



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINARIA
PROGRAMA DE GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIOS

Wilson Barbosa Guerra

**Perfil dos Consumidores de Hortaliças Minimamente Processadas no
Distrito Federal.**

Brasília/DF
Fevereiro/2017

Wilson Barbosa Guerra

Perfil dos Consumidores de Hortaliças Minimamente Processadas no Distrito Federal.

Monografia apresentada ao curso de Gestão de Agronegócios, da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília (UnB), como requisito parcial para a obtenção de grau de Bacharel em Gestão de Agronegócios.

Prof^a. Dr^a. Anna Paula Rodrigues dos Santos

Orientadora

Brasília/DF

Fevereiro/2017

Ficha Catalográfica

GUERRA, WILSON BARBOSA.

Perfil dos Consumidores de Hortaliças Minimamente Processadas no Distrito Federal. Wilson Barbosa Guerra. – Brasília-DF. 2017.

45p.; il.

Monografia (Bacharelado em Gestão de Agronegócios) - Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2017. Orientação: Anna Paula Rodrigues dos Santos.

1. Mercado. 2. Preferência do consumidor. 3. Praticidade. 4. Saúde.
- SANTOS, A.P.R. dos. II Título Dr.

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE
PROCESSADAS NO DISTRITO FEDERAL.**

A Comissão Examinadora, abaixo identificada, aprova o Trabalho de Conclusão de Curso do
aluno Wilson Barbosa Guerra.

Prof^a. Dr^a. Anna Paula Rodrigues dos Santos
Universidade de Brasília / FAV /UnB
(Orientadora)

Prof^a. Dr^a. Máisa Santos Joaquim
Universidade de Brasília/FAV/UnB
(Membro)

Prof^a. Dr^a. Juliana Martins de Mesquita Matos
Universidade de Brasília/UnB/FAV
(Membro)

Brasília/DF

Fevereiro/2017

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a Deus, aos meus pais, João e Cristina, pelo apoio nos momentos difíceis, dando todo o suporte emocional e o incentivo necessário para realização do trabalho. Aos colegas que me incentivaram e ajudaram para com o desenvolvimento do TCC.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por sempre me mostrar o caminho certo e por colocar as pessoas certas em minha vida, e por sempre me ajudar a superar meus medos e a me propor novos desafios.

Aos meus pais pela paciência e por todo o apoio que sempre me dão ao longo do caminho, pois sem eles eu não seria nada.

A minha orientadora Anna Paula Rodrigues dos Santos por todo o conhecimento, apoio e companheirismo que ela mostrou além da competência e incentivo para a realização da monografia.

Ao Fernando pelo apoio para com os resultados do questionário.

A Universidade de Brasília que foi como um membro da família me ajudando ao meu crescimento profissional e meu desenvolvimento pessoal, incluindo os professores que demonstram paciência e disponibilidade para estar ajudando os alunos a construírem um caminho próspero.

Por fim agradeço a todas as pessoas que me motivaram e me deram o apoio necessário para a minha formação e conclusão do meu curso, muito obrigado.

RESUMO

A procura por alimentos que se adequem ao estilo de vida da sociedade moderna está cada vez mais evidente na vida dos consumidores finais. As pessoas têm consumido mais hortaliças e frutas em suas variadas formas apresentadas ao consumidor devido ao aumento de renda familiar e a procura por uma alimentação que possua um preparo rápido e ao mesmo tempo seja saudável. O trabalho teve como objetivo caracterizar o perfil das pessoas que consomem as hortaliças minimamente processadas, apontando o porquê de comprar esse tipo de alimento e o chama mais atenção ao escolhê-los. A pesquisa é identificada como exploratória e descritiva, utilizando questões abertas e fechadas. A aplicação desse questionário foi feita para 120 indivíduos, sendo feita uma análise quantitativa/qualitativa nos dados adquiridos. Os assuntos tratados foram sobre a preferência, consumo, características que interferem a escolha do produto, frequência e problemas encontrados na compra. A maior parcela dos consumidores de hortaliças minimamente processadas são do sexo feminino, com idade variando de 20 a 30 anos com um ensino superior incompleto e que possuem uma renda elevada. Como os consumidores possuem uma vida corrida, mas buscam uma alimentação de rápido preparo, o fator mais escolhido foi à praticidade com a porcentagem de 57,1%. A maior parte dos consumidores compram esses produtos a menos de 1 ano e raramente é feito o seu consumo, tendo que 56,8% não possui dificuldades de encontrar o produto. Os consumidores consideram que o problema maior na compra desse alimento é o preço elevado.

PALAVRAS-CHAVE: Mercado. Preferência do consumidor. Praticidade. Saúde

SUMÁRIO

SUMÁRIO.....	8
1INTRODUÇÃO	9
1.1Descrição da Situação Problemática.....	11
1.2Objetivo Geral	12
1.3Objetivos específicos	12
2 REVISÃO DE LITERATURA	13
2.1Contextualização do Agronegócio.....	13
2.2Mudanças no comportamento do Consumidor.....	14
2.3Hortaliças minimamente processadas.....	15
2.4Etapas do processamento mínimo de alimentos.....	20
2.4.1Colheita	20
2.4.2Processamento no campo e transporte.....	20
2.4.3Recepção da matéria prima	21
2.4.4Limpeza, lavagem, e sanitização dos insumos	21
2.4.5Descascamento e corte.....	22
2.4.6Centrifugação	22
2.4.7Embalagem	22
2.4.8Armazenamento	23
3 MATERIAIS E MÉTODOS.....	24
3.1Tipo de pesquisa	24
3.2População e Amostra	24
3.3Instrumentos e procedimentos de coleta e análise de dados.....	25
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	26
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS	40
ANEXO 1.....	44

1. INTRODUÇÃO

Com o passar do tempo, o comportamento do consumidor sofreu mudanças. A entrada da mulher no mercado de trabalho, mudanças na rotina doméstica com um menor tempo para o preparo das refeições, são sinais dessa mudança. Com isso, a hortaliça minimamente processada veio como uma alternativa para ajudar as pessoas que gostam de preparar seu próprio alimento, trazendo praticidade e qualidade.

Os alimentos minimamente processados são considerados segundo a IFPA (2001) toda fruta ou hortaliça que passou por algum processo como descascamento e corte, mas que manteve as características de um alimento in natura. Esses alimentos ganharam notoriedade com os fast foods advindos pro Brasil, pois nesses ambientes onde a comida é preparada de forma extremamente rápida não há tempo para se perder, ainda mais quando se atende um volume muito grande de pessoas.

Na hora de se produzir algum produto é pensado no perfil do consumidor que para Salomon (2011) é o somatório de atividades que as pessoas ou o grupo que elas estão inseridas fazem, como, escolhas, compras, uso e descarte de serviços e bens com o intuito de satisfazer seus desejos e necessidades. Tendo as hortaliças minimamente processadas ganhado um grande número de adeptos, mas não se conhecendo o perfil das pessoas que os consomem se fez necessário responder a seguinte questão: “ Qual o perfil dos consumidores de hortaliças minimamente processadas?” e “Qual a decisão que é tomada ao se escolher esse tipo de alimento?”.

O objetivo do presente trabalho é fazer uma análise sobre o perfil dos consumidores de hortaliças minimamente processadas, mais especificamente na região do Distrito Federal e qual os fatores decisórios que esses consumidores utilizam para escolher o produto minimamente processado.

Esse trabalho visa dar informação a todos os elos da cadeia produtiva de minimamente processados, pois muitas vezes os produtores e varejistas esquecem que não é apenas comercializar ou produzir do jeito que acham mais adequados, pois o lucro deles vem dos consumidores e são eles que sinalizam para a cadeia como os produtos devem ser comercializados.

Para a realização do trabalho foi feita uma pesquisa bibliográfica que aborda os principais temas ligados direta ou indiretamente com os minimamente processados. Ao fazer isso fica mais claro a realização e aplicação da pesquisa que objetiva trazer informações sobre o consumidor e suas formas de escolher as hortaliças minimamente processadas.

As partes são estruturadas em objetivos gerais e específicos, em seguida vem o referencial bibliográfico tratando um pouco sobre o desenvolvimento do agronegócio no Brasil, depois é explicado sobre o perfil dos consumidores e suas tomadas de decisão, por conseguinte é falado sobre os minimamente processados e por último os métodos, pesquisa e seus resultados.

1.1 Descrição da Situação Problemática

O comportamento do consumidor em relação a sua alimentação tem mudado bastante nos últimos anos, muito pelo fato da vida acelerada que as pessoas vêm levando, tendo que fazer refeições cada vez mais rápidas, mas que antes eram feitas de forma mais calma e com a família.

Mesmo com a correria do dia e com o curto tempo para se alimentar as pessoas procuram fazer suas refeições buscando alimentos que se adequem ao estilo de vida e que ao mesmo tempo forneça qualidade e os nutrientes necessários.

Vendo a necessidade e a mudança da sociedade, os produtores vêm buscando se adequar ao mercado fazendo com que sua produção de hortaliças in natura se torne uma produção minimamente processada, abrangendo um nicho maior do mercado que precisa de alimentos que atendam ao seu estilo de vida. Com esses fatores a inserção de hortaliças minimamente processadas só tem aumentado nos últimos anos.

Com o consumo crescente de hortaliças minimamente processadas e a aparição desse novo perfil de consumidor, fez se necessário uma pesquisa para estudo do perfil demográfico e como seria esse consumidor, seus interesses, motivações e frustrações para com o minimamente processado.

Nessa contextualização o trabalho foi baseado em volta de alguns pontos tais como: O perfil do consumidor de hortaliças minimamente processadas? Os fatores que levam a consumir os minimamente processados? E os fatores que causam maior frustração ao se comprar as hortaliças minimamente processadas?

1.2 Objetivo Geral

Conhecer as preferências do consumidor de hortaliças minimamente processadas, seu perfil e necessidades à luz do contexto contemporâneo de nossa sociedade.

1.3 Objetivos Específicos

- Levantar o perfil demográfico de consumidores de hortaliças minimamente processadas no Distrito Federal;

- Identificar e analisar os fatores que determinam a decisão do consumidor e sua motivação para a compra de hortaliças minimamente processadas.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Contextualização do Agronegócio

De acordo com Agra e Santos Apud Santos (1986), a produção agrícola no Brasil, até os anos 50, ocorria pela expansão da área de cultivo. A partir dos anos 60 o uso de defensivos agrícolas, máquina e adubo passou a aumentar a produtividade. Passado o tempo e com a chegada da chamada “Revolução Verde” houve uma agregação de tecnologia a agricultura, e que passou a ser conhecida como modernização da agricultura brasileira.

Nos anos 70 devido à modernização agrícola, surgem os complexos agroindustriais que integram a indústria, a agricultura e a agroindústria (AGRA e SANTOS; 2013). É interessante notar que a agricultura do Brasil está ligada a ideia de capital, fazendo com que o setor nela inserida seja de transferências de riquezas, desse modo pode ser visto a entrada do modo capitalista de produção no campo brasileiro (AGRA e SANTOS Apud AGUIAR; 1986).

O agronegócio se transformou através da agricultura familiar e pela integração que foi feita entre o meio rural e as indústrias. Sorj (1980) afirma que essa integração retoma o período de colonização do Brasil, onde os produtos eram processados internamente, ainda assim a agroindústria de insumos e processamentos de alimentos em uma grande quantidade é contemporânea para o país.

A nomenclatura *agribusiness*, ou o que posteriormente foi chamado de agronegócio, surgiu em 1957, na Universidade de Harvard, com os pesquisadores John Davis e Ray Goldberg, onde o definiram como “a soma das operações de produção e distribuição de suprimentos agrícolas, das operações de produção nas unidades agrícolas, do armazenamento, processamento e distribuição dos produtos agrícolas e itens produzidos a partir deles” (BATALHA, 2012, p. 5).

Na concepção de Pilon (2003) o agronegócio não é mais apenas um investimento para uma minoria, mas está se tornando uma forma de renda para pequenos agricultores, que para isso tem que investir em qualidade e em produto diferenciado.

2.2 Mudanças no comportamento do Consumidor

O que hoje se tornou agronegócio vem sofrendo transformações ao passo que a sociedade vai mudando. Essas mudanças que ocorrem com os consumidores são devido ao seu comportamento que é para Oliveira (2008), definido como, uma busca por bens e serviços que mantem relação com os fatores culturais que reproduz as esperas individuais sobre alguns produtos e serviços.

Para Rocha e Christense (1999) o comportamento do consumidor faz parte da área de estudos da administração e pode ser considerado um dos tópicos de maior multiplicidade da teoria de marketing. Contudo a uma grande variedade de autores que abordam e estudam o tema, como Salomon (2011, p.33) que diz:

É o estudo dos processos envolvidos quando indivíduos ou grupos selecionam, compram ou descartam produtos, serviços, ideias ou experiências para satisfazer necessidades e desejos.

O acesso à informação pelos indivíduos ou grupos está muito mais fácil e mais rápido com o uso da internet e o surgimento dos smartphones, tablets e notebooks as pessoas podem escolher, identificar e comprar o melhor bem ou serviço de acordo com a necessidades .

Na concepção de Kotler e Armstrong (1993) o comportamento que um individuo ou grupo tem na hora de comprar um bem ou serviço varia de acordo com fatores internos ou fatores externos que podem ser pessoais, culturais, psicológicos e sociais.

Na concepção de Semenik (1996) um hábito de consumo pode ser criado a partir de um comportamento realizado de forma sistemática. Para conservar esse hábito as empresas devem prestar atenção em manter um padrão em seus produtos, podendo ser em qualidade.

O processo de decisão de compra dos consumidores é um pouco complicado e para isso os autores especificam cinco etapas para essa ação referindo-se ao reconhecimento do problema, busca de informações, avaliação de alternativas, decisão de compra e comportamento pós compra (figura 1).

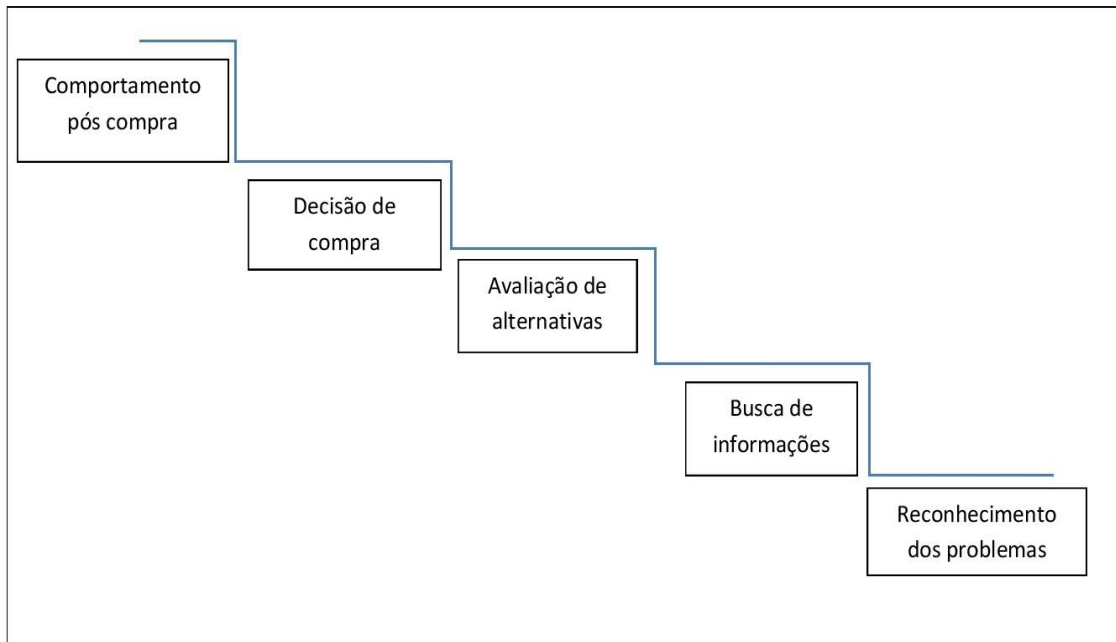


Figura 1. Cinco etapas do processo de decisão de compra. Fonte: Do autor, inspirado em Kotler; Keller, 2006.

2.3 Hortaliças minimamente processadas

Seguindo esse novo modelo de sociedade, as empresas estão buscando atender as necessidades dos clientes, para isso surgiu os produtos minimamente processados que segundo Wiley (1995) são aqueles preparados por uma ou mais operações podendo elas ser o descascamento, fatiamento, picamento e a conservação através de produtos para preservar e aumentar o tempo de vida.

Os alimentos minimamente processados vêm sendo comercializados desde as duas últimas décadas no Brasil, algo mais recente se comparado aos Estados Unidos que já comercializa esses produtos desde os anos 70 (NASCIMENTO et al.; 2014).

Como OLIVEIRA et al. (2011) afirma, esses Alimentos Minimamente Processados (AMP) ganharam grande importância no mercado de alimentos Brasileiros sendo as cadeias de supermercados responsáveis por 10% a 13% do montante de vendas.

A utilização das hortaliças minimamente processadas teve início no Brasil por volta dos anos 80, com a vinda das multinacionais e redes de fast-food como o McDonalds. Além das empresas atenderem o mercado varejista, ela também vem atendendo o mercado chamado (foodservice), entregando seus produtos em cozinhas industriais, redes de lanchonete, restaurantes segundo Ferreira (2003).

Essas empresas fornecedoras de minimamente processados tem entregado para o foodservice pelo fato dessas empresas precisarem de tempo para preparar os lanches, sendo assim quanto mais tempo às empresas ganham no preparo dos lanches, terceirizando a atividade de corte para as hortaliças e leguminosas que utilizam elas conseguem preparar uma quantidade maior de lanches e consecutivamente atender mais clientes.

O consumo de hortaliças é muito importante para nutrição Humana, podendo ajudar na prevenção e cura de certas doenças, a AICR orienta o consumo de uma dieta rica em hortaliças e frutas variadas, preferencialmente cruas, para reduzir de 60% a 70% o risco de desenvolver alguma forma de câncer (AICR, 2006).

A inserção de minimamente processados no mercado alimentício fez com que agregasse ainda mais valor aos produtos, além de aumentar o mercado consumidor pelo fato de apresentar uma nova forma de se comprar o produto in natura e diminuir o tempo de processamento desses produtos pelos restaurantes e outros ambientes que mexem com alimentos frescos.

Dentro dessa agregação de valor cabe ressaltar o conceito de cadeia de valor que é para Shank e Govindarajan (1997, p.14) *“o conjunto de atividades criadoras de valor desde as fontes de matérias-primas básicas, passando por fornecedores de componentes e até o produto final entregue nas mãos do consumidor”*.

De acordo Lima et al. (2005) a eliminação de casca, talos e sementes ocorrem no processamento mínimo, pelo fato de não se consumir habitualmente. Todavia, a qualidade e a sanidade são essenciais para a garantia de um produto fresco. Esses produtos são utilizados em sua maioria por lugares como restaurantes, fast-foods, hotéis, mercados e pela população, especialmente pelas pessoas que possuem uma vida corrida e sem tempo, buscando praticidade no preparo de suas refeições.

As maiores vantagens para quem consome produtos minimamente processados são: maior praticidade para preparar o alimento, diminuição do desperdício causado substancialmente pelo descarte das partes que não são desejáveis, segurança ao se adquirir produtos que estão limpos e embalados, sendo assim o consumidor acaba levando apenas o que precisa e podendo até saber a origem do produto e selecionar a marca que mais lhe agrada (Pizzaro, Benedetti, Haj-Isa; 2006).

A produção de hortaliças e frutas vinha acarretada de grandes perdas em sua produção, ocorrendo mais na fase de colheita, tendo em vista que tinha um desarranjo em sua produção e escassez de tecnologia no cultivo, manuseio, armazenamento e conservação (Pilon; 2003).

Segundo Pilon Apud Melo (2001) nos últimos anos, tem sucedido maior conscientização por parte dos produtores e distribuidores sobre a exiguidade de suporte tecnológico, buscando o melhor usufruto de vegetais que não obtiveram um padrão para ser comercializado.

Tendo em vista isso, Pilon Apud Chitarra (1999), diz que uma solução para redução de perdas e melhor utilização da colheita é o processamento mínimo de frutas e hortaliças. Os panoramas são favoráveis para estes produtos que possuem como consumidores intermediários os serviços de alimentos prontos e de preparo rápido.

Na concepção de Pilon (2003) o agronegócio não é mais apenas um investimento para uma minoria, mas está se tornando uma forma de renda para pequenos agricultores, que para isso tem que investir em qualidade e em produto diferenciado.

Segundo Mesquita (2003) o segmento de alimentos minimamente processados está em crescimento nas pequenas propriedades, como exemplo de diferenciação na produção e com um amplo mercado de clientes.

De acordo com Paula et al.(2009)Apud internacional fresh CUT producersassociation (IFPA, 2005) minimamente processados são qualquer fruta ou hortaliça que foi modificada a partir de sua forma original apesar de, manter seu estado fresco. Inerente o tipo o produto passa pela seleção, lavagem, descascamento e corte, e então vira um produto com 100% de aproveitamento que logo em seguida é embalado ou pré-embalado.

Outro ponto importante de garantia da qualidade desses produtos e a segurança estão ligados à forma de processamento, qualidade da matéria prima e uso de embalagens e condições adequadas para o armazenamento segundo (CANTWELL e SUSLOW, 2002).

A cadeia produtiva dos minimamente processados tem grande importância, mas tem um elo que se destaca mais, que é o processamento, onde (Junqueira e Santos Apud Hanashiro, 2003) falam (figura 2):

O elo mais importante da cadeia produtiva é o processamento, o qual é responsável pela competitividade de todo o sistema, pois nele é que os produtos minimamente processados adquirem suas características finais, e é a partir dele que os agricultores e distribuidores de insumos oferecem os produtos que melhor se adequam ao processamento. Além disso, a distribuição só irá comercializar aquilo que seja tecnicamente viável produzir. Durante o processamento e após o mesmo, a logística de distribuição, a cadeia de frio e as embalagens para os produtos minimamente processados, desempenham papel fundamental.

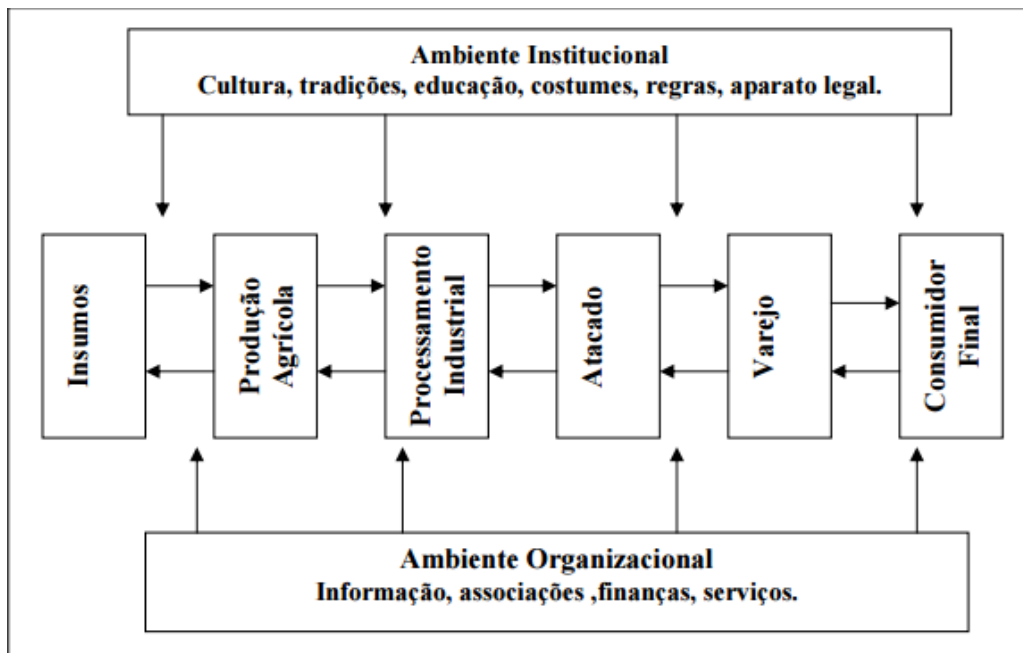


Figura 2. Componentes da cadeia Produtiva. Adaptado de Junqueira e Santos Apud ZILBERZTANJ (1995).

Após o processamento desses produtos, devem ser apresentados alguns atributos de qualidade como aroma, frescor, cor e sabor tentando garantir a maior parte das características nutritivas e sensoriais (PAULA et al.;2009).

A exposição dos tecidos internos acaba tornando os minimamente processados altamente perecíveis, pois causa a aceleração do metabolismo dos mesmos (CHITARRA & CHITARRA, 2005). A união de tecidos prejudicados com a aceleração do metabolismocausam perda de qualidade e conseqüentemente sua vida de mercado (DELIZA, 2000). Para isso alguns processos devem ser adotados para garantia de qualidade e aumento de shelflife dos produtos (PEREIRA et al.; 2003) como mostra afigura 3:

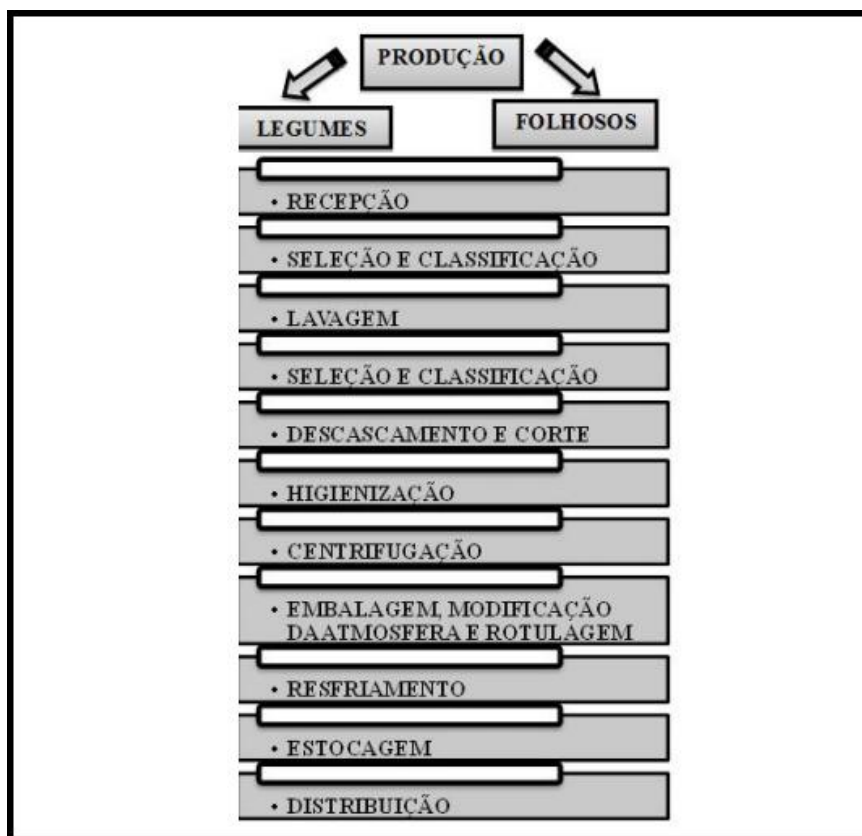


Figura 3: Etapas do processamento de alimentos. NASCIMENTO, K. O. et al. Apud adaptado de SATO, MARTINS, BUENO(2007).

2.4 Etapas do processamento mínimo de alimentos

2.4.1 Colheita

De acordo com Fantuzzi, Puschmann, Venetti, (2004) as condições ambientais são importantes para análise, pois ela busca evitar a respiração e o desenvolvimento de microrganismos, ao passo que a longevidade do produto precise da pesquisa pós-colheita. A temperatura se faz de grande importância de tal forma que o seu controle possa inativar ou retardar as mudanças que deixam o produto com uma aparência peculiarmente indesejável.

2.4.2 Processamento no campo e transporte

O tempo reduzido do transporte dos produtos da colheita para o processamento é de grande importância, e o transporte deve ser realizado em caixas ou em cestos. A temperatura do transporte dos produtos deve ser controlada, pois este acaba afetando diretamente a sua qualidade. O que ocorre em algumas propriedades que produzem hortaliças é deixá-las em caixas no sereno para que

ocorra a ventilação, que também é importante no caminhão transportador SOLER et al., (1995).

2.4.3Recepção da matéria prima

Para Maistro (2001) a microbiota inicial dos produtos minimamente processados está correlacionado com a sua qualidade e segurança, sendo que a influencia parte do produtor até o consumidor final. O manuseio inadequado, a má higienização, a forma como esse alimento vai ser armazenado e transportado até o seu processamento podem prejudicar a sua qualidade e segurança.

Sendo assim os produtos minimamente processados deverão passar por uma pré-seleção, visando fornecer um produto de melhor qualidade e livre de riscos inerentes a processos anteriores que esses alimentos passaram (NASCIMENTO et al. Apud SOLER et al.; 1995).

2.4.4Limpeza, lavagem, e sanitização dos insumos

A água utilizada nesse processo deve ser limpa e de qualidade, pois se não for assim, ela acaba se tornando um meio de contaminação ao se manejar os alimentos com ela (HOWAR, GONZALES; 2001).

Ainda segundo Santos, Valle (2005) a sanitização dos minimamente processados é um fator importante que garante a qualidade do produto, reduz a degeneração e aumenta o tempo de vida desses alimentos. Vale ressaltar que a escolha do sanitizante é importante para que não ocorram alterações sensoriais dos produtos, como sabor, cheiro e textura, e ao mesmo tempo possa proteger a microbiologia dos AMP.

A utilização de sanitizantes na água que se faz a lavagem das hortaliças é um ponto crucial de monitoramento, tendo em vista que o mais comumente usado, não só pelas empresas, mas pelas pessoas é o cloro, como forma de descontaminar os alimentos e controlar os microrganismos(FRANK e TEKEUSHI; 1999).

2.4.5 Descascamento e corte

De acordo com Chitarra (2000) o descascamento pode se feito manualmente ou mecanicamente, através de peelers. Tem como outras formas também de descascamento a lixiviação, vapor em alta pressão e água fervente.

No descasque realizado em indústrias a câmara a vapor é uma opção a ser utilizada, assim como a solução de soda caustica. Depois desse trabalho realizado o alimento deve ficar mergulhado na água para depois ser realizado a retirada de alguns defeitos que ainda sobram no produto (VENDRUSCOLO, ZORZELLA; 2002).

Recomendasse que o objeto utilizado no corte dos produtos deve ser esterilizado após o uso com a finalidade de se evitar a contaminação, esses materiais acabam sendo limpos em água em ebulição (MALTA e MATTA; 2006).

2.4.6 Centrifugação

É utilizada com a finalidade de retirar o excesso de água ou seiva celular que ainda fica sobre o alimento e evitar assim a contaminação, mas vale ressaltar que o grau de centrifugação e o tempo variam sobre os alimentos, sendo necessária a atenção sobre esses temas. Assim como Chitarra (2000) fala sobre a centrifugação, eles também alertam para que os alimentos não fiquem tempo demais e acabem enrugando ou até murchando.

2.4.7 Embalagem

A cautela sobre a embalagem é importante afirmam Sarantópoulos (1999), pois os alimentos possuem uma respiração diferente, variando de produto para produto, e ter um cuidado também com a permeabilidade da embalagem. Tendo feita uma escolha correta para se embalar o produto, a empresa poderá evitar vários fatores, como o amadurecimento e o escurecimento que reduziriam a vida útil do alimento e acarretaria na retirada precoce do produto das gôndolas de supermercados e lojas por exemplo.

2.4.8 Armazenamento

O armazenamento contribui para a conservação do alimento, e que está ligado com o controle da temperatura, que evita a proliferação de bactérias, a oxidação e o escurecimento (WATADA; 1999).

O tempo de vida útil dos produtos minimamente processados poderá ser alterado, e o grande problema está entre a estocagem, a distribuição e a comercialização do produto, onde a variação de temperatura poderá ser maior. De acordo com Cenci et al. (2006) a temperatura adequada para manutenção de qualidade e conservação do produto se encontra entre 0° e 5° C.

Para Watada (1999) e Fantuzzi, Puschmann, e Vanetti (2004) ocorre a variação da validade de alimento para alimento, mas que se feito de maneira correta o armazenamento poderá ser entre 7 a 20 dias.

3. Matérias e Métodos

3.1 Tipo de pesquisa

O trabalho vigente possui natureza qualitativa como estudo, uma vez que se preocupa com a informação de um determinado grupo social e busca resultados mais coerentes possíveis (PORTELA, 2004). Os métodos quantitativos também possuem uma extrema importância e não serão dispensados, já que as opiniões e os dados coletados para análise serão convertidos em números (MORESI; 2003).

Analisando os objetivos do trabalho a pesquisa pode ser considerada como uma pesquisa de caráter descritivo, por descrever características de consumidores e procurar uma resposta sobre um produto específico do mercado. Os dados obtidos a respeito do caso estudados foram coletados de forma eletrônica e analisados posteriormente.

Essa pesquisa visa à percepção da compra dos consumidores de alimentos minimamente processados e o que exerce influência sobre a compra. Para tanto é necessária à compreensão do comportamento desses consumidores e a exploração desse mercado.

3.2 População e Amostra

A amostra do estudo foi deliberada pelos consumidores de alimentos minimamente processados na área do Distrito Federal. As amostras coletadas foram de dados relativos ao por que da preferência por alimento orgânico e quais são suas motivações em adquiri-los. Os questionários (Anexo 1) englobaram variáveis demográficas, tais como: gênero; faixa etária; grau de escolaridade; renda; naturalidade; estado civil.

3.3 Instrumentos e procedimentos de coleta e análise de dados

Para o desenvolvimento do estudo sobre minimamente processados, foi realizada a obtenção de dados pela aplicação de questionários individuais, com o propósito de buscar o perfil demográfico dos seus consumidores. Foram estudados os fatores que determinam e os motivam a adquirir o produto.

A definição do tamanho da amostra teve como referencia a estimativa da proporção populacional para população infinita com o nível de confiança de 95% expressa pela equação (1) (MARTINS; 2006, p.187).

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,25}{E^2}$$

(1)

Onde:

n = número de indivíduos na amostra;

E = margem de erro.

O tamanho da amostra foi representativo da população considerando uma margem de erro de 10%, já que manipulando a fórmula do cálculo amostral, encontrou-se $E = 9,29\%$ para um total de 90 casos.

O questionário foi aplicado aos consumidores de forma eletrônica, entre consumidores de alimentos minimamente processados, somando um total de 120 questionários.

Foram 15 questões (Anexo 1) divididas entre variáveis demográficas, e entre questões abordando assuntos relativos ao alimento minimamente processado, e ao local de compra.

4. Resultados e Discussão

O mercado de minimamente processados tem mostrado grande potencial, se revelando como um nicho em crescimento e abrangendo um tipo de consumidor específico. Possui um valor maior do que frutas e hortaliças compradas em sua forma original, ou como dizem, *in natura*. Obtêm para quem compra esse tipo de alimento algumas vantagens como, o aproveitamento de 100% do produto (SATO, MARTINS e BUENO; 2007).

Nesse tópico contem as respostas da aplicação do questionário e serão apresentadas, juntamente com a análise e discussão. A pesquisa subsidiará o provimento de dados sobre o consumo de alimentos minimamente processados, pondo em evidência os fatores mais importantes sobre esses alimentos processados.

A pesquisa desenvolvida e aplicada apresentou que do total de entrevistados, 65,8% são do gênero feminino e 34,2% são do gênero masculino (Figura 4), ou seja, um montante de 79 mulheres e 41 homens responderam o questionário.

GÊNERO:

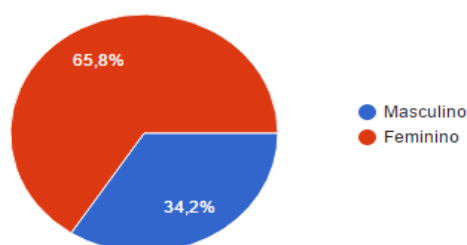


Figura 4- Porcentagem dos entrevistados conforme o gênero

Com esse resultado pode-se afirmar que a maior parte das pessoas que compram os alimentos minimamente processados são do sexo feminino. Mesmo com as mudanças do modelo de família brasileira ainda existe uma predominância por parte das mulheres no quesito compra de alimentos, embora venha aumentando a quantidade de homens participantes nas compras para o lar.

Mas não necessariamente pode-se afirmar que esse tipo de compra seja feita com foco em compras familiares, isso pode expressar que mulheres se preocupam mais com alimentações saudáveis, já que esse tipo de produto facilita o consumo

individual diminuindo o tempo de preparação da refeição e garantindo nutrição e qualidade a mesma. Aonde Seccoet al afirma, “[..] as mulheres geralmente são mais consumistas, pois tentam constantemente se adequarem às exigências da sociedade em que vivem”.

Com o objetivo de conhecer melhor o consumidor, foi abordada a questão sobre a região de origem, com os dados obtidos (Figura 5) notou-se então que a maior parte das pessoas que consomem o minimamente processado aqui no Distrito Federal são pessoas nascidas no centro-oeste, tendo uma representatividade de 78,3 %, pela região aonde a pesquisa foi realizada, o sudeste vem logo em seguida com 10% da amostra, o Nordeste representando 5,8%, o Norte com 3,3% e por ultimo o Sul com 2,5%.

NATURALIDADE:

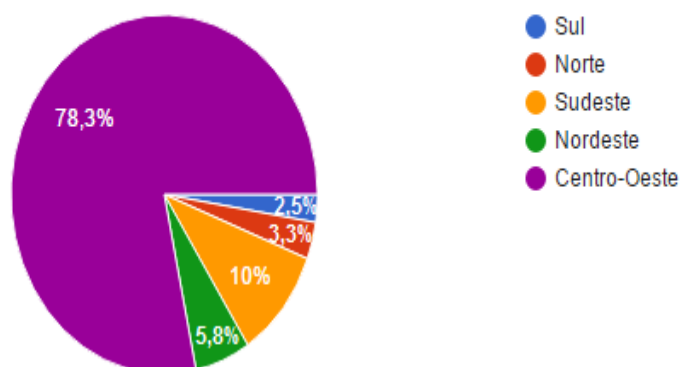


Figura 5- Porcentagem dos entrevistados de acordo com a naturalidade

A grande parte das pessoas entrevistadas (figura 6) se encontra na faixa etária entre 20 e 30 anos tendo a porcentagem de 42,5%, em segundo, as pessoas entre 30 e 40 anos com 18,3%. Em terceiro vem entre 40 a 50 anos com 15%, depois vem até 20 com 13,3%, de 50 a 60 anos com 7,5%, acima de 60 anos 2,5% e por ultimo os que não responderam com uma porcentagem de 0,8%. Isso mostra que a concentração do consumo de alimentos minimamente processados se encontram na parte mais jovem em atividade da sociedade que são pessoas mais adeptas a novas mudanças de hábitos que procuram por facilidades conciliadas com qualidade e saúde.

IDADE:

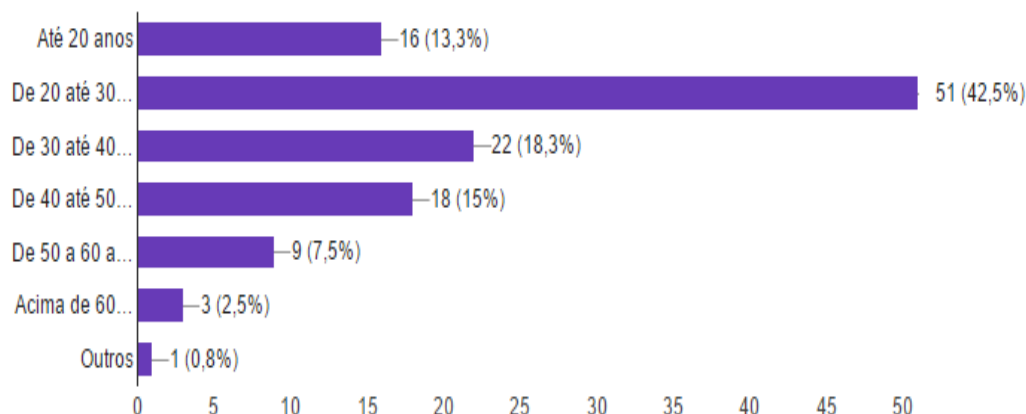


Figura 6- Porcentagem dos entrevistados de acordo com a faixa etária

Quando foi perguntado sobre o grau de escolaridade dos entrevistados (Figura 7), notou-se que 43,3% das pessoas entrevistadas possuem nível superior incompleto, 25,8% possuem algum tipo de especialização, 24,2% possuem nível superior completo, 1,7% possuem mestrado e 0,8% doutorado, somando 95%. Pode-se inferir então que os alimentos minimamente processados são comprados por consumidores com maior grau de instrução, que falaram que buscam novas tecnologias e informações, com isso os alimentos processados surgem como uma alternativa de manter os nutrientes de uma refeição saudável, mas reduzindo o tempo de preparo sendo um ótimo meio para a vida corrida dessas pessoas. Devido a uma vida corrida e que sofre mudanças de hábitos alimentares, as pessoas estão se importando mais com a qualidade e as questões fitossanitárias dos alimentos. O restante do resultado deu que 3,3% possuem ensino médio completo e 0,8% não terminou de estudar.

Pinheiro *et al.* (2011, p. 101), reitera que:

Os resultados obtidos demonstram que o grau de escolaridade tem influência nestes dados, evidenciando a necessidade de clareza na divulgação de informação a respeito de novas tecnologias utilizadas no processamento de alimentos, assim como de seus componentes nutricionais.

É notável que as pessoas mais bem informadas acerca do que comem estão sempre em mudança de hábitos alimentares e as pessoas que não buscam se informar acaba por não ver uma necessidade em mudar sua rotina alimentar.

GRAU DE ESCOLARIDADE:

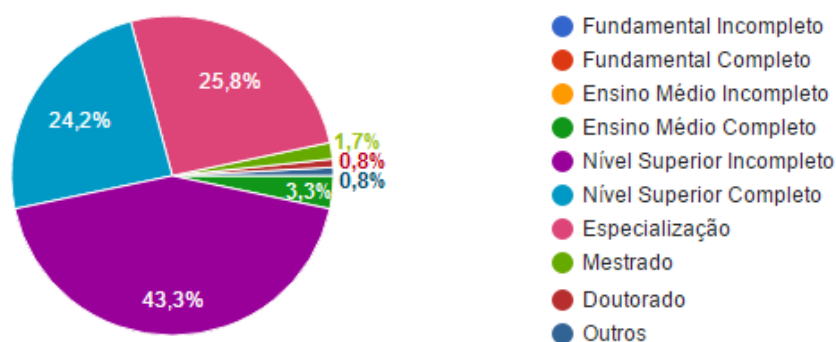


Figura 7- Porcentagem dos entrevistados de acordo com o grau de escolaridade

A pergunta feita sobre o estado civil (Figura 8) traz que 58,3% dos entrevistados são solteiros, ou seja, uma tendência do consumo de minimamente processados ser realizados por pessoas que possuem uma vida corrida e que busca algo mais rápido e procura porções menores do produto. Em segundo lugar vem os casados com 31,7% dos entrevistados seguido por divorciados representando um total de 5,0%, união estável com 4,2% e por ultimo os viúvos com 0,8%.

ESTADO CÍVIL:

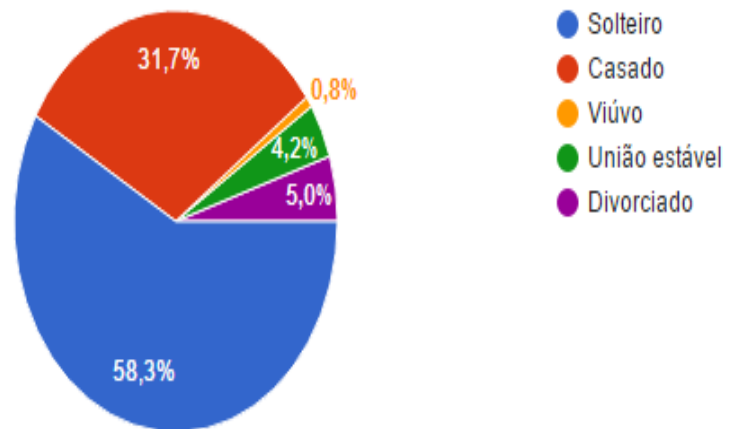


Figura 8- Porcentagem dos entrevistados de acordo com o grau de escolaridade.

Analisando a renda familiar dos entrevistados o resultado encontrado foi que 29 pessoas, 24,2% dos entrevistados ganham acima de 10 mil reais, mostrando que a renda influencia bastante no consumo de minimamente processados. Por conseguinte vêm 19,2% da amostra representando 23 pessoas que ganham entre 4.001 a 5.500 reais. Obtendo uma média das duas porcentagens mais altas, equivale a 52% dos entrevistados, com isso, entende-se que a população que consome esses alimentos é de poder aquisitivo alto (Figura 9), visto que esses alimentos possuem um valor agregado maior do que o convencional.

RENDA FAMILIAR:

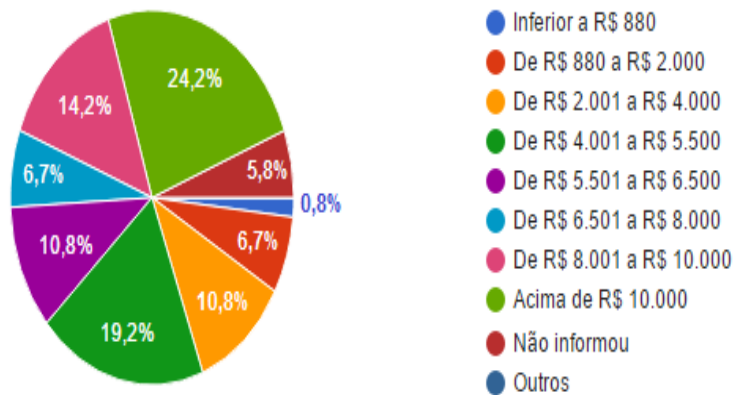


Figura 9- Porcentagem de acordo com a renda familiar

Com a intenção de verificar a razão pela qual o consumidor prefere os alimentos minimamente processados conforme (Figura 10) abaixo, cerca de 51,1% consomem os alimentos minimamente processados pela praticidade, ou seja, 68 pessoas fazem alusão entre o preparo rápido de comida ao minimamente processado, em seguida vem a qualidade do produto com 17,6%, em terceiro com 16,8% a preocupação com a saúde, depois 7,6% da amostra se importa com o tamanho da porção e por ultimo com 0,8% a confiança na marca . Tendo em vista as três maiores alternativas escolhidas, podemos inferir que em observações, muitos consumidores falaram sobre a falta de tempo no preparo de refeições e que alimentos já processados auxiliam e muito para quem tem uma vida corrida e não abre mão da saúde e qualidades da alimentação.

QUE RAZÕES LEVAM VOCÊ A PREFERIR HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

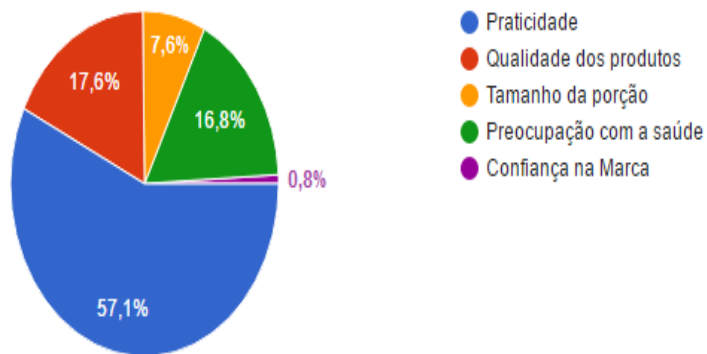


Figura 10- Porcentagem dos entrevistados sobre as razões que levam a preferir minimamente processados.

No quesito relacionado à quantidade de tempo em que os entrevistados já fazem o consumo de hortaliças minimamente processadas, os resultados expressos na (Figura 11), mostram que 35,6% consomem esse produto a menos de um ano, ou seja, é um produto que vem sendo consumido recentemente pela população, mas vem com alta aceitabilidade pelos consumidores e com grandes chances de fidelização pela população. Em segundo lugar esta a parte da população que sempre consumiu com uma porcentagem de 24,6% seguido pela parte que consumiu pela primeira vez representada por 11,9%.

HÁ QUANTO TEMPO VOCÊ COMPRA HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

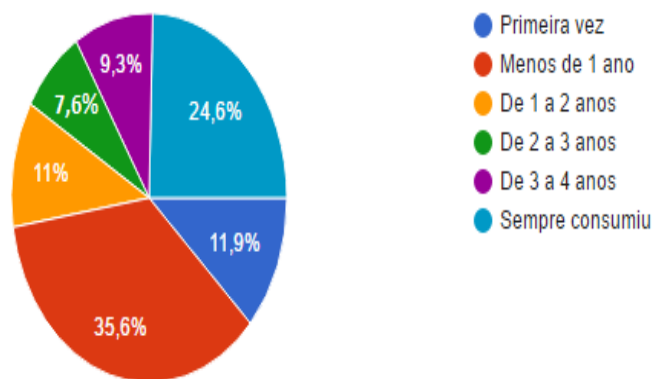


Figura 11- Porcentagem sobre o tempo de compra das hortaliças minimamente processadas.

No questionamento feito sobre a frequência com que os consumidores compravam as hortaliças minimamente processadas o resultado na (Figura 12) encontrado foi que 32,8% da amostra compram raramente, apontando que possuem um tempo corrido e com isso não comem muito em casa, mas quando comem utilizam o produto minimamente processado para o preparo da refeição, logo em seguida com 31,1% estão às pessoas que consomem uma vez por semana. E representando as pessoas que consomem quinzenalmente, mensalmente e duas vezes por semana estão as respectivas porcentagens de 16%, 10,1% e 10,1%.

QUAL É A SUA FREQUÊNCIA DE COMPRA DESSES PRODUTOS?

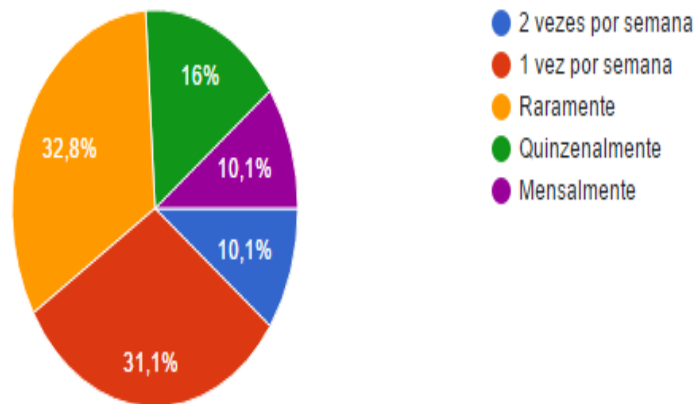


Figura 12- Porcentagem dos entrevistados relativo a frequência de compra dos minimamente processados.

Quando as pessoas consomem algum produto, logo se pensa na dificuldade de se encontrar o mesmo no mercado, tendo em vista isso foi feita a pergunta aos consumidores sobre essa dificuldade de se encontrar hortaliças minimamente processadas (Figura 13), e o desfecho foi que 56,8% da amostra representativa da sociedade afirmam que não possuem problemas em encontrar esse tipo de produto no mercado e 43,2% possuem algum tipo de dificuldade.

TEM DIFICULDADE EM ENCONTRAR ALGUM PRODUTO?

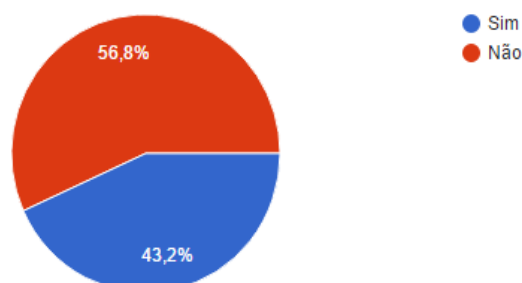


Figura 13- Porcentagem dos entrevistados sobre a dificuldade de se encontrar algum produto.

O consumidor é muito sensível, possuindo critérios que interferem na sua tomada de decisão ao escolher algum alimento, tendo em vista isso os consumidores de minimamente processados foram questionados sobre as características que interferem na sua escolha (Figura 14), tendo em vista isso 28,8% afirmaram que o fator de maior relevância é o frescor dos produtos, já que a maior parte são consumidores informados e preocupados com a qualidade dos alimentos. Com porcentagem de 20,3%, o segundo fator foi o aspecto visual-externo, pelo fato da visão ser um dos primeiros sentidos a serem usados quando se trata de alimentos. E em terceiro vem a qualidade nutricional com 18,6%, afirmando mais uma vez que mesmo com uma vida agitada e muitas vezes sem tempo para certas coisas as pessoas vem buscando um nível de qualidade nutricional no que está se consumindo.

QUAIS AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS QUE INTERFEREM NA ESCOLHA DAS HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

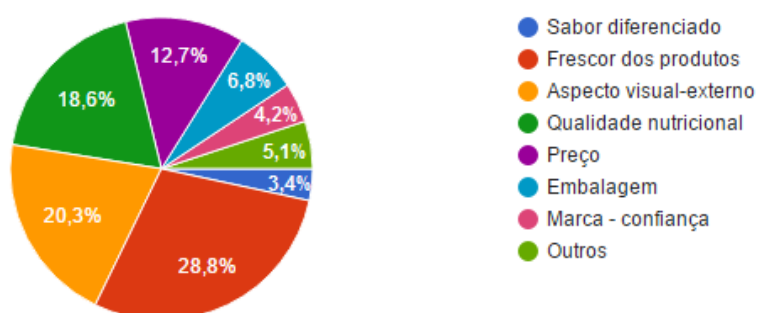


Figura 14- Porcentagem dos consumidores de acordo com as principais características que interferem na escolha das hortaliças minimamente processadas.

Foi perguntado aos entrevistados sobre os maiores problemas encontrados ao se comprar Hortaliças minimamente processadas (Figura 15), e com 66,4 % as pessoas afirmam que é o preço elevado um dos fatores que mais interferem na compra. Esse valor elevado das hortaliças minimamente processadas ocorre pelo fato de agregarem muito valor ao produto no seu processamento até a chegada às gôndolas dos mercados. Como segundo fator 32 pessoas com porcentagem de 26,9% escolheram a pouca diversidade desses produtos como empecilho. E em

terceiro vem à falta de produtos com 17,6%, seguido de exposição inadequada com 11,8%, embalagem inadequada 10,1 % e danos mecânicos com 7,6%.

QUAIS MAIORES PROBLEMAS ENCONTRADOS NA COMPRA DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

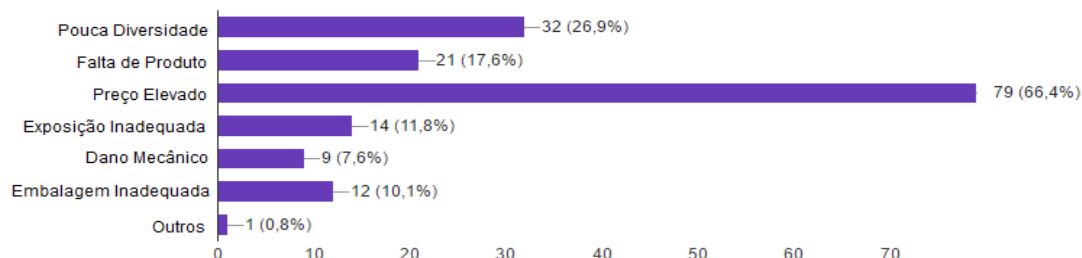


Figura 15- Porcentagem dos consumidores sobre os maiores problemas encontrados na compra de hortaliças minimamente processadas.

No final do questionário foram feitas duas perguntas para saber se os consumidores tinham alguma sugestão aos produtores, e ao local de compra. Com isso foram obtidas as seguintes respostas:

- Sugestão aos produtores:
 - Investir na produção de alimentos orgânicos.
 - Observar o mercado consumidor e oferecer hortaliças de qualidade e embalagens sustentáveis.
 - Tentar que o produto chegue com menor valor.
 - Monitorar o vendedor do seu produto.
 - Alguma forma de redução de custos para o preço não ficar tão salgado para o consumidor final.
 - Preços mais acessíveis.
 - Ser a vácuo.
 - Vender mais barato e colocar produtos de mais qualidade, pois maioria das vezes as hortaliças minimamente processadas são as que estão perto de perder e eles aproveitam.

- Dicas de conservação na embalagem. Embalagens a vácuo conservam por mais tempo os produtos. Variação dos mix de produtos. Disponibilizar cortes diferenciados e verificar aceitação do mercado. Marketing da empresa produtora, valorizando o produtor. Disponibilizar informações ao consumidor, por meio do uso de redes sociais. Reduzir distancia entre consumidores e produtores por meio de rede social.

- Sugestão ao local de compra:
 - Refrigeração adequada.
 - Manuseio adequado.
 - Funcionar 24 horas.
 - Adequar à exposição.
 - Cuidado ao armazenar.
 - Serviço de venda pela internet.

6. Considerações Finais

O agronegócio vem sofrendo transformações com o passar do tempo, o que antes era apenas agricultura familiar e de subsistência se transformou em uma das maiores representações no PIB do Brasil, e ainda vem se transformando com mão de obra, maquinário, tecnologia e inovação de seus produtos voltados para a saúde dos consumidores. Junto com a transformação do agronegócio veio às mudanças de consumo e hábitos dos consumidores, e a ideia da produção de hortaliças minimamente processadas veio para se encaixar perfeitamente nessa falta de tempo e vida corrida das pessoas.

Um estudo importante no setor seria uma análise dos pontos fortes, pontos fracos, ameaças e oportunidades. Para que a cadeia se fortaleça cada vez mais, conquistando novos consumidores.

Outro ponto de estudo também poderia ser a viabilidade de um rastreamento desses alimentos passando assim a informação do mesmo para o consumidor final.

7. Conclusão

Foi levantado através da pesquisa feita o perfil demográfico dos consumidores de alimentos minimamente processados e percebe-se que o consumo desses alimentos é em sua maioria realizada por pessoas na faixa de 20 a 30 anos, mostrando que é a idade aonde existe maior atividade, onde as pessoas trabalham mais e possuem menos tempo no preparo das refeições, mas mesmo tendo mudado a configuração do papel da mulher no lar ela ainda continua sendo a pessoa que faz as compras para casa. Outro ponto de importância é a maior parte das pessoas que consomem esse tipo de alimento possui uma renda familiar elevada.

A identificação e análise da motivação para a consumo de hortaliças minimamente processadas condiz com a pesquisa bibliográfica aonde as pessoas buscam nesses alimentos a praticidade, pois o preparo das refeições tem de ser algo rápido devido à vida movimentada e a falta de tempo, e como são alimentos processados o que interfere em sua escolha é o seu frescor para os consumidores.

Os consumidores deram como sugestão o fornecimento de informações, a exposição desses produtos nos mercados, e o mix desses produtos. Sendo assim uma oportunidade de estudo seria uma análise swot no setor para melhoria de pontos falhos e uma análise de mercado sobre os cuidados que os elos da cadeia tomam com as hortaliças minimamente processadas, sendo com o manuseio, exposição e a transmissão de informação.

8. Referências Bibliográficas.

WILEY, R.C. Minimally processed refrigerated fruits and vegetables. New York: Chapman & Hall, 1994. 368p.

CANTWELL, M. I.; SUSLOW, T. V. Postharvest handling systems: fresh cut fruits and vegetables. In: KADER, A. A. (Ed.). Postharvest technology of horticultural crops.3.ed. Davis: Califórnia, 2002. cap. 36, p. 445-463.

FERREIRA, S. D.; FARO, Z. Vegetais minimamente processados: centralização do pré-preparo por uma empresa de refeições industriais. Universidade de Brasília, 2003. p.01-03.<http://bdm.unb.br/bitstream/10483/242/1/2003_SusanaDiasFerreira.pdf>.

BATALHA, M. O. (Coord.) Gestão agroindustrial. 3. ed. v. 1. São Paulo: Atlas, 2012.

. OLIVEIRA, F. F. **Comportamento do consumidor**: um estudo das teorias de marketing aplicado ao turismo. Dissertação (mestre em administração)- Universidade Presidente Antônio Carlos- UNIPLAC, Minas Gerais, 2008.

AMERICAN INSTITUTE OF CANCER RESEARCH. Healthy and Wise – A guide to simple lifestyle steps that can help minimise your and your loved ones' risk of cancer. Jun. 2006. Disponível em: <http://www.aicr.org.uk/Docs/HealthyWise.pdf> acesso em: 05 de dez 2016.

KOPITTKKE, B.H.; SILVA, C.L. **Simulações e cenários a partir da cadeia de valor**: uma aplicação na indústria de celulose.FAE, Curitiba, v.5, n.1, p.43-59,2002.

JUNQUEIRA, A. M. R.; SANTOS, A.P.R. Qualidade dos fatores de produção de couve minimamente processada no distrito federal. 2007. 19f. Tese (Mestrado em agronomia)- Faculdade de agronomia e veterinária, Universidade de Brasília, Brasília. 2007.

SORJ, B. (1980) Estado e classes sociais na agricultura brasileira. Rio de Janeiro: Zahar. 152 pág.

ANGRA, N. G.; SANTOS; R. F. Agricultura Brasileira: situação atual e perspectivas de desenvolvimento. Editora contexto.

ROCHA , A; CHRISTENSEN, C. Marketing: Teoria e Prática no Brasil. São Paulo: Atlas, 1999.

SOLOMON, M. R. O Comportamento do consumidor, 9. ed., Porto Alegre, ARTMED, 2011.

KOTLER, P; KELLER, K., L. Administração de marketing. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice hall, 2006.

MESQUITA, A. Como fazer do seu sitio um pequeno negocio. Folha de São Paulo. Agrofolha, São Paulo, 20 de nov. 2001. p.B12.

PILON, L. Estabelecimento de vida útil de hortaliças minimamente processadas sob atmosfera modificada e refrigeração. Julho de 2003. p 1-128. Dissertação de mestrado- escolar superior de agricultura Luiz de Queiroz, 2003.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.

DELIZA, R. Importância da qualidade sensorial em produtos minimamente processados. In: ENCONTRO NACIONAL SOBRE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS, 2., 2000, Viçosa. Palestras... Viçosa: UFV, 2000.

PAULA, N. R. F. et al. QUALIDADE DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E COMERCIALIZADOS EM GÔNDOLAS DE SUPERMERCADOS NAS CIDADES DE LAVRAS – MG, BRASÍLIA – DF E SÃO PAULO – SP. **Ciência Agrotecnica**, Lavras, v. 33, n. 1, p.219-227, fev. 2009.

PEREIRA, L.M.; RODRIGUES, A.C.C.; SARANTÓPOULOS, C.I.G.L et al. Vida de prateleira de goiabas minimamente processadas acondicionadas em embalagens sob atmosfera modificada. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.23, n.3, p.427-433, set./ dez., 2003.

NASCIMENTO, K. O. et al. Alimentos minimamente processados: uma tendencia de mercado. **Acta Tecnologia**, Maranhão, v. 9, n. 1, p.48-61, abr. 2014.

OLIVEIRA, M.A; SOUZA,V.M.; BERGAMINI, A.M.M. et al. Microbiological quality of ready-to-eat minimally processed vegetables consumed in Brazil. **Food Control**, v.22, p.1400-1403, 2011.

Lima, A. S.; RAMOS, A. L. D.; MARCELLINI, P.S. et al. Adição de agentes antiescurecimento, antimicrobiano e utilização de diferentes filmes plásticos, em mamão minimamente processado. **Revista Brasileira de Fruticultura**. V. 27, n. 1, p. 149-152, abr., 2005.

FANTUZZI, E.; PUSCHMANN, R.; VANETTI, M.C.D. Microbiota contaminante em repolho minimamente processado. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**. V. 24, n. 2, p. 207-211, abr.-jun. 2004.

SOLER, M.P.; FADINI, A.L.; HILST, M.A.S. et al. **Frutas: compotas, doce em massa, geleias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa**. ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos. Campinas, 1995, 73p.

MAISTRO, L.C. Alface minimamente processada: uma revisão. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.14, n. 3, p. 219-224, set./dez., 2001.

HOWARD, L.R.; GONZALES, A.R. Foodsafetyandproduceoperation: whatisthe future? **Horticultural Science**, v. 36, n. 1, p. 33-39, 2001.

SANTOS, H. P.; VALLE, R. H. P. Influencia da sanificação sobre a qualidade de melão amarelo minimamente processado: PARTE II. **Revista Ciência Agrotécnica**. V. 29, n. 5, p. 1034-1038, set./out.; 2005.

FRANK, J. F.; K. TAKEUSHI. Directobservationof Escherichia coli O157:H7 inactivationonlettuceleafusingconfocalscanning laser microscopy. In: TUIJTELAARS, et al, (eds) **FoodMicrobiologyandFoodsafetyintothemnextmillenium**. Proceedingsof Internacional CommitteonFoodMicrobiologyandHygiene (ICFMH), Vendhoven, The Netherlands, 13-17, September, p. 795-797, 1999.

CHITARRA MIF. **Processamento mínimo de frutos e hortaliças**. Lavras: UFLA/FAEPE. 2000. 119p.

VENDRUSCOLO, J.L.S.; ZORZELLA, C.A. **Processamento de Batata (Solanumtuberosum L.): Fritura**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2002. 15p. – (Embrapa Clima Temperado. Documentos, 104).

WATADA, A. L.; QI, L. Qualityoffresh-cutproduce. **PostharvestBiologyand Technology**, v. 15, p. 201-205, 1999.

CENCI, S. A.; GOMES, C.A.O.; ALVARENGA, A.L.B. et al. Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais na Agricultura Familiar. In; Fenelon do Nascimento Neto. (Org). **Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar**. 1a ed. Brasília: **Embrapa Informação Tecnológica**, 2006, p. 59-63.

SATO. G. S.; MARTINS. V. A.; BUENO. C.R. F. Análise exploratória do perfil do consumidor de produtos minimamente processados na cidade de São Paulo. **Informações econômicas**, São Paulo, v. 37, n. 6, jun. 2007.

PORTELA, G. L. **Pesquisa quantitativa ou qualitativa? Eis a questão!** Universidade Estadual de Feira de Santana. Disponível em: http://www.paulorosa.docente.ufms.br/metodologia/AbordagensTeoricoMetodologicas_Portela.pdf. Acesso em: 06fev. 2017.

MOREZZI, E. **Metodologia da Pesquisa**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação Stricto Senso em Gestão do Conhecimento e Tecnologia da Informação) – Universidade Católica de Brasília – UCB, Brasília, 2003.

KOTLER, P; ARMSTRONG, G. **Princípios do Marketing**. São Paulo: Prentice Hall do Brasil LTDA, 1993.

ANEXO 1

Questionário aplicado aos consumidores

Questionário aplicado aos consumidores de hortaliças minimamente processadas

Local: _____

Data: _____

1 - GÊNERO: () Feminino () Masculino

2 – NATURALIDADE:

() Sul () Sudeste () Centro-Oeste
() Norte () Nordeste

3 – IDADE:

() Até 20 anos () De 20 até 30 anos
() De 30 até 40 anos () De 40 até 50 anos
() De 50 a 60 anos () Acima de 60 anos

4 – GRAU DE ESCOLARIDADE:

() Fundamental Incompleto () Fundamental Completo
() Ensino Médio Incompleto () Ensino Médio Completo
() Nível Superior Incompleto () Nível Superior Completo
() Especialização () Mestrado
() Doutorado

Profissão: _____

5 - RENDA FAMILIAR:

() Inferior a R\$ 880
() De R\$ 880 a R\$ 2.000
() De R\$ 2.001 a R\$ 4.000
() De R\$ 4.001 a R\$ 5.500
() De R\$ 5.501 a R\$ 6.500
() De R\$ 6.501 a R\$ 8.000
() De R\$ 8.001 a R\$ 10.000
() Acima de R\$ 10.000
() Não informou

5 – ESTADO CÍVIL:

() Solteiro () Casado () Viúvo () União estável () Divorciado

6 – QUANTAS PESSOAS MORAM NA RESIDÊNCIA? _____

7– QUE RAZÕES LEVAM VOCÊ A PREFERIR HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

() Praticidade
() Qualidade dos produtos
() Tamanho da porção
() Preocupação com a saúde
() Confiança na Marca

Outros: _____

8- HÁ QUANTO TEMPO VOCÊ COMPRA HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

- Primeira vez
- Menos de 1 ano
- De 1 a 2 anos
- De 2 a 3 anos
- De 3 a 4 anos
- Sempre consumiu

9 - QUAL É A SUA FREQUÊNCIA DE COMPRA DESSES PRODUTOS?

- 2 vezes por semana
- 1 vez por semana
- Raramente
- Quinzenalmente
- Mensalmente

10- QUAIS HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS NORMALMENTE VOCÊ ADQUIRE?

11 - TEM DIFICULDADE EM ENCONTRAR ALGUM PRODUTO?

- Sim
- Não

Caso afirmativo, especificar:

12 - QUAIS AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS QUE INTERFEREM NA ESCOLHA DAS HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

- Sabor diferenciado
- Frescor dos produtos
- Aspecto visual-externo
- Qualidade nutricional
- Preço
- Embalagem
- Marca - confiança

Outros: _____

13 - QUAIS MAIORES PROBLEMAS ENCONTRADOS NA COMPRA DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS?

- Pouca diversidade
- Falta de produtos
- Preço elevado
- Exposição inadequada
- Danos mecânicos
- Embalagem inadequada

Outros:

14 - Daria alguma sugestão aos produtores de hortaliças minimamente processadas?

15- Daria alguma sugestão de melhoria no local de compra?
