

INTENÇÃO DE COMPRA DE PRODUTO CÁRNEO TIPO NUGGETS ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCA DE ABÓBORA

LETICIA COSTA FONTOURA¹; FABIANA CEOLIN MOREIRA²; MARCIAS ROCHA GULART³; ELIEZER AVILA GANDRA⁴.

¹*Universidade Federal de Pelotas – lefontoura1@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – ceolinfabiana@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – marciaquilarate@hotmail.com*;

⁴*Universidade Federal de Pelotas – gandraea@hotmail.com*.

1. INTRODUÇÃO

Se tem conhecimento que, atualmente devido ao estilo de vida mais agitada de todos os consumidores, a procura por alimentos com mais praticidade tem grande evolução. Os nuggets, produto cárneo empanado está entre estes produtos, se pode acreditar que a aceitação crescente deste alimento se deve ao fato de ser um produto que facilite a vida do consumidor devido ao seu preparo ser rápido e fácil (DILL, 2009).

Apesar dos benefícios da praticidade que estes produtos nos proporcionam, muitas vezes estes são insuficientes em alguns nutrientes, necessários para nosso organismo. Pensando nisso, que a ideia de enriquecer produtos cárneos com ingredientes que contenham vitaminas, minerais, ácidos graxos essenciais e fibras que são necessários à manutenção e o bem estar do corpo humano; está em crescimento (FLORES, 2012).

A elaboração de produtos que podem enriquecer alimentos como os nuggets podem ser produzidos a partir de partes frutas e/ou hortaliças que muitas vezes são desperdiçadas pela falta de informação sobre alternativas de reaproveitamento. A abóbora é um exemplo, quando usada sua polpa, a casca é descartada como resíduo. Uma alternativa para evitar este desperdício, é a produção de uma farinha da casca da abóbora. Estudos existentes sobre a caracterização de cascas de abóbora, comprovam que essa farinha possui boa qualidade nutricional devido ao teor de minerais e proteínas presentes e apresenta também coloração favorável para o uso em produtos alimentícios (DA SILVA, 2018).

O momento qual vivemos nos expõe a diversas modificações, sejam como absorvemos conteúdos e informações ou expomos nossa opinião. Em meio a pandemia é necessário tornar o conhecimento em algo criativo, e não reprodutivo (ANDRADE et al., 2020). Formulários online são uma boa opção, em que podemos avaliar e fazer levantamentos de opiniões através de um endereço (URL). Essa estratégia pode ser utilizada para pesquisas de mercado, como para descobrir intenção de comprar de algum produto.

Assim objetivou-se fazer um levantamento através de plataformas online, sobre o comportamento e intenção de compra de consumidores para um produto cárneo tipo nuggets produzido com carne de frango e enriquecido com farinha produzida da casca de abóbora.

2. METODOLOGIA

O nuggets submetido à análise foi produzido com ingredientes adquiridos em mercados da região de Pelotas/RS. A farinha da casca da Abóbora Japonesa/Cabotiá, foi obtida a partir da separação manual da polpa e casca, após 2

esse processo a casca foi higienizada, seca em forno convencional e triturada em moinho de facas. Essa farinha foi introduzida em um produto cárneo empanado de frango, o nuggets; obtido através de uma emulsão cárnea preparada com: 181,81g (19,80%) de água, 136,36g (14,85%) de gordura suína (toucinho), 36,36g (3,96%) de proteína texturizada de soja, 46 g (5,01%) de farinha de casca de abóbora, 16 g (1,74%) de sal (NaCl), 1,36 g (0,15%) de condimento e 500 g (54,47%) de carne de peito de frango; esta emulsão foi congelada para facilitar a formatação dos nuggets e após esse processo foi empanada.

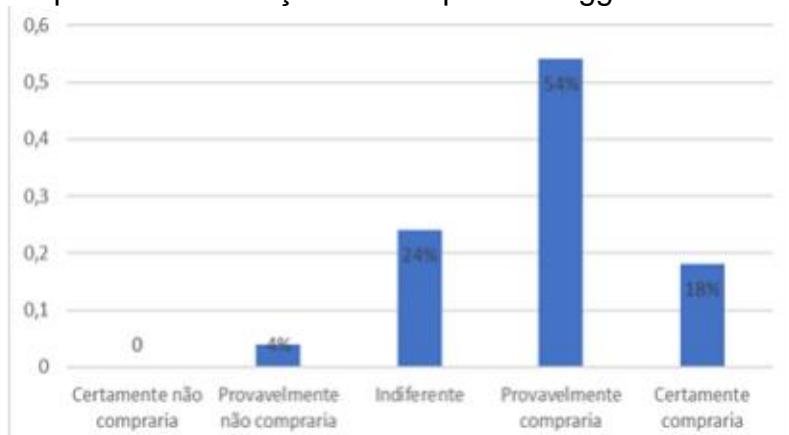
Devido a pandemia, os métodos de ensino e pesquisa estão sendo adaptados. A análise sensorial foi adaptada para um formulário online na plataforma Google, com divulgação do link nas redes sociais para ser respondido até alcançar o número mínimo de 50 participantes, iniciando no dia 20 de julho de 2020. O formulário possuía perguntas de múltipla escolha para estabelecer o compromisso dos consumidores em relação às informações prestadas, questões específicas sobre o produto e intenção de compra.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O formulário online da plataforma Google Forms foi respondido por 50 consumidores. O enriquecimento de produtos ainda não é uma coisa comum no mercado alimentício, devido a isto muitas vezes, pela falta de conhecimento desta inovação não há uma aceitação considerável do produto. Os resultados obtidos através do formulário estão expressos na tabela 1 e figura 2.

Tabela 1 – Frequência do comportamento do consumidor de nuggets com casca de abóbora.

Perguntas	Não	Não sei	Sim
1. Já consumiu algum produto com farinha da casca de abóbora?	37	9	4
2. Sabe dos benefícios que a casca de abóbora possui?	29	13	8
	Não	Intolerância à lactose	Vegetariano
3. Possui alguma restrição alimentar?	45	2	3
	Não	Lácteos	Ovolactovegetariano
4. Possui algum tipo de alimentação especial?	47	2	1

Figura 1 – Frequência de intenção de compra de nuggets com casca de abóbora.

Certamente não compraria	Provavelmente não compraria	Indiferente	Provavelmente compraria	Certamente compraria
0	4%	24%	54%	18%

Como já era imaginado, a quantidade de pessoas que já consumiram algum produto com a casca da farinha de abóbora é baixa. Observando isso, destacasse a intenção de compra, onde os participantes demonstraram interesse em comprar o produto caso encontrassem no mercado, ressaltando o pouco conhecimento do ingrediente e do produto.

Neste caso, os resultados obtidos são esperados levando em conta que, a farinha de abóbora não é um produto produzido comercialmente e consequentemente, não conhecido pelos consumidores. Mesmo com estes fatos, o produto teve grande aceitação.

As inovações que aparecem no cenário alimentício trazem diversos benefícios para todos os contextos da vida humana. Segundo Coelho e Wosiacki (2010), a indústria alimentícia é uma grande produtora de resíduos vegetais, estes que podem conter altos níveis de nutrientes como as vitaminas, sais minerais e componentes bioativos. Com o reaproveitamento destes resíduos, é possível a produção de diversos produtos, com grande inovação, que podem ser incluídos em dietas específicas ou na alimentação diária dos consumidores; evitando assim, o desperdício. Fato identificado na figura 1, em que a maioria dos respondentes tem intenção de comprar o produto.

Estas inovações estão presentes e se aperfeiçoam em todas as áreas. Pode-se dizer que a pandemia acelerou o processo de algumas modificações, inclusive na indústria alimentícia; a qual podemos perceber modificações no modo de compra e venda, produção e, também no modo em que avaliamos novos produtos. O formulário online contribuiu muito para o desenvolvimento de pesquisa à distância, onde os participantes puderam expor suas opiniões, contribuindo assim com o resultado do desenvolvimento do produto.

4. CONCLUSÕES

O Nuggets enriquecido com farinha da casca de abóbora apresentou intenção de compra, caso encontrasse disponível no mercado, pela maioria dos

consumidores, mesmo que não tenham provado e sem conhecer os seus benefícios 4 para a saúde. Estes fatos nos levam a crer que o reaproveitamento de resíduos é uma boa alternativa para a diminuição do desperdício de alimentos; e também nos mostra uma realidade de que num futuro próximo podem estar a nosso alcance uma diversa variedade de produtos produzidos a partir desta ideia.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Márcio Silva et al. CONSTRUÇÃO E ADAPTAÇÃO DO PROJETO APOLOBVM: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE CRIAÇÃO DE METODOLOGIA DE ENSINO ATRAVÉS DE FERRAMENTAS TECNOLÓGICAS E INOVADORAS EM TEMPOS DE PANDEMIA DE COVID-19. HUMANIDADES E TECNOLOGIA (FINOM), v. 25, n. 1, p. 219-238, 2020.

COELHO, Laylla Marques; WOSIACKI, Gilvan. Avaliação sensorial de produtos panificados com adição de farinha de bagaço de maçã. Food Science and Technology, v. 30, n. 3, p. 582-588, 2010.

DA SILVA, Bruna Jardim et al. DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA DAS CASCAS DE ABÓBORA. Fórum de Integração Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação Tecnológica do IFRR-e-ISSN 2447-1208, v. 5, n. 1, 2018.

DILL, Daniele Domingues; SILVA, Andréia Pinheiro da; LUVIELMO, Márcia de Mello. Processamento de empanados: sistemas de cobertura. Estudos tecnológicos, v. 5, n. 1, p. 33-49, 2009.

FLORES, Aline Fatima. Desenvolvimento de nuggets enriquecidos com fibras e sem adição de glúten. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

HEIDEMANN, Leonardo Albuquerque; OLIVEIRA, Ângelo Mozart Medeiros de; VEIT, Eliane Angela. Ferramentas online no ensino de ciências: uma proposta com o Google Docs. Física na escola. São Paulo. Vol. 11, n. 2,(out. 2010), p. 30-33, 2010.