

GRÃOS GERMINADOS: MÉTODOS DE PROCESSAMENTOS VINCULADOS AO PERFIL DOS CONSUMIDORES BRASILEIROS PARA A PADRONIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

GERMINATED GRAINS: PROCESSING METHODS VICULATED TO BRAZILIAN CONSUMERS PROFILE FOR A STANDARDIZATION AND DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS

BARCELOS, Alessandra de Fátima¹; OLIVEIRA, Lorena Eduarda Aparecida de²; RODRIGUES, Jessica Ferreira³

Resumo

A tendência atual da saudabilidade tem desencadeado maior consciência em relação aos hábitos alimentares, gerando, assim, uma procura por alimentos com altos níveis de macro e de micronutrientes. Entre eles, estão os grãos germinados, que se referem aos grãos em seu desenvolvimento embrionário. O processo para sua aquisição se dá por intermédio das etapas de hidratação, germinação e secagem. No entanto, o conhecimento sobre brotação ainda é escasso, o que dificulta a regularização e a padronização do processo. Em vista disso, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar o perfil dos praticantes de germinação, assim como os métodos utilizados para o processo. Desse modo, uma pesquisa de mercado foi aplicada, por meio do *Google Formulário*, a 170 consumidores brasileiros, a fim de caracterizar o perfil e os métodos utilizados pelos praticantes de germinação. O questionário foi dividido em duas seções: primeiramente, foram selecionados os praticantes de germinação, delimitando, dessa forma, o público-alvo. Posteriormente, foram estudados o perfil dos respondentes, os hábitos e os métodos mais utilizados para o processamento dos grãos. Na análise dos dados, observou-se que apenas 7,1% têm o costume de germinar os grãos que consomem, e, destes, 8% realizam a técnica frequentemente, sendo que, na maioria das vezes, é realizada pelo público feminino (75%), com faixa etária de 18 a 40 anos (a maior parte dos entrevistados possuía o ensino superior incompleto, representando 38,2%, e renda de 1 – 3 salários mínimos, que se refere a 48,2% das respostas) - fato que pode ser uma consequência dos canais de comunicação. A grande maioria dos praticantes indicou maior frequência de prática de atividade física e consumo de frutas e hortaliças. O processo é feito, na maioria das vezes, dentro de potes ou garrafas de vidro, por períodos menores de hidratação, na temperatura ambiente, por aproximadamente 6 horas; já na germinação, o período utilizado é de 12 horas e por mais de 24 horas. Além disso, 93,3% dos entrevistados não utilizam nenhuma substância com o intuito de higienizar os grãos, e aqueles que utilizam empregam o hipoclorito de cloreto de sódio. Como consequência, 66,7% dos praticantes consideram o processo seguro. Entretanto, ocorrem efeitos indesejáveis, como a formação de bolores, ou os grãos não germinam e/ou ficam com mau cheiro. Os dados alcançados evidenciaram que o processo de germinação ainda é uma novidade para o consumidor brasileiro, sendo interessante estratégias para incentivo do consumo destes produtos, bem como sobre a maneira correta de realização do processo e seus potenciais riscos.

Palavras-chave: Grãos germinados, pesquisa de mercado, sementes, germinação, padronização.

¹ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Minas Gerais - IFMG, alessandra.barcelos@gmail.com;

² Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Minas Gerais - IFMG, lorenaoliveira080200@gmail.com;

³ Doutora em Ciência dos Alimentos Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG, jessica.rodrigues@ifmg.edu.br.