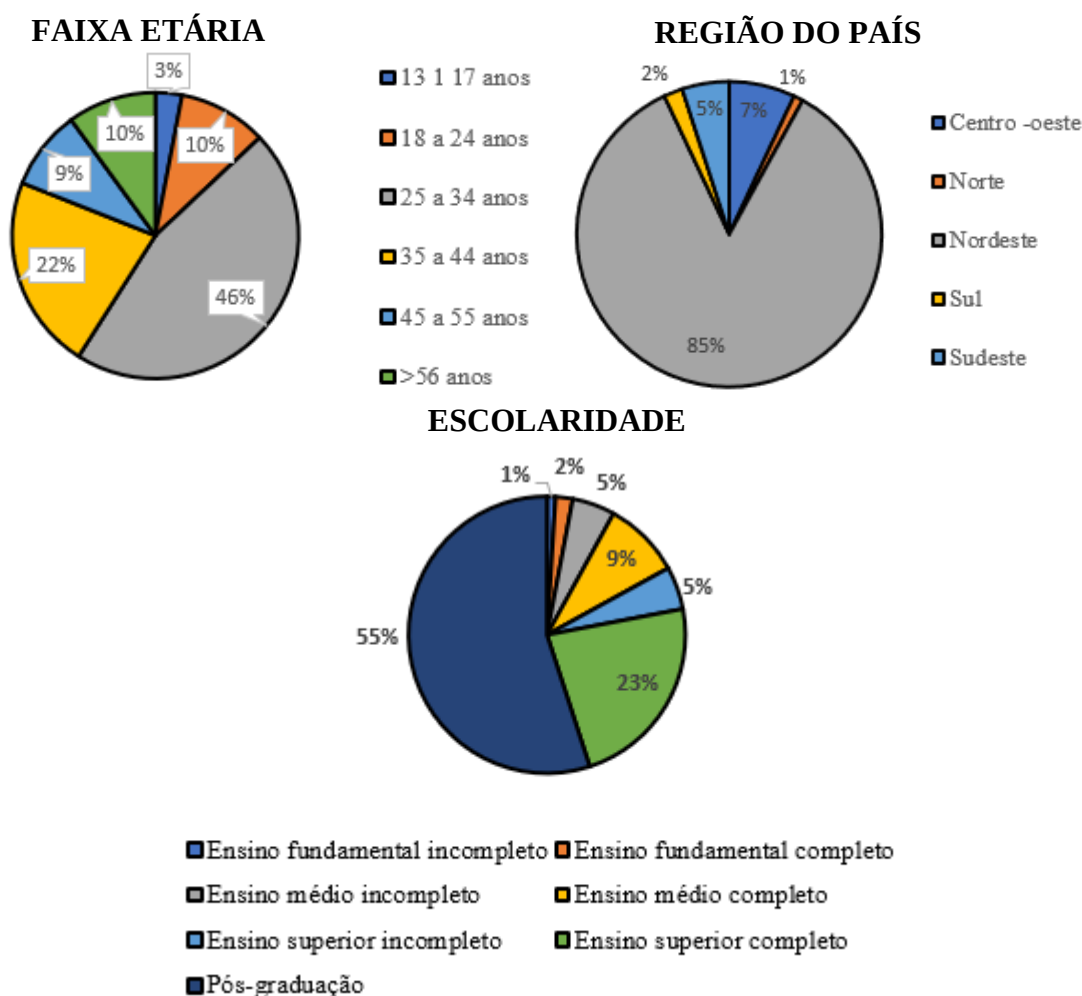


Fonte: Própria (2021)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O perfil dos consumidores participantes deste estudo aponta uma amostra variada, sendo maioria (46%) com idade entre 25 e 34 anos, da região nordeste (85%), com alto nível de escolaridade, pois 55% possuem pós-graduação (Figura 2). Quanto ao item saúde, 92% indicaram que não fazem dieta restritiva quanto ao consumo de glúten, enquanto que 8% responderam que embora não são celíacas, mas preferem uma dieta sem glúten. Assim, destacamos a existência de um público que independente do fator doença, prioriza o consumo de alimentos livre da proteína presente no trigo.

Figura 2: Perfil do público que participou este formulário

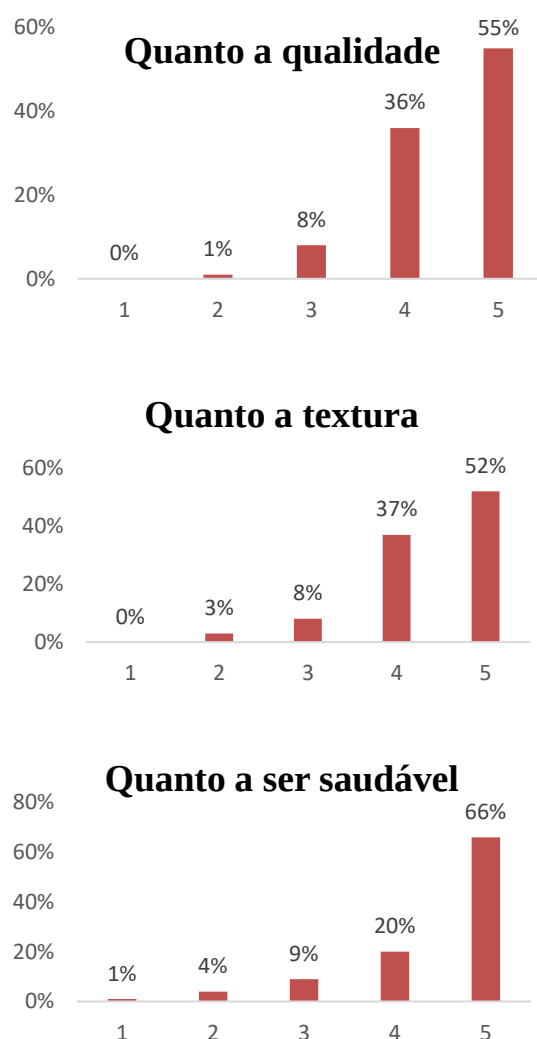


Fonte: Própria (2021)

De acordo com o levantamento, os participantes deste estudo são consumidores de macaxeira (98%) e pastel (92%). Em relação a frequência de consumo, a maioria tem consumo frequente de macaxeira, já o consumo de pastel para a maioria é raro. Em geral, 90% dos participantes indicaram que consumiria uma massa fresca de pastel elaborada com macaxeira e polvilhos, indicando como motivo ser um produto mais saudável (63%), valorização da macaxeira (43%) e mais saborosa (36%).

Quanto a percepção do consumidos e intenção de compra, os participantes indicaram sua percepção quanto a massa fresca de macaxeira para pastel analisando a Figura 1 exposta no formulário online, usando uma escala linear de 1 a 5, sendo 1 menor percepção de aceitabilidade e 5 maior percepção de aceitabilidade. Em geral, aos parâmetros qualidade, textura e saudável tiveram ótima aceitabilidade, tendo em vista que cerca de 90% dos participantes avaliaram com notas 4 e 5 na escala apresentada (Figura 3).

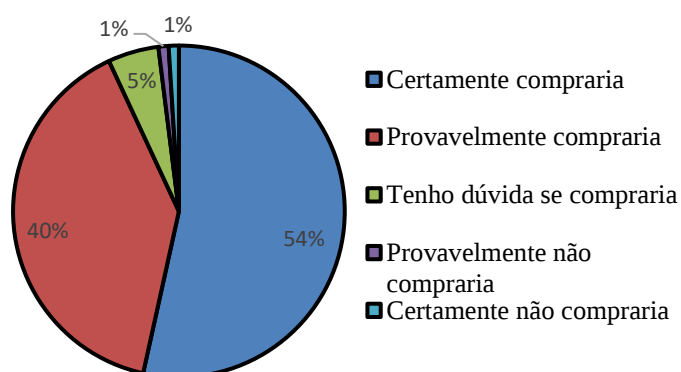
Figura 3: Percepção do consumidor da massa fresca de macaxeira quanto à qualidade, textura e saudável



Fonte: Própria (2021)

Para avaliar o quanto o consumidor gostou do produto, foi usado uma escala hedônica, variando de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (Gostei muitíssimo). Assim, confirmando a aceitabilidade, pois 35,7% dos participantes indicaram que gostaram muitíssimo e 41,8% indicaram que gostaram muito. Em relação a intenção de compra (Figura 4), 54% indicaram que certamente comprariam e 40% que provavelmente comprariam este produto.

Figura 4: Intenção de compra da massa fresca de macaxeira



Fonte: Própria (2021)

CONCLUSÕES

Sobre a percepção do consumidor sobre a intenção de compra de massas frescas de macaxeira adicionadas de polvilhos doce e azedo obtiveram uma ótima aceitação e receptividade a este produto. Portanto, esta massa para pastéis, demonstrou ser uma alternativa viável para obtenção de um produto sem glúten, o que pode ser útil para dieta com restrição a esta proteína ou para quem busca esta opção de alimento, bem como pode agregar valor à macaxeira.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, H. M. C. **Impacto da doença celíaca na saúde, nas práticas alimentares e na qualidade de vida celíacos.** 2008. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

COMELLI, C.; CHIARINI, E.; PRADO, S. P. T.; OLIVEIRA, M. A.; BERGAMINI, A. M. M. Avaliação microbiológica e da rotulagem de massas alimentícias frescas e refrigeradas comercializadas em feiras livres e supermercados. **Alim. Nutr.**, v. 22, n. 2, p. 251-258, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 263, 22 de setembro de 2005. Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, ed. 184, p. 368, 23 set. 2005.

RAMOS, R. E. S. **Avaliação tecnológica e caracterização físico-química de massa alimentícia sem glúten.** Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Engenharia de Alimentos, Garanhuns, BR - PE, 2018.