

Intenção de compra de abacaxi minimamente processado em diferentes cortes**Intention to buy minimally processed pineapple in different cuts**

DOI:10.34117/bjdv5n7-100

Recebimento dos originais:10/06/2019

Aceitação para publicação: 04/07/2019

Viviane Dalastra

Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul
Endereço: BR-158, s/n - Zona Rural, Laranjeiras do Sul - PR, 85301-970, Laranjeiras do Sul, PR, Brasil.

E-mail: vivianedalastra@outlook.com

Naiara Southier

Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável pela Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul
Endereço: BR-158, s/n - Zona Rural, Laranjeiras do Sul - PR, 85301-970, Laranjeiras do Sul, PR, Brasil.

E-mail: nana_southier@hotmail.com

Cintia dos Santos Moser

Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul
Endereço: Rod. SC 484 km 02, Fronteira Sul, CEP 89815-899, Chapecó, SC, Brasil.

E-mail: cintiamoser@gmail.com

Jaqueline Dalastra

Graduanda em Química pela Universidade Estadual do Centro-Oeste

Instituição: Universidade Estadual do Centro-Oeste

Endereço: LabMat/CIMPE - CEDETEG: Rua Simeão Varela de Sá, 03 - Vila Carli, 85040080, Guarapuava – PR, Brasil

E-mail: jaquelledalastra@gmail.com

Cláudia Simone Madruga Lima

Doutora em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Endereço: BR-158, s/n - Zona Rural, Laranjeiras do Sul - PR, 85301-970, Laranjeiras do Sul, PR, Brasil.

E-mail: claudia.lima@uffs.edu.br

RESUMO

Objetivou-se conhecer a intenção de compra do abacaxi minimamente processado por parte

dos consumidores. O teste afetivo de intenção de compra foi através da aplicação de um questionário aos consumidores nos três maiores mercados de Laranjeiras do Sul/PR. A maioria dos consumidores demonstrou intenção de comprar o abacaxi minimamente processado. Assim, a oferta deste produto pode contribuir para o acesso a uma alimentação mais saudável e garantir a oferta de um produto de qualidade.

Palavras-chave: consumo, processamento mínimo, qualidade, segurança.

ABSTRACT

The objective was to know the intention of buying pineapple minimally processed by the consumers. The affective test of intention to purchase was through the application of a questionnaire to consumers in the three largest markets of Laranjeiras do Sul / PR. Most consumers showed their intention to buy minimally processed pineapple. Thus, the supply of this product can contribute to access to a healthier diet and ensure the supply of a quality product.

Keywords: consumption, minimum processing, quality, safety.

1 INTRODUÇÃO

O abacaxi (*Ananas comosus L.*) é um fruto de regiões tropicais, seu consumo é *in natura*, porém também é bastante utilizado na formulação de outros produtos como sorvetes, doces, picolés e sucos. Sua qualidade é atribuída às suas características físicas externas, como a coloração da casca, tamanho e forma do fruto; e internas, como características químicas responsáveis pelo sabor, aroma e valor nutritivo (Figueiredo et al., 2003; Gonçalves e Carvalho, 2010).

Os hábitos alimentares são diversos nas diferentes partes do mundo, mas há algumas tendências mundiais no âmbito de produtos alimentícios como o crescente consumo de vegetais minimamente processados (Silva *et al.*, 2011). De acordo com a *International Fresh Cut Producers Association* (IFPA), produtos minimamente processados são frutas ou hortaliças modificadas fisicamente, mas que mantém o seu estado fresco. Portanto, o produto minimamente processado é qualquer fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisiologicamente alterado, que sofreram operações de limpeza, lavagem, seleção e corte, até chegarem a um produto totalmente aproveitável, que é embalado, a fim de se oferecer aos consumidores frescor, conveniência e qualidade nutricional (Silva *et al.*, 2011; Cenci, 2011).

Os vegetais minimamente processados se alinham perfeitamente com as características da sociedade moderna, população mais velha, altamente urbanizada, crescente participação feminina no mercado de trabalho, maior número de pessoas morando sozinha e maior distância

entre o trabalho e a moradia (Silva *et al.*, 2011), ou seja, uma população que cada vez dispõe de menor tempo para o preparo e consumo de uma alimentação saudável.

Além disso, o volume de perdas pós-colheita de frutas é bastante considerável, o que evidencia a importância e a necessidade da ampliação e busca de novos conhecimentos relativos ao aproveitamento de frutas, buscando a minimização de perdas pelo emprego de técnicas adequadas, o que trará benefícios a todos os seguimentos da cadeia produtiva (Chitarra, 1999). Nesse sentido, este trabalho consistiu em um levantamento sobre a intenção de compra de abacaxi minimamente processado pela população de Laranjeiras do Sul.

2 METODOLOGIA

Realizou-se um levantamento sobre a intenção de compra de abacaxi minimamente processado pela população de Laranjeiras do Sul/PR. O teste afetivo de intenção de compra de abacaxi da cultivar *Smooth Cayenne*, minimamente processado foi realizado nos três maiores mercados do município. Os abacaxis minimamente processados em diferentes cortes foram expostos na sessão de hortifrúti para que o consumidor pudesse visualizar e responder a um questionário com duas questões. Onde, a primeira questão referia-se á intenção do consumidor em comprar o abacaxi minimamente processado, tendo como opções de resposta “sim”, “talvez” e “não”, e a segunda trazia os tipos de corte para que o entrevistado pudesse escolher de acordo com sua preferência: “abacaxi em rodelas”, “abacaxi em cubos”, “abacaxi descascado cortado ao meio” e/ou “não tenho preferência quanto ao tipo de corte”. Ao final do questionário havia um espaço para observações (Quadro 1).

Quadro 1. Questionário de Intenção de Compra.

Responda segundo sua **intenção de compra**, os abacaxis minimamente processados que estão sendo demonstrados:

- 1) Você compraria os abacaxis minimamente processados que estão sendo demonstrados?
 Sim
 Talvez
 Não

- 2) Você tem preferência por algum dos tipos de corte?

- () Abacaxi em Rodelas
- () Abacaxi em Cubos
- () Abacaxi descascado cortado ao meio
- () Não tenho preferência quanto ao tipo de corte

OBS: _____

Os critérios de inclusão para avaliação da intenção de compra foram: a aceitação em responder o questionário; ser consumidor de abacaxi. Ao lado do questionário apresentavam-se os abacaxis minimamente processados em três diferentes cortes e um abacaxi *in natura*, para que o consumidor pudesse observar e responder as questões (Figura 1).

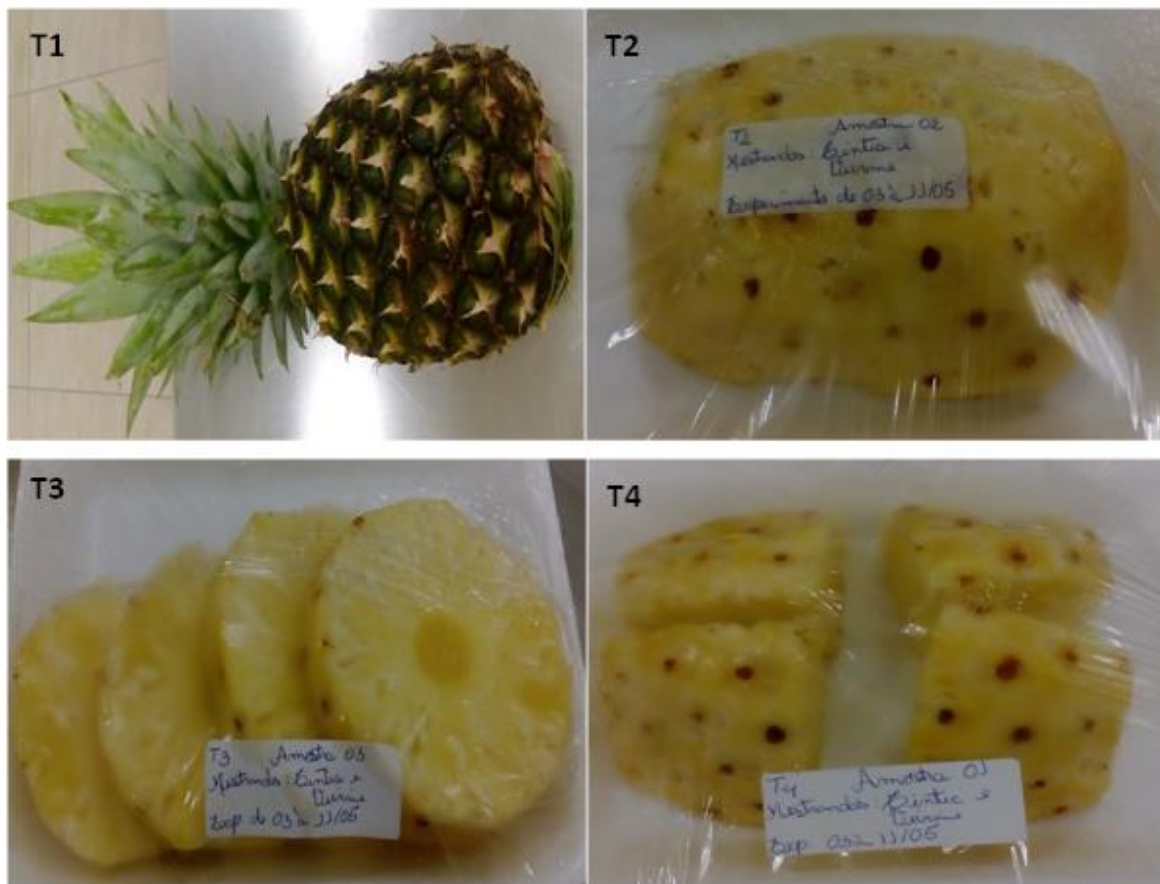


Figura 1 – Abacaxis *in natura* e minimamente processados. T1 - abacaxi *in natura*; T2 - abacaxi descascado e cortado ao meio; T3 - descascado e cortado em fatias; T4 – descascado e cortado em cubos. Fonte: Autores. Laranjeiras do Sul/PR, 2017.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos com o questionário de intenção de compra dos abacaxi minimamente processados podem ser observados na Figura 2. Responderam ao questionário 44 pessoas, a maioria dos consumidores (64,4%) compraria o abacaxi minimamente processado. Alegando no espaço para observações que a compra se efetuaria devido a falta de tempo para descasque, a praticidade que o fruto minimamente processado oferece, por não gostar de descascar, e comprariam sempre que o uso fosse imediato. Outras informações interessantes foram apresentadas, tais como: já ser consumidor do abacaxi minimamente processado ofertado para compra em supermercados de outros estados, e mesmo na região onde este produto pode ser encontrado congelado; compraria se o produto estivesse armazenado sob refrigeração, com etiqueta possuindo data de processamento, validade e procedência do produto, bem como boa aparência; compraria se houvesse a possibilidade de devolução, caso constatado que o produto não estivesse com boa qualidade. A partir dos relatos dos consumidores podemos perceber a preocupação destes com a qualidade do produto e que o mesmo contemple os requisitos estipulados pela Legislação.

No entanto um número relevante (32,2%) de consumidores relatou que não compraria abacaxi minimamente processado. Os mesmos expõem sua postura frente a isso devido há preocupação com o descarte das embalagens (bandeja de isopor e plástico filme). Também foi relatado a preocupação com a qualidade do produto, por correr o risco de adquirir um produto de baixa qualidade, por acreditar ser uma forma de reaproveitar produtos que já perderam o valor comercial, por não confiar nos cuidados higiênicos praticados durante o processamento.

Os consumidores também acreditam que o minimamente processado possui menor tempo de vida útil, perdem o frescor, perdem nutrientes, e não sabem ao certo se o produto foi processado realmente na data indicada na etiqueta. E a preocupação com o custo mais elevado deste tipo de produto, foi um dos fatores relatados para justificar a falta de interesse na aquisição de minimamente processado.



Figura 2 - Intenção de compra em percentual dos abacaxis minimamente processados. Laranjeiras do Sul/PR, 2017.

Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Miguel *et al.* (2010), o qual estudou o melão amarelo minimamente processado, ao verificar a frequência de consumo do fruto na forma minimamente processada, identificou que 62% dos entrevistados nunca consumiram este tipo de produto, motivados pelo preço alto, indisponibilidade no mercado, utilização de frutas de qualidade inferior ou reaproveitadas e da falta de hábito.

Os consumidores que comprariam o abacaxi minimamente processado, ao relatar no questionário a preferência pelo tipo de corte, indicaram indiferença quanto ao corte e preferência pelo corte em rodela na mesma proporção (47,5%), quanto aos cortes em cubo e ao meio, houve relato de apenas um consumidor (2,5%), como consta na Figura 3.

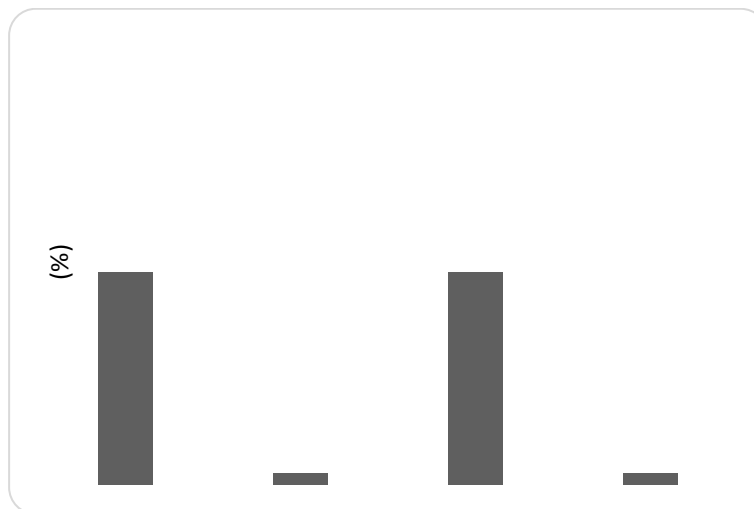


Figura 3 - Preferência por tipo de corte de abacaxi minimamente processado, em percentual. Laranjeiras do Sul/PR, 2017.

Em estudo realizado por Antonioli (2004), ao aplicar Teste de Preferência-Pareado realizado com abacaxi, cultivar Pérola, minimamente processado, mostrou que o corte no formato de fatias é preferido (23 dos 30 julgadores) quando comparado com o corte na forma de cubos, as justificativas pela preferência das fatias foram à menor manipulação e o formato mais próximo ao do fruto *in natura*.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A maioria dos consumidores que responderam o questionário demonstrou intenção em comprar o abacaxi minimamente processado se este estivesse em boa qualidade, armazenado sob refrigeração, etiquetado e contemplando a Legislação, esta aquisição seria realizada devido a praticidade que o fruto minimamente processado oferece, resultado que demonstra a preocupação do consumidor com a qualidade do produto, bem como a importância deste tipo de produto estar disponível para o consumidor e assim auxiliar para que este possa manter uma alimentação saudável.

REFERÊNCIAS

- ANTONIOLLI, L. R. *Processamento mínimo de abacaxi 'Perola'*. [Tese]. Campinas: UNICAMP. 166p. 2004.
- CENCI, C. A. *Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem*. Rio de Janeiro: *Embrapa Agroindústria de Alimentos*. 144p. 2011.
- CHITARRA, M. I. F. Alterações bioquímicas do tecido vegetal com o processamento mínimo. In: SEMINÁRIO SOBRE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, 1999, Piracicaba. Palestra...Piracicaba, SP: ESALQ-USP. 9 p. Apostila. 1999.
- FIGUEIREDO, R. M. F.; QUEIROZ, A. J. M.; NORONHA, M. A. S. Armazenamento de abacaxi minimamente processado. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*. v.1, p. 95-103. 2003.
- GONÇALVES, N. B.; CARVALHO, V. D. Características da fruta. *Frutas do Brasil*, Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento. *Embrapa*. 5 p. 2000.

Brazilian Journal of Development

MIGUEL, A. C. A.; ALBERTINI, S.; BEGIATO, G. F.; DIAS, J. R. P. S.; SPOTO, M. H. F. Perfil sensorial e aceitação de melão amarelo minimamente processado submetido a tratamentos químicos. *Revista Ciência Tecnologia dos Alimentos*. v. 30, p. 589-598, 2010.

SILVA, E. O.; PINTO, P. M'; JACOMINO, A. P.; SILVA, L. T. Processamento mínimo de produtos hortifrutícolas. Fortaleza: *Embrapa Agroindústria Tropical*. 71 p. 2011.