

PROJETO DE UMA AGROINDÚSTRIA DE SUCOS E CHÁ GELADO

GABRIELA MARRONI BLANK¹; JULIA BERGMANN SANTOS²; VANESSA MALDANER²; CARLOS ALBERTO SILVEIRA DA LUZ³; MARIA LAURA GOMES SILVA DA LUZ⁴

¹Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPel – gabriela.mblank@gmail.com;

²Engenheira Agrícola;

³Docente CEng/UFPel – carlossluz@gmail.com;

⁴Docente CEng/UFPel – orientadora – m.lauraluz@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A crescente busca pela qualidade de vida é caracterizada por uma crescente demanda por produtos saudáveis e com características nutricionais e sensoriais próximas dos alimentos *in natura*. Dessa forma, a indústria alimentícia está mais atenta aos desejos do consumidor e investe na formulação de novos produtos com apelo à vida saudável (WANSINK, 2004; MACHADO, 2013).

O mercado de sucos apresenta um enorme potencial a ser explorado principalmente entre os jovens que, cada vez mais exigentes, começam a mudar seus hábitos em busca de uma vida mais saudável (CARMO et al., 2014). Segundo Grupo Mariza (2018), o chá gelado é uma bebida que está se popularizando no Brasil, surge como substituta para refrigerantes e sucos calóricos, hidrata, refresca, acelera o metabolismo, estimula a ação diurética e revigora as energias.

De acordo com ABIR (2016), o consumo em litros/habitantes por ano de sucos é de 5,09 e de chá gelado é de 0,72.

Dessa forma, o processamento de frutas, convertidas em polpas e estas utilizadas em sucos e chás naturais é uma importante atividade agroindustrial. O intuito desse trabalho foi projetar a infraestrutura de uma agroindústria e analisar a sua viabilidade técnica de implantação em um sistema de produção de suco ou néctar de pêssego e chás gelados a partir de chá preto com saborização de pêssego e limão.

2. METODOLOGIA

Foi estabelecido que a produção dessa agroindústria atenderá a parcela de 1% dos consumidores (*market share*), em virtude da existência de marcas de sucos e de chás gelados já consolidados no mercado.

Com isso, foi estimada a produção diária da agroindústria, funcionando cinco dias por semana, atendendo 1% dos consumidores da população, segundo o IBGE (2018), das seguintes cidades: Pelotas estimado em 341.648 habitantes, Porto Alegre em 1.479.101 habitantes, São Lourenço do Sul em 43.625 habitantes, Canguçu em 55.871 habitantes, Rio Grande em 210.005 habitantes e Camaquã em 66.034 habitantes.

A agroindústria trabalhará com o pêssego *in natura* durante a safra e com a polpa congelada durante o restante do ano. O chá gelado será produzido durante todo o ano a partir de chá preto saborizado com polpa de pêssego e suco de limão. A partir de testes realizados com as frutas a serem

utilizadas - pêssego e limão - obteve-se a quantidade de matéria-prima para a produção de 1 litro de cada produto.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nessa agroindústria, a receita estabelecida através dos testes com as frutas para a fabricação de chá gelado saborizado com pêssego e limão foi de 4 g de chá preto para 1.000 ml produzidos. Na saborização com limão, a quantidade foi de 80 ml de suco de limão Taiti e 880 ml de água já passada pela infusão com o chá preto; para o pêssego foram obtidas as quantidades de 389 g de polpa de pêssego e 560 ml de água na mesma situação citada acima. A produção diária será de 60 L de chá gelado, sendo 30 L para cada saborização do chá, e 423 L de suco de pêssego na safra e néctar de pêssego na entressafra, de forma que a agroindústria atenda o mercado estipulado.

A produção de suco de pêssego segue o balanço de massa, representado na Figura 1, durante 6 meses. Após isso inicia a produção de néctar, que se diferencia apenas no processo inicial do fluxograma do suco, sem ter as etapas iniciais, pois a polpa congelada entra no processo na formulação. Outra mudança na produção de néctar é a adição de 10,62 kg por dia de açúcar. A produção de chá gelado saborizado segue o balanço de massa da Figura 2.

Figura 1 – Balanço de massa para o suco de pêssego na safra

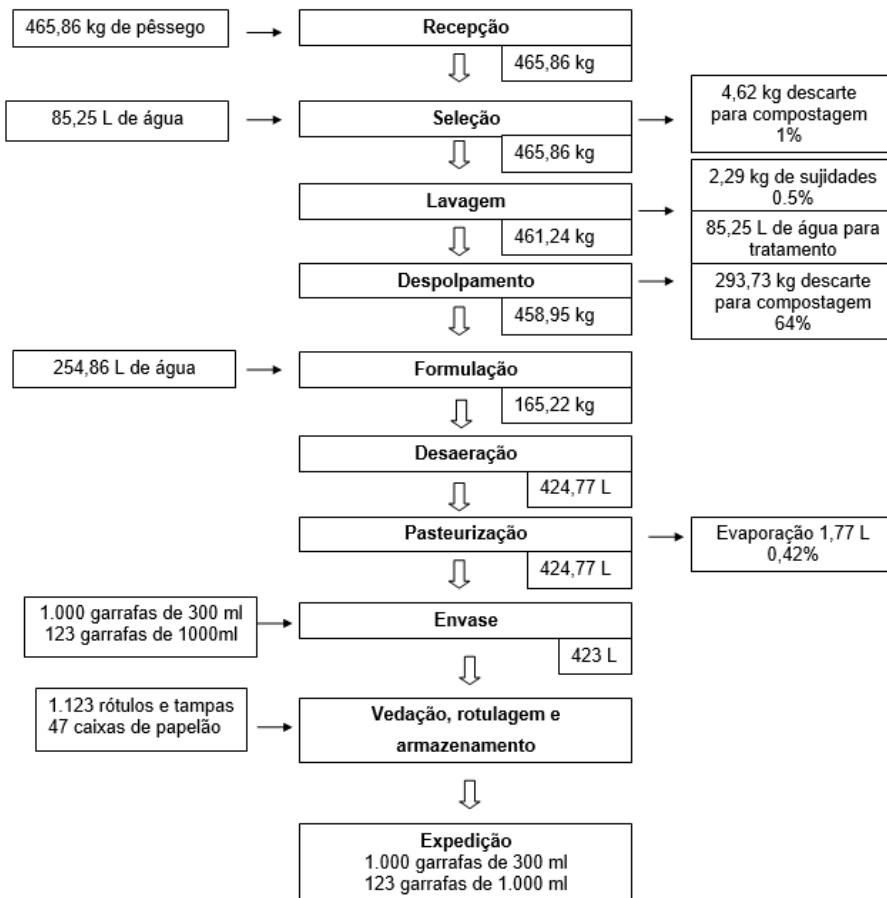
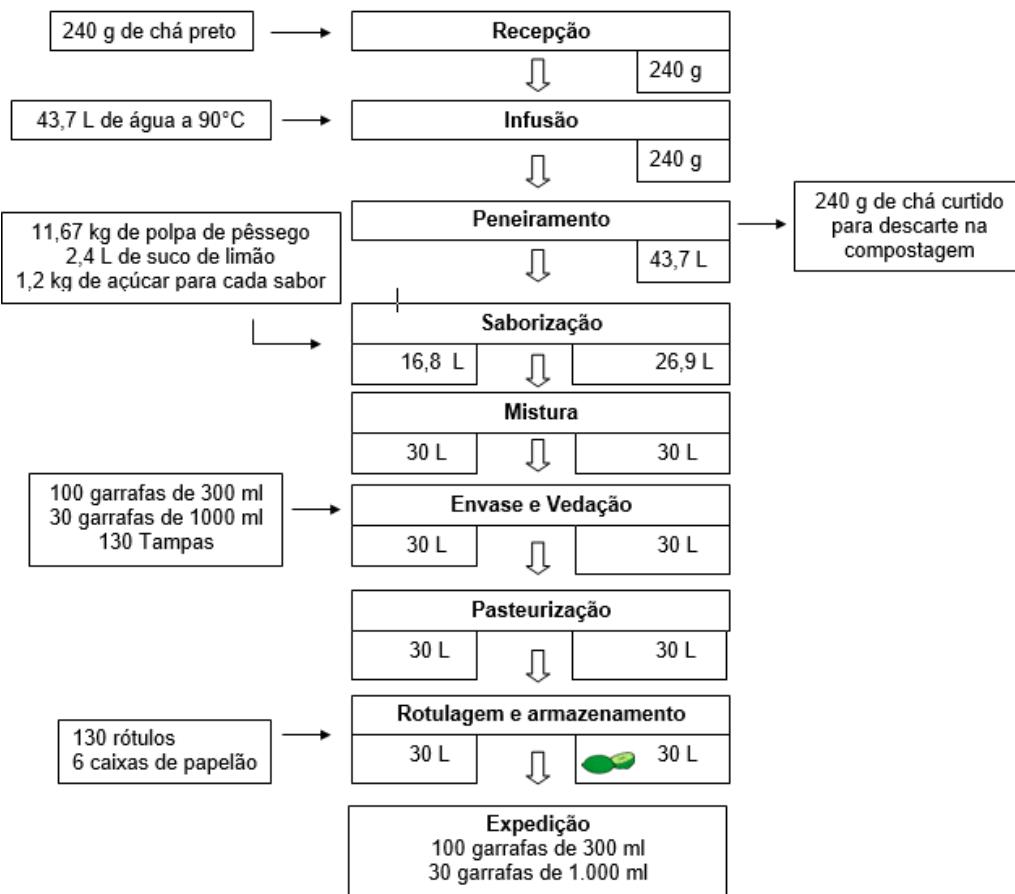


Figura 2 – Balanço de massa para o chá gelado



4. CONCLUSÃO

O chá gelado é um produto de crescente emergência no mercado, trazendo inovação ao projeto. O suco e o néctar de pêssego são uma alternativa de uso da fruta, amplamente produzida na região Sul do RS, sendo uma maneira de agregar valor ao produto. Portanto, a realização de um projeto para produção de chá gelado a partir destas frutas é uma opção tecnicamente viável para a região.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIR. **Associação Brasileira das Indústrias de Bebidas. Dados consumo de sucos e chá gelado.** 2016. Disponível em: <<https://abir.org.br/sector/dados/>>. Acesso em: 10 out. 2018.

CARMO, M.C.L.; DANTAS, M.I.S.; RIBEIRO, S.M.R. Caracterização do mercado consumidor de sucos prontos para o consumo. **Braz. J. FoodTechnol.**, Campinas, v.17, n.4, p.305-309, out/dez. 2014.

GRUPO MARIZA. Além de revigorantes, os chás gelados são fortes aliados da saúde. Abril, 2018. Disponível em: <<https://g1.globo.com/go/goias/especial->>

publicitario/grupo-mariza/noticia/alem-de-revigorantes-os-chas-gelados-sao-fortes-aliados-da-saude.ghtml>. Acesso em: 10 out. 2018.

MACHADO, J.G.D.C.F. Estratégias de marketing na indústria de amendoim: um estudo em empresas da Alta Paulista. **Latin American Journal of Business Management**, Tupã, v.3, n.2, p.21-29, 2013.

WANSINK, B. Environmental factors that increase the food intake and consumption volume of unknowing consumers. **Annual Reviews of Nutrition**, Illinois, v.24, p.455-479, 2004.