

AVALIAÇÃO DO PERFIL DE CONSUMIDORES E ACEITAÇÃO DE QUINDIM TRADICIONAL NA REGIÃO SUL DO RIO GRANDE DO SUL

JULIANA BARCELOS NUNES GARCIA¹; MAURÍCIO CAMPESATO PADILHA²;
MELISSA BASTOS BORGES³; ESTEFANI TAVARES JANSEN⁴; LISIANE
MENDES TORRES DE BRITO⁵; FLAVIO EDNEY MACUGLIA SPANEMBERG⁶

¹*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense –
julianabarcelosn@gmail.com*

²*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense –
mauricio.campesato@gmail.com*

³*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense –
melissaborges.pl028@academico.ifsul.edu.br*

⁴*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense –
estefani_tj@hotmail.com*

⁵*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense –
lisianebrito@ifsul.edu.br*

⁶*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense –
flaviospanemberg@ifsul.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

Os doces de Pelotas são um verdadeiro patrimônio gastronômico da cidade localizada no sul do Brasil (IPHAN, 2024). O município de Pelotas é reconhecido como a Capital Nacional do Doce, abrigando numerosas empresas e pequenos empreendedores que produzem e comercializam produtos tradicionais, muitos dos quais seguem receitas de tradição familiar (PREFEITURA DE PELOTAS, 2024).

Dentre essas iguarias, o quindim tradicional, doce elaborado com gemas de ovos, açúcar e coco ralado, destaca-se por sua textura cremosa, sabor intenso e valor simbólico para a cultura gastronômica local. Além disso, o quindim é um dos doces que em 2011 recebeu o selo de Indicação Geográfica do Doce de Pelotas (SEBRAE, 2017).

No entanto, esse doce apresenta desafios consideráveis quanto à sua vida de prateleira, especialmente devido à sua produção artesanal, ao alto teor de umidade e à ausência de conservantes em sua formulação. A preparação manual, associada a condições de armazenamento, pode favorecer alterações microbiológicas e/ou físico-químicas que comprometem a estabilidade, a textura e a aparência do produto ao longo do tempo até seu consumo final. A durabilidade reduzida do quindim interfere diretamente na percepção e aceitação do produto por parte do público consumidor.

Deste modo, torna-se importante avaliar a durabilidade e a aceitação sensorial do quindim tradicional durante sua vida de prateleira. Para investigar essa relação entre percepção sensorial e conservação do produto, ao longo do armazenamento no local de comercialização do doce. Para este fim, aplicou-se um formulário avaliativo no formato *online* o qual continha perguntas relacionadas à frequência de consumo, parâmetros valorizados no momento da compra e impressões sobre a durabilidade do doce.

Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo foi investigar o perfil do consumidor de quindim tradicional no sul do Rio Grande do Sul/Brasil e avaliar suas percepções sensoriais sobre esse produto no momento da compra.

2. METODOLOGIA

Os dados do presente estudo foram coletados por meio de um formulário *online*, elaborado no *Google Forms®*, com perguntas de múltipla escolha e questões de resposta curta. O questionário buscou levantar informações sobre os participantes, como, frequência de consumo do quindim e fatores que mais influenciam a decisão de compra, além de compreender a percepção dos consumidores sobre a conservação do produto, mesmo quando não há sinais perceptíveis de perda de validade.

O formulário esteve disponível para participação entre os dias de 11 de maio a 25 de junho de 2025, sendo a amostragem selecionada por conveniência e participação voluntária, com garantia de anonimato. Os dados foram organizados em planilhas e analisados através de estatística descritiva simples, como gráficos, permitindo uma visão geral do comportamento do consumidor local.

A fundamentação metodológica baseou-se em GIL (2008) e LAKATOS & MARCONI (2003), autores que tratam de métodos de pesquisa social e uso de questionários como instrumento de coleta de dados.

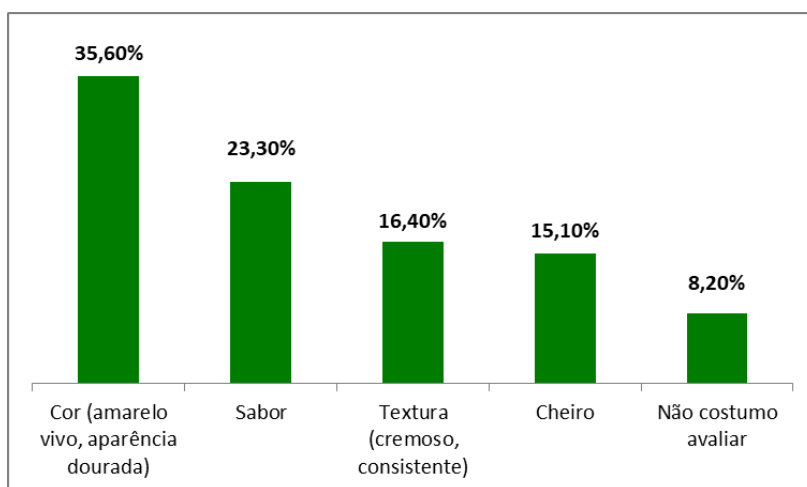
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa contou com a participação de 73 pessoas, sendo a maioria do sexo feminino (74%), com idades entre 18 e 34 anos. Esse dado evidencia uma predominância do público jovem no perfil de consumidores do quindim tradicional. Todos os participantes residem no Rio Grande do Sul, sendo que a cidade com maior número de respondentes foi Pelotas, localizada na região sul do estado, o que reflete a abrangência local da tradição doceira e a da coleta de dados.

Quando questionados sobre os principais fatores que chamam a atenção na compra do quindim, a maioria dos participantes (50,7%) destacou a aparência do produto como o critério mais importante. Seguidos dos atributos do sabor (16,4%), brilho (12,3%) e a cor (11%). Demonstrando que elementos visuais e de apresentação exercem grande influência no momento inicial de escolha e aquisição do doce. Os três principais locais de compra do quindim, apontados pelo público respondente desta pesquisa foram: direto com confeitadores, em feiras ou eventos e em padarias, ou seja, fazem a aquisição local do produto.

Conforme ilustrado no gráfico da Figura 1, os critérios utilizados para avaliar se o quindim está próprio para consumo reforçam a valorização de aspectos visuais e sensoriais. A cor foi o item mais citado (35,6%), principalmente por remeter ao tom amarelo vivo característico do doce. O sabor apareceu em segundo lugar (23,3%), seguido da textura (16,4%) e do cheiro (15,1%). Apenas 8,2% dos participantes afirmaram não prestar atenção a esses aspectos. Esses resultados indicam que, embora exista uma clara preferência por atributos visuais, os fatores sensoriais como sabor, cheiro e textura também desempenham um papel relevante na avaliação do produto.

Figura 1 – Principais parâmetros que influenciam os consumidores acerca da decisão se o quindim está apto para consumo.

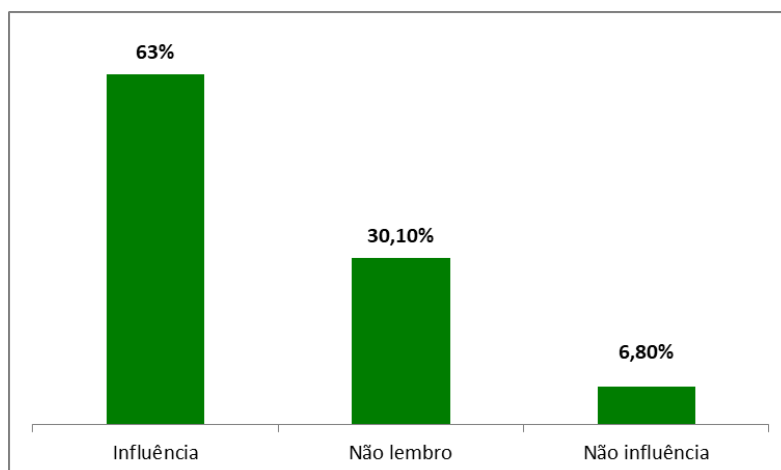


Fonte: Autores (2025).

Para complementar essa análise, os consumidores apontaram quais são os aspectos que indicam que o quindim não está mais próprio para consumo. A alteração da textura foi o aspecto mais citado (50,7%), especialmente o ressecamento ou aspecto agudo. Em seguida, foram mencionadas alterações no cheiro (19,2%), perda de brilho (17,8%) e mudanças no sabor (12,3%).

A importância da aparência do quindim é novamente evidenciada quando se analisa o impacto visual na decisão de compra: 63% dos entrevistados afirmaram já ter deixado de adquirir o doce devido à sua aparência. Isso reforça a necessidade de manter uma apresentação visual atrativa, com destaque para cor e brilho, como estratégia para aumentar a aceitação do produto no mercado consumidor. Por outro lado, 30,1% dos participantes afirmaram não se lembrar de terem sido influenciados pela aparência, enquanto 6,8% disseram que esse aspecto não influencia sua decisão de compra. Tais dados indicam que, embora majoritária, essa tendência de observação da aparência do produto não é unânime entre os consumidores (Figura 2).

Figura 2 – Influência do parâmetro aparência na decisão de compra do quindim.



Fonte: Autores (2025).

4. CONCLUSÕES

O quindim é um doce bastante consumido na região sul, em especial da cidade de Pelotas/RS, pelo público jovem feminino. A maioria dos participantes evidenciou que a aparência é o critério que mais chama atenção durante a compra do produto. A cor e alterações na textura foram os principais parâmetros mencionados como critérios para avaliar se o quindim está próprio para consumo. Tais dados ressaltam a importância de manter padrões visuais atrativos e consistentes, bem como de estabelecer critérios sensoriais claros que auxiliem na definição do prazo de vida e na estratégia de apresentação do produto ao consumidor.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO DOCE PELOTAS. Do sal ao açúcar. Acessado em 11 jul. 2025. Online. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/do-sal-ao-acucar/>

GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Origem dos doces finos e doces coloniais de Pelotas (RS). Acessado em 11 jul. 2025. Online. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1770/#:~:text=>

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

PREFEITURA DE PELOTAS. Lei oficializa Pelotas como Capital Nacional do Doce. Pelotas, 30 maio 2024. Acessado em 11 jul. 2025. Online. Disponível em: <https://www.pelotas.com.br/noticia/lei-oficializa-pelotas-como-capital-nacional-do-doce>

SEBRAE. Doceiras de Pelotas recebem certificação de Indicação Geográfica. Pelotas, 14 jun. 2017. Acessado em 15 jul. 2025. Online. Disponível em: <https://sebraers.com.br/doceiras-de-pelotas-recebem-certificacao-de-indicacao-geografica/>