II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

DESENVOLVIMENTO DE SORBET DE MARACUJÁ E BIOMASSA DE BANANA VERDE COMO ALTERNATIVA PARA VENDA DE GELADO SAUDÁVEL

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 1ª edição, de 21/09/2020 a 28/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-29-7

LOPES; Lênin Machado [1]

RESUMO

Em todas as esferas os consumidores estão mais conscientes da relação entre alimentação e saudabilidade, buscando alimentos funcionais, benéficos a saúde e capazes de prevenir algumas doenças. O sorbet, diferente do sorvete tradicional, é caracterizado por possuir sua base em água e frutas, ao invés de creme de leite e aditivos químicos, sendo mais aceito para o público de alimentos saudáveis e vegetarianos. Não levando nenhum tipo de gordura, o produto pode ser mantido por resfriamento por durante 5 dias. Este trabalho irá revelar todos os processos que são necessários para a formação da ideia do sorbet em uma empresa, que se inclui no setor de gelados. Entre as etapas para a formação do desenvolvimento do sorbet, destaca-se a geração de ideias baseadas em *brainstorm*, onde o participante deverá dar o máximo de ideias possíveis de acordo com o tema proposto e com ajuda de um moderador anteriormente selecionado pelo grupo. Logo em seguida a ideia do sorbet passou para a triagem de ideias com auxílio do *checklist* e a pesquisa de mercado por meio do questionário, para a posterior definição do público-alvo, teste de conceito e análise de viabilidade econômica. A triagem de ideias revelou que o sorbet de maracujá é o que mais se destacou por suas diferentes propriedades funcionais e pela disponibilidade da fruta a ser utilizada comercialmente, sendo que a pesquisa de mercado indica que o público-alvo do produto é formado geralmente por mulheres mais jovens que buscam alternativas naturais a alimentos ultra processados e sem a adição de componentes químicos estranhos, buscando porções individuais e aberto a experimentação da biomassa de banana verde também por suas propriedades funcionais da fibra. O teste de conceito por meio de questionário revelou a aceitação de 95% dos 149 entrevistados no conceito de um sorbet de maracujá com base em biomassa de banana verde em embalagem individual e transparente de aproximadamente 120 gramas, com preferência do produto perante os concorrentes em critérios como qualidade, saudabilidade, preço e intenção de compra. O preço fora definido pela análise de viabilidade econômica, que incidiu sobre os valores de produção, custos fixos e de matéria-prima para a formação do alimento, com margem de lucro em 20% dos custos praticados pelo mercado. Por meio desta análise

[1] Instituto Federal do Espírito Santo - campus Venda Nova do Imigrante, machadolopeslenin@gmail.com

descobriu-se o valor final de R$ 4,20 é o indicado para a prática do alimento, garantindo rentabilidade na cadeia produtiva e a qualidade de vida para o consumidor. Desta forma, conclui-se que a utilização de componentes mais saudáveis para a formulação de um alimento gelado é comercialmente praticável e que as formulações de produtos para atender esta nova categoria de comensais precisa de mais relevância para o desenvolvimento industrial neste segmento de alimentos. A exploração da linha de sorbets em detrimento de gelados tradicionais, ricos em gordura hidrogenada, possui tendência de dinamizar e diversificar a cadeia produtiva e agregar em saúde para os novos clientes.

PALAVRAS-CHAVE: sorvete, saudabilidade, cliente, público-alvo, conceito

[1] Instituto Federal do Espírito Santo - campus Venda Nova do Imigrante, machadolopeslenin@gmail.com