

ACEITABILIDADE, INTENÇÃO DE COMPRA E PERFIL DE CONSUMIDOR DE BARRAS DE CEREAIS DE BARU

SOUZA, Luan Fernando Alves¹; WELLITA, Eliene²; LIMA, Alexandra Valéria Sousa Costa de³; SANTOS, Márcio Ramatiz Lima⁴

¹ Estudante de Iniciação Científica – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres - GO. gyn.luan@gmail.com; ² Estudante de Iniciação Científica – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres - GO. elienewellita@hotmail.com; ³ Orientador – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres - GO. alexsandra.costa@ifgoiano.edu.br; ⁴ Co - Orientador – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres - GO. marcio.ramatiz@ifgoiano.edu.br

RESUMO: Uma alternativa alimentícia para o aproveitamento de frutos regionais são as barras de cereais, que constituem exemplos de produtos industrializados aceitos pela população por sua praticidade e conteúdo nutricional. Objetivou-se analisar a aceitabilidade, intenção de compra e determinar perfil de consumidor de barras de cereais de baru, adquiridas na cidade de Pirenópolis - Goiás. Foram realizados os testes sensoriais de aceitação mediante escala estruturada de nove pontos, a intenção de compra por meio de escala estruturada de cinco pontos e foi aplicado um questionário para conhecer o perfil dos consumidores. Os resultados sensoriais foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas por teste de tukey ao nível de 5%, e o perfil de consumidores foi avaliado em porcentagem. As amostras tiveram boa aceitação e possuem mercado consumidor para o produto, quanto à intenção de compra as barras de cereais seriam compradas. A maioria dos consumidores consome barras de cereais.

Palavras-chave: *Dipteryx Alata* Vog. Qualidade. Sensorial.

INTRODUÇÃO

O emprego da polpa e da amêndoa de baru em produtos industrializados pode enriquecê-los em termos nutricionais e agregar valor ao fruto, além de contribuir para a preservação da espécie nativa e o desenvolvimento regional sustentável (LIMA et al, 2010). Uma alternativa alimentícia para o aproveitamento de frutos regionais são as barras de cereais, que constituem exemplos de produtos industrializados bem aceitos pela população por sua praticidade e conteúdo nutricional (GUIMARÃES; SILVA, 2009). Objetivou-se analisar a aceitabilidade, intenção de compra e determinar perfil de consumidor de barras de cereais de baru, adquiridas na cidade de Pirenópolis - Goiás.

Foi avaliada a intenção de compra das diferentes amostras por meio de escala estruturada de cinco pontos (1 = certamente não compraria; 2 = provavelmente não compraria, 3 = talvez compraria, 4 = provavelmente compraria e 5 = certamente compraria), segundo MINIM (2010). Foi aplicado a 100 provadores um questionário de perfil de consumidores, com 17 perguntas sobre dados demográficos, consumo e rotulagem de alimentos e barras de cereais.

Os resultados dos testes sensoriais foram submetidos à análise de variância e as diferenças das médias comparadas por teste de tukey ao nível de 5%. Os resultados do perfil de consumidores foram determinados em porcentagem. Foi utilizado o delineamento experimental inteiramente casualizado para obtenção das amostras.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de barras de cereais de baru foram obtidas em diferentes mercados no município de Pirenópolis - GO.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados mostraram que, referente a impressão global, a aceitação das amostras foi de 96% dos consumidores (Figura 1), com valores entre 6 e 9 (gostei levemente e gostei

muitíssimo), 4% dos provadores mostraram-se indiferentes quanto a aceitabilidades das amostras com valores de 5, não houve provadores (0%) que desgostassem das barras de cereais de baru (valores de 1 à 4). Possivelmente um dos motivos da boa aceitação das amostras deve-se aos ingredientes presentes e agregados à composição das barras de cereais de baru, além do sabor característico deste fruto do cerrado brasileiro.

Segundo Lima et al (2010), trabalhando com aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru, eles conseguiram uma boa aceitação independente das porcentagens trabalhadas, ressaltando-se que no mínimo 50% dos julgadores atribuíram escores (escalas) iguais ou superiores a 8 para aceitação global das amostras

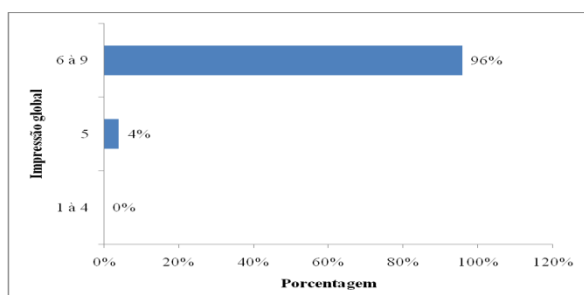


Figura 1 - Valores em percentual da impressão global de baru de cereal de baru.

Legenda: (1 à 4) Desgostei muitíssimo à Desgostei levemente; (5) Indiferente; (6 à 9) Gostei levemente à Gostei muitíssimo.

Referente à intenção de compra (Figura 2), 80% dos provadores optaram por valores de escala de 4 à 5 (Eu provavelmente compraria à Eu certamente compraria), 14% dos provadores optaram por escala de valor 3 (Indiferente) e 6% optaram por escala de valor 1 à 2 (Eu certamente não compraria à Eu provavelmente não compraria). Um dos fatores que podem ter proporcionado estes valores deve-se por ser um produto novo no mercado, pouco conhecido diante das variedades de marcas e sabores encontrados comercialmente. Quanto ao teste de intenção de compra a maioria das barras de cereais provavelmente seriam adquiridas pelos provadores, apresentando escores aproximados de 4 a 5. Diante do perfil de consumidores: 56% do sexo masculino e 44% do sexo feminino; 82% com idade de 18 - 29 anos; 10% menores que 18 anos e 4% de 30 - 40 anos; 96% com curso superior incompleto e 4% com pós-graduação

completa; 60% possui o hábito de consumir barra de cereais e 40% não.

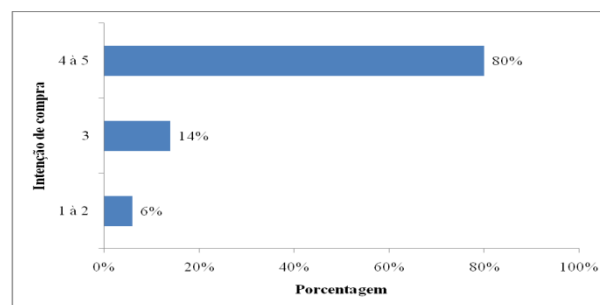


Figura 2 - Valores em percentual de intenção de compra de barra de cereal de baru

Legenda: (1 à 2) Eu certamente não compraria à Eu provavelmente não compraria; (3) Indiferente; (4 à 5) Eu provavelmente compraria à Eu certamente compraria.

CONCLUSÃO

As amostras de barras de cereais de baru tiveram boa aceitação e tem mercado consumidor para o produto, quanto à intenção de compra as amostras seriam compradas. A maioria dos consumidores consome barras de cereais.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal Goiano Câmpus Ceres pela concessão da bolsa de estudos e pelo desenvolvimento da pesquisa; à professora Dra. Alexandra Valéria Sousa Costa de Lima pela orientação, dedicação e auxílio durante a realização do projeto; aos técnicos dos laboratórios instrumental e microbiologia pelo auxílio durante as análises.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GUIMARÃES, M. M.; SILVA, M. S. Qualidade nutricional e aceitabilidade de barras de cereais adicionadas de frutos de murici-passa. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.68, n.3, p.426-433, 2009.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2010. 308p.

LIMA, J. C. FREITAS, R. J. B.; CZEDER, L. P.; FERNANDES, D. C.; NAVES, M. M. V. Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru. **Boletim do CEPPA**, Curitiba, v.28, n.2, p.331-343, jul./dez. 2010.