



CONUTRICLIN

CONGRESSO ONLINE DE
NUTRIÇÃO CLÍNICA AVANÇADA

05 a 08 de Julho de 2021

ISBN Nº: 978-65-89908-42-5

PESQUISA DE MERCADO E TENDÊNCIAS DE EMPRESAS NO SEGMENTO DE COMIDA CONGELADA PARA CELÍACOS

Congresso Online de Nutrição Clínica Avançada, 1ª edição, de 05/07/2021 a 08/07/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-42-5

JORGE; Claudécir ¹, LAMEZA; Monica Macedo dos Santos ²

RESUMO

Muito se fala sobre o glúten atualmente, sendo ele o responsável pela doença celíaca, uma enfermidade autoimune. O glúten está presente no trigo, cevada, centeio, aveia e malte e sua ingestão causa reações das mais diversas. O diagnóstico é realizado através da dosagem de anticorpos além da endoscopia com biópsia do intestino delgado. O paciente necessita iniciar o tratamento que consiste na retirada integral e sem contaminantes do glúten de sua dieta. A prevalência mundial é em torno de 1%. Nos últimos anos o número de empresas no segmento de comida congelada tem aumentado, porém muitas delas não fornecem alimentos para celíacos, pois existe a contaminação cruzada em sua produção, atendendo assim somente o público modista. O brasileiro tem buscado praticidade e ganho de tempo, 34% dos brasileiros fazem parte deste perfil de consumidor. O objetivo foi verificar a quantidade de empresas disponíveis no segmento celíaco e as expectativas do público para o consumo. Verificar se o número de empresas que existem atendia as necessidades de consumo das pessoas celíacas. Realizou-se uma pesquisa transversal. Iniciou-se com uma busca através da internet para quantificar o número de empresas disponíveis na cidade de São Paulo, quantificou-se as empresas que oferecem alimentos congelados prontos, com opções sem glúten e aquelas que trabalham exclusivamente para o público celíaco. Submeteu-se ao questionário online estruturado 378 pessoas portadoras da doença celíaca distribuídos em território nacional integrantes do grupo Celíacos Brasil dentro de uma rede social. Ao avaliar as empresas da cidade de São Paulo que fornecem comida pronta congelada, constatou-se que somente 6% oferecem alimentação adequada para celíacos. Foram identificadas 45 empresas no segmento de comida congelada na cidade de São Paulo e somente 3 empresas trabalham com alimentação exclusiva para celíaco e 14 empresas, ou seja, 31% oferecem opções sem glúten no cardápio. Dentre os 378 questionários respondidos 69% eram pessoas alérgicas a glúten e 25% pessoas com sensibilidade ou alguma outra doença relacionada, sendo 91% do sexo feminino, 57% com curso superior completo e/ou pós-graduação e 48% residentes na região sul do Brasil, seguido pela região sudeste com 38%. Em relação ao conhecimento sobre a doença e alimentação, 95,5% pontuou possuir conhecimento moderado ou avançado. O consumo de alimentos com glúten ocorre por falta de alternativa em 23% dos entrevistados, 15% por contaminação cruzada, 18% devido ao elevado custo dos produtos e 16% por falta de informação

¹ Nutricionista pela Universidade Paulista UNIP - Pós graduando em gestão e segurança dos alimentos pelo Senac São Paulo, claudécirjorge@hotmail.com

² Nutricionista pela Universidade Bandeirante de São Paulo Uniban - Especialista em desnutrição energético proteica e recuperação nutricional pela Universidade Federal de São Paulo UNIFESP - Esp sistema de saúde pela Fundação Getúlio Vargas FGV - Mestre em Oncologia pela fundação Antônio Prudente FAP, monicalameza@gmail.com

no próprio produto ou de quem comercializa. Apenas 4% dos entrevistados consomem produtos congelados sem glúten diariamente e 49% nunca consomem ou consomem a cada 3 meses. Apenas 10% estão satisfeitos com a quantidade de empresas do segmento disponível no mercado e caso houvesse produtos disponíveis com maior acesso, 52% manifestou intenção de consumo diário ou semanal, e somente 4% afirmou que não consumiria produtos congelados sem glúten. Conclui-se que o mercado não atende à demanda de celíacos, muitas empresas estão no segmento para atender o público modista e caso existisse mais opções, o consumo e satisfação pelo público celíaco seria maior.

PALAVRAS-CHAVE: Alergia, celíaco, comida, gluten

¹ Nutricionista pela Universidade Paulista UNIP - Pós graduando em gestão e segurança dos alimentos pelo Senac São Paulo , claudedirjorge@hotmail.com

² Nutricionista pela Universidade Bandeirante de São Paulo Uniban - Especialista em desnutrição energético proteica e recuperação nutricional pela Universidade Federal de São Paulo UNIFESP - Esp sistema de saúde pela Fundação Getúlio Vargas FGV - Mestre em Oncologia pela fundação Antônio Prudente FAP, monicalameza@gmail.com