

COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR FRENTE À INOVAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS TRADICIONAIS

Nathália Cristina Alves Henrique¹; Rosires Deliza² & Amauri Rosenthal²

1. Mestranda do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Tecnologia de Alimentos, e-mail: natalvesnut@yahoo.com.br, 2. EMBRAPA, Agroindústria de Alimentos, CEP 23020-470, Rio de Janeiro - RJ, Brasil, e-mail: rodeliza@ctaa.embrapa.br, e-mail: arosent@ctaa.embrapa.br.

Palavras-chave: presunto, disposição a pagar, consumidores, economia experimental.

RESUMO

O aumento da industrialização, urbanização e mecanização em muitos países alterou significativamente o comportamento e o tipo de alimentação da população. Porém, alimentos tradicionais continuam a ocupar importante papel na dieta dos consumidores e as inovações, tanto em termos tecnológicos como de formulação devem ser consideradas sob o ponto de vista do referido consumidor. É relevante investigar se elas são percebidas pelos indivíduos e o quanto eles estão dispostos a pagar por elas. O entendimento e a predição do comportamento dos consumidores sempre foram à preocupação maior da comunidade científica, em particular no domínio da avaliação sensorial, da economia, do marketing, da psicologia e das ciências políticas. Na avaliação sensorial a preferência do consumidor é geralmente estimada por meio de métodos hedônicos e são denominados métodos hipotéticos. Por outro lado, no domínio do marketing de alimentos, a preferência é geralmente estimada através de respostas de intenção de compra dos produtos para os quais são investigadas o papel das características extrínsecas. Este estudo tem como objetivo investigar o comportamento do consumidor frente à inovação de alimentos, a saber: uso de tecnologia emergente para o processamento (alta pressão hidrostática) e redução do teor de sal utilizando os métodos não-hipotéticos da economia experimental, os quais envolvem real compromisso de compra e também as metodologias clássicas da análise sensorial (métodos hipotéticos). O presunto será processado na Planta Piloto da Embrapa Agroindústria de Alimentos (Rio de Janeiro - RJ, Brasil) a partir de matéria prima adquirida em mercado local. Serão utilizados dois níveis de sal (normal e com redução de 25%). Os produtos fatiados, embalados e pressurizados serão armazenados à 4°C. Antes de serem realizados os estudos com consumidores serão avaliados quanto à qualidade microbiológica visando garantir a integridade dos participantes. Serão pesquisados Coliformes a 45°C/g, *Staphylococcus coagulase positiva*/g, *Clostridium sulfito redutor* a 46°C e *Salmonella*. Neste projeto, a disposição a pagar será avaliada pelo procedimento conhecido como BDM e o procedimento de disposição para trocar baseado em um processo de troca. Após a coleta de dados, os participantes responderão a um questionário sócio-demográfico e com questões atitudinais sobre inovação em produtos tradicionais e saúde. Os dados serão analisados por ANOVA e teste de média, assim como por análise de segmentação, utilizando o software XLSTAT. As metas são: 1) Adequar as ferramentas da economia experimental ainda não utilizadas no domínio da análise sensorial no Brasil às nossas condições laboratoriais; 2) Investigar se o consumidor valoriza a inovação (tecnologia e redução de sal) e o quanto está disposto a pagar por ela. O projeto vai contribuir para a disponibilização no mercado de produtos mais seguros e nutricionalmente mais adequados.

Agência Financiadora do projeto: FAPERJ; Agência Financiadora da Bolsa de Mestrado: CAPES.