

GELEIA FUNCIONAL UTILIZANDO A CASCA DA GOIABA (*Psidium Guajava* L.) E SEMENTES DE CHIA: ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR

¹ Maria Clara Feijó de Figueiredo; ² João Matheus Ferreira do Nascimento; ³ Ruthe de Carvalho Brito; ⁴ Marcia Luiza dos Santos Beserra Pessoa; ⁵ Joilane Alves Pereira Freire; ⁶ Stella Regina Arcanjo Medeiros

¹ Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI; ² Graduando em Enfermagem pela Universidade Federal do Piauí – UFPI; ³ Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI; ⁴ Mestra em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí; ⁵ Doutora em Biotecnologia em Saúde pela Rede Nordeste de Biotecnologia e Professora Adjunta de Nutrição da Universidade Federal do Piauí – UFPI; ⁶ Doutora em Biotecnologia pela Rede Nordeste de Biotecnologia e Professora Associada de Nutrição da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

Área temática: Inovações em Saúde e Nutrição

Modalidade: Pôster Simples.

E-mail do autor: clara.37.m@gmail.com

RESUMO

INTRODUÇÃO: No mercado brasileiro de frutas *in natura* é elevado o percentual de perdas, durante a colheita, processamento, transporte e casa do consumidor, alcançando elevados níveis de desperdício. **OBJETIVO:** Este trabalho tem como objetivo analisar a percepção e intenção de compra do consumidor, quanto a uma geleia funcional utilizando a casca da goiaba e sementes de chia. **MÉTODOS:** A pesquisa se trata de um estudo exploratório descritivo e qualiquantitativo. O público-alvo da pesquisa são consumidores em potencial de geleia, chia e da fruta goiaba e adultos economicamente ativos, residentes na cidade de Picos – PI, dos sexos masculino e feminino, com idade entre 18 e 59 anos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, sob o número de registro 4.502.021. As análises estatísticas foram feitas utilizando-se o programa *Stata* versão 14.0. **RESULTADOS:** Dos 384 consumidores que participaram da pesquisa, destacaram-se em maior número (77,60%) os pertencentes a faixa etária de 18 a 24 anos, do sexo feminino (76,30), com renda de até 2 salários mínimos, solteiros e com nível de escolaridade de ensino superior incompleto. A intenção de compra do produto foi boa. Além disso, 62% dos indivíduos selecionaram, que a palavra que vem à mente ao pensar em uma geleia funcional feita com a casca da goiaba e sementes chia é “saudável”. Com relação a aceitabilidade do consumidor quanto a cor e aparência do produto o maior percentual de resposta foi para “gostei regularmente” (28,39%), seguido das opções “gostei muito”(18,75%) e “nem gostei e nem desgostei”(17,97%). **CONCLUSÃO:** O produto apresentou boa intenção de compra e uma aceitação regular, demonstrando que o mesmo tem potencial para inserção no mercado, uma vez que a percepção do consumidor é fundamental para avaliar a qualidade do produto e nortear modificações que serão necessárias.

Palavras-chave: Percepção do Consumidor; Intenção de Compra; Geleia Funcional.

1 INTRODUÇÃO

No mercado brasileiro de frutas *in natura* é elevado o percentual de perdas. As perdas costumam iniciar desde a colheita, depois no processo de embalagem, transporte, atacado até chegar à casa do consumidor, alcançando altos níveis de desperdício e acumulando muitos resíduos que podem prejudicar o meio ambiente (BICAS, 2016). O aproveitamento de subprodutos agroindustriais, a exemplo de cascas de certas frutas como matéria-prima para produção de alguns alimentos são estratégias utilizadas para reduzir o desperdício, ampliando a oferta de alimentos de forma nutritiva e com custo viável. Um exemplo desse aproveitamento é a utilização dos subprodutos para a produção de geleias. A geleia é obtida através da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; adicionando-se açúcar, ácido e pectina, até que seja atingida a consistência gelatinosa (BONFÁ, 2017).

A elaboração da geleia funcional a partir da casca da goiaba com acréscimo de sementes de chia e o seu emprego como alimento é uma possibilidade interessante, pois torna-se uma alternativa de acrescentar valor ao resíduo, evitar desperdício e reduzir gastos financeiros com o descarte. Além das razões monetárias, a constituição destes subprodutos em conjunto com a chia apresenta características funcionais, possibilitando a promoção de resultados positivos relacionados ao organismo, como a melhoria do trânsito intestinal, redução dos níveis de colesterol e aumento da saciedade, por possuir um maior teor de fibras. Além disso, analisar a percepção e intenção de compra dos picoenses com relação a geleia funcional desenvolvida, utilizando a casca da goiaba e sementes de chia, é de suma importância, pois, as pesquisas com resíduos dos alimentos surgem como uma alternativa sustentável, a fim de ampliar o consumo integral de frutas e hortaliças, com desenvolvimento de produtos tecnologicamente comerciáveis e de excelente qualidade nutricional.

Esta pesquisa teve como objetivo analisar a percepção e intenção de compra do consumidor, quanto a uma geleia funcional utilizando a casca da goiaba e sementes de chia.

2 MÉTODO

A pesquisa se trata de um estudo exploratório descritivo e qualiquantitativo. O público-alvo da pesquisa são consumidores em potencial de geleia, chia e da fruta goiaba e adultos economicamente ativos, residentes na cidade de Picos – PI, dos sexos masculino, feminino, com idade entre 18 e 59 anos. A abordagem dos participantes foi realizada por meio da aplicação de um Questionário on-line, abordando características sociodemográficas, aceitabilidade do consumidor em

relação à geleia, conhecimento sobre alimentos funcionais e os seus benefícios, intenção de compra, dentre outros. Foram incluídos neste estudo os consumidores em potencial de geleia, chia e da fruta goiaba, que fazem parte da população economicamente ativa e que são adultos, com idade de 18 a 59 anos, dos sexos feminino e masculino, residentes na cidade de Picos-PI e que aceitaram responder a pesquisa.

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Piauí, atendendo ao disposto na Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde, que trata de pesquisas envolvendo seres humanos. Após processo de aprovação do projeto pelo parecer do CEP (CEP Nº 4.502.021), foi aplicado o questionário.

O número de participantes foi calculado com base nos dados obtidos ao consultar o Censo demográfico do Brasil do ano de 2010, sendo contabilizado 73.414 indivíduos na cidade de Picos-PI, para calcular a amostra, utilizou-se o cálculo amostral para populações finitas com um nível de confiança de 95% e o índice de erro de 5% de acordo com Santos (2017), obtendo-se uma amostra de 383 pessoas. Contudo, foram obtidas 384 respostas no questionário.

As análises estatísticas foram feitas utilizando-se o programa *Stata* versão 14.0, as variáveis foram avaliadas pelo teste Qui-quadrado, adotando-se 5% como nível de significância ($p < 0,05$).

3 RESULTADOS

As características sociodemográficas dos 384 consumidores que participaram da pesquisa, em maior número os pertencentes a faixa etária de 18 a 24 anos (77,60%), do sexo feminino (76,30%), com renda de até 2 salários mínimos (70,31%), solteiros (85,94%) e com nível de escolaridade de ensino superior incompleto (74,22%). A intenção de compra do produto se mostrou maior nos indivíduos do sexo feminino (17,42%), com faixa etária entre 55 a 59 anos (100%) e com renda de 11 a 20 salários mínimos (75%).

Os dados da análise da percepção do consumir mostraram que 62% dos indivíduos selecionaram, que a palavra que vem à mente ao pensar em uma geleia funcional feita com a casca da goiaba e sementes chia é “saudável”. Além disso, ao darem a sua opinião sobre se a utilização da casca da goiaba e sementes de chia para produção de uma geleia funcional era opção sustentável e de baixo custo, 42,19% responderam “com certeza” e 92,45% responderam que adicionar chia aos alimentos tornam sim eles mais saudáveis. Dessa forma, analisar a percepção do consumidor é muito importante

para a indústria de alimentos, uma vez que permite compreender os anseios do consumidor, além de possibilitar identificar quanto o mesmo está disposto a pagar pelo produto, permitindo que o produto tenha maiores chances de sucesso no mercado.

Em relação ao conhecimento sobre o aproveitamento integral de alimentos dos consumidores, foi demonstrado que não houve relação com as variáveis de sexo, idade, renda, estado civil e com a frequência de consumo de geleia, goiaba ou chia.

No que se refere a associação entre opinião do consumidor sobre se a utilização da casca da goiaba e sementes de chia na produção de uma geleia funcional é uma opção sustentável e de baixo com a frequência de consumo de geleia, chia ou goiaba, foi observado que as pessoas que responderam “sim” consomem goiaba, geleia ou chia 2 vezes por semana.

Ao ser avaliada a aceitabilidade do consumidor em relação a cor e aparência do produto, ao visualizarem a imagem da geleia no questionário *on-line*, o maior percentual de resposta foi para “gostei regularmente” (28,39%), seguido das opções “gostei muito”(18,75%) e “nem gostei em nem desgostei”(17,97%).

4 DISCUSSÃO

Os dados sociodemográficos sugerem uma maior adesão da pesquisa pelos universitários, já que essas são as características sociodemográficas predominantes no público universitário. Resultados semelhantes foram obtidos por Lima-Filho e Quevedo-Silva (2012), no estudo que trata da percepção do consumidor sobre os produtos orgânicos, onde 72,62% dos respondentes também eram mulheres e com ensino superior incompleto (40,48%).

O produto apresentou uma boa intenção de compra, pois 66,42% dos consumidores responderam que certamente/provavelmente comprariam o produto. Resultados semelhantes foram encontrados por Vanderlei, Quadros e Sá (2020), em seu estudo que avaliou a intenção de compra da geleia de bagaço de uva e chia, apontando também percentual de intenção de compra maior para o sexo feminino em “provavelmente compraria” (60%).

A geleia elaborada com polpa e casca de maracujá por Chagas, Filho (2020), também apresentou maiores percentuais de intenção de compra nas opções de certamente (60,47%) e provavelmente compraria (39,53%). Oliveira *et al.* (2014) e Valdares *et al.* (2017), também mostraram que, de modo geral, as geleias de frutas apresentam boa intenção de compra.

Os resultados da associação entre o conhecimento sobre o aproveitamento integral de alimentos e a frequência de consumo, demonstram que, o conhecimento sobre o tema é disseminado dentro desse público, independentemente da frequência de consumo de goiaba, geleia ou chia, divergindo do estudo de Lima-Filho e Quevedo-Silva (2012), pois os mesmos notaram que a frequência de consumo de alimentos orgânicos influenciou na percepção do consumidor, principalmente no que se refere a ver esses alimentos como superiores, seguros e benéficos à saúde.

A análise da associação entre opinião do consumidor sobre se a utilização da casca da goiaba e sementes de chia na produção de uma geleia funcional e a frequência de consumo de geleia, chia ou goiaba demonstrou que quanto maior foi a frequência de consumo dos alimentos utilizados na elaboração do produto, melhor foi a percepção do consumidor.

Os dados de análise de percepção do consumidor podem ser considerados como um ótimo *feedback* à pesquisa, uma vez que é fundamental para o sucesso do produto desenvolvido, bem como para realização de ajustes e melhorias no mesmo. Além disso, a aceitabilidade do produto pode ser considerada regular. Contudo, deve-se considerar que as respostas podem ter sofrido interferências por conta dos consumidores não terem visualizado pessoalmente a geleia e assim poder avaliá-la melhor.

5 CONCLUSÃO

A geleia funcional feita com a casca da goiaba adicionada de sementes de chia apresentou boa intenção de compra e uma aceitação regular. Além disso, através da pesquisa foi possível verificar o grau de conhecimento dos consumidores em relação ao aproveitamento integral de alimentos, alimentos funcionais e também analisar o grau de aceitabilidade do produto, para assim realizar possíveis melhorias e modificações. Deste modo, a elaboração da geleia é uma alternativa viável na utilização do aproveitamento integral de alimentos para produção de novos produtos funcionais e saudáveis, contribuindo também para diminuição do desperdício, aumento da sustentabilidade e aproveitamento dos resíduos, demonstrando ter potencial para inserção no mercado.

REFERÊNCIAS

BICAS, T. C. **Valorização de subprodutos agroindustriais: potencial utilização em indústrias alimentícias e de biotecnologia**. 2016. 43 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Química) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2016.

BONFÁ, L. J. **O desperdício de frutas, verduras e legumes em supermercados**. 2017. 43 f. Monografia (Bacharel em Administração) – Universidade de Brasília, Brasília. 2017.

CHAGAS, I.M.B.; MARADINI FILHO, A.M. Análises físico-químicas e sensorias de geleia elaborada com polpa e casca de maracujá. In: CORDEIRO, C. A. M. (Org.) **Tecnologia de Alimentos: tópicos físicos, químicos e biológicos**. Guarujá: Científica, 2020.

DANIEL, B. I.; CHISLENI, C. P. Desenvolvimento de um produto alimentício com aproveitamento integral do alimento. **Rev. Assoc. Bras. Nutrição**, v. 7, n. 2, p. 43-49, 2016.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo demográfico**. 2010. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/resultados.html>. Acesso em: 8 set 2021.

LIMA-FILHO, D. O.; QUEVEDO-SILVA, F. Percepção do consumidor sobre produtos orgânicos. **Rev. Bras. Marketing**, v. 11, n. 1, 2012.

OLIVEIRA, E.N.A. et al. Desenvolvimento, caracterização e estabilidade de geleia tradicional de umbu-cajá. **Rev. Bras. Frutic.** v. 36, n. 3, p. 630-632, 2014.

SANTOS, G. E. O. **Cálculo Amostral**: calculadora on-line. Disponível em: <http://www.calculoamostral.vai.la>. Acesso em: 20 ago. 2020.

VALDARES, P. L. O. et al. Desenvolvimento do iogurte grego com geleia de abacaxi: análise sensorial e intenção de consumo. In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO, 8., 2017, Gurupi. **Anais da 8ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão**. Palmas: Instituto Federal do Tocantins. 2017. p. 1-6.

VANDERLEI, D. R.; QUADROS, C. P.; SÁ, C. S. Geleia de bagaço de uva e chia proveniente da produção vinícola da região do submédio São Francisco. **Braz. J. of Develop.**, v. 6, n. 1, p. 4247-4248, 2020.