



PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES PÃO DE QUEIJO SOBRE A ACEITAÇÃO DE UM NOVO PRODUTO, O PÃO DE QUEIJO FUNCIONAL

CONSUMERS' PERCEPTION CHEESE BREAD ABOUT THE ACCEPTANCE OF A NEW PRODUCT, FUNCTIONAL CHEESE BREAD.

ARNHOLD, Amanda Reichert ¹
SCHEID, Dinara Andressa Rambo ¹
CECATTO, Ana Paula ²
FEISTHER, Vódice Amoroz ²
VIÉGAS, Cláudia Verdum ²

RESUMO

Um dos produtos alimentícios com maior aceitação pelos consumidores é o pão de queijo. Seu sabor agrada todas as faixas etárias, desde às crianças aos idosos. Contudo, é um produto altamente calórico e sem muito valor nutricional. Dessa forma, transformar um alimento de consumo popular com baixa qualidade nutricional em um alimento com características funcionais é um dos grandes desafios da indústria de alimentos. Dentre os pães de queijo relatados na literatura, que possuem alguma vantagem nutricional, encontram-se os enriquecidos com grãos e cereais ditos não convencionais como a chia e o amaranto, por exemplo. Estes grãos acabam agregando valor aos produtos por apresentarem, dentre outras características, altos teores de compostos fenólicos e conseqüentemente alta atividade antioxidante. Desta maneira, com a finalidade de incrementar o conhecimento sobre o produto citado foi realizado um projeto interdisciplinar envolvendo os componentes curriculares de Tecnologia de leite derivados e ovos, Tecnologia de grãos e cereais e Análise sensorial de alimentos, do nono semestre do curso de Engenharia de Alimentos. Assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver uma revisão bibliográfica sobre o pão de queijo e uma pesquisa de campo com potenciais consumidores do produto. A pesquisa bibliográfica foi realizada através de levantamento de produções indexadas no Google Acadêmico, livros que estão disponíveis no Google Books, livros da Minha Biblioteca, dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso, instruções normativas, resoluções brasileiras e outras fontes encontradas no motor de pesquisa do Google. Para a pesquisa sobre o conhecimento e percepções dos consumidores sobre o produto “pão de queijo” foi elaborado um questionário no Google Formulários enviados para os contatos dos pesquisadores através das redes sociais. Das 98 respostas, todos afirmaram consumir o produto em questão. Os participantes do estudo são na sua maioria pessoas que compreendem a faixa etária de 22 a 30 anos (33,7%), com relação ao sexo, a predominância foi do sexo feminino (79,6%), com respeito a escolaridade os participantes da pesquisa compreenderam na sua maioria, pessoas com ensino superior incompleto (35,7%), além disso, a grande maioria dos entrevistados pertence ao município de Alecrim (25 pessoas). Na pesquisa 62,2% responderam que se preocupam com a qualidade nutricional dos produtos que consomem. Com respeito as características que fazem a pessoa gostar do pão de queijo 77,6% responderam que o sabor é a mais importante. Referente ao questionamento sobre o

¹ Estudante do Curso de Engenharia de Alimentos - FAHOR, Campus Arnaldo Schneider, Avenida dos Ipês, 565, Horizontina, RS, Brasil.

² Professor(a) do Curso de Engenharia de Alimentos - FAHOR, Campus Arnaldo Schneider, Avenida dos Ipês, 565, Horizontina, RS, Brasil.



conhecimento do que é um alimento funcional 55,1% responderam saber o que o termo significa. Ainda, 82,7% avaliaram que comprariam um pão de queijo funcional. Por fim, quando questionados se comprariam um pão de queijo funcional com preço maior que o tradicional 38,8% responderam que sim e 48% talvez. Dessa maneira, conclui-se que caso existisse um pão de queijo que promovesse benefícios à saúde, as pessoas escolheriam consumi-lo. Todavia vale destacar que, o sabor do produto tradicional é o que mais agrada os indivíduos, sendo assim, o sabor deveria permanecer idêntico.

Palavras-chave: Nutrição. Grãos. Saúde. Qualidade. Benefícios nutricionais.

ABSTRACT

One of the food products with the greatest acceptance by consumers is cheese bread. Its flavor appeals to all age groups, from children to the elderly. However, it is a high-calorie product with little nutritional value. Thus, transforming a popular consumer food with low nutritional quality into a food with functional characteristics is one of the great challenges of the food industry. Among the cheese breads reported in the literature, which have some nutritional advantage, are those enriched with so-called unconventional grains and cereals, such as chia and amaranth, for example. These grains end up adding value to the products by presenting, among other characteristics, high levels of phenolic compounds and consequently high antioxidant activity. Thus, in order to increase knowledge about the aforementioned product, an interdisciplinary project was carried out involving the curricular components of Technology of milk by-products and eggs, Technology of grains and cereals and sensory analysis of food, of the ninth semester of the Engineering course. Foods. Thus, the objective of this work was to develop a literature review on cheese bread and a field research with potential consumers of the product. The bibliographic research was carried out through a survey of productions indexed in Google Scholar, books that are available in Google Books, books from Minha Biblioteca, master's dissertations, course completion papers, normative instructions, Brazilian resolutions and other sources found in the search engine. Google search. For the research on the knowledge and perceptions of consumers about the product "cheese bread" a questionnaire was created on Google Forms sent to the researchers' contacts through social networks. Of the 98 responses, all claimed to consume the product in question. The study participants are mostly people aged 22 to 30 years (33.7%), with regard to gender, the predominance was female (79.6%), with respect to education the participants The research comprised mostly people with incomplete higher education (35.7%), in addition, the vast majority of respondents belong to the municipality of Alecrim (25 people). In the survey, 62.2% responded that they are concerned about the nutritional quality of the products they consume. Regarding the characteristics that make the person like cheese bread, 77.6% answered that the flavor is the most important. Regarding the question about knowledge of what a functional food is, 55.1% answered knowing what the term means. Still, 82.7% thought they would buy a functional cheese bread. Finally, when asked if they would buy a functional cheese bread with a price higher than the traditional one, 38.8% answered yes and 48% perhaps. Thus, it is concluded that if there was a cheese bread that promoted health benefits, people would choose to consume it. However, it is worth noting that the flavor of the traditional product is what most pleases individuals, therefore, the flavor should remain identical.

Keywords: Nutrition. Grains. Health. Quality. Nutritional benefits.