



PESQUISA DE MERCADO PARA O DESENVOLVIMENTO DE PÃO ADICIONADO DE FARINHA DE BAGAÇO DE AZEITONA

Juliana Silveira de Quadros, discente de graduação em Engenharia de Alimentos,
Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Jeff Oliveira Soares, discente de graduação em Engenharia Química, Universidade
Federal do Pampa, Campus Bagé

Mariane Garcia Orqis Barcellos, mestranda em ciência e tecnologia em alimentos,
Universidade Federal de Pelotas

João Tomaz Silva Barcellos Júnior, TAE, Universidade Federal do Pampa, Campus
Bagé

Miriane Lucas Azevedo, docente de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal
do Pampa, Campus Bagé

Fernanda Germano Alves Gautério, docente de Engenharia de Alimentos,
Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

e-mail primeiro autor: julianaquadros.aluno@unipampa.edu.br

A indústria agroalimentar gera resíduos em abundância, entre eles o bagaço de azeitona. Estes são considerados facilmente biodegradáveis e baratos, devido a isso, busca-se aplicá-los visando à diminuição do impacto ambiental. O bagaço de azeitona obtido durante a extração do azeite, é rico em nutrientes e compostos bioativos, tendo potencial de aplicação alimentícia. O processo de desenvolvimento de novos produtos, ocorre em busca de inovação e para atender as necessidades dos consumidores. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo realizar uma pesquisa de mercado do produto pão adicionado de farinha de bagaço de azeitona (FBA). Para a obtenção dos resultados foi elaborado um formulário e divulgado nas redes sociais para acesso ao público, coletando-se 450 respostas. Deste público teve como maioria mulheres (72,4%), onde, 56,4% correspondiam a uma faixa etária de 18 a 30 anos. Visto que esta é uma pesquisa de caráter acadêmico, esta faixa etária é a qual pertence a maioria dos estudantes, unindo-se a crescente participação feminina nas universidades. Quando questionados sobre se considerar saudável 56,2% responderam que sim, enquanto 28,4% ficaram em dúvida e 15,3% responderam que não. Tal análise corrobora com o desenvolvimento do mercado, onde tem-se por partes dos consumidores uma busca por um estilo de vida mais saudável. Já ao perguntar em relação ao consumo de azeitonas, 57,3% consomem frequentemente o fruto, enquanto que para o azeite de oliva 40,4% possuem o hábito contínuo de consumo, isso pode indicar uma provável expansão da indústria olivícola no mercado, podendo estar ligada à o aumento da produção desse fruto no Brasil. Na análise de consumo de produtos de panificação, pode-se observar uma frequência de 77,6%, onde os mais consumidos são pães (96,4%) e bolos (76%) por serem produtos populares pelos brasileiros, na forma de lanches ou refeições. Sendo prezado por 65,3% dos consumidores o sabor como um dos

principais fatores de escolha na compra, também entre os produtos de panificação os mais saudáveis foram destacados como preferência por 55% dos compradores. Os consumidores acreditam também que a qualidade do produto pode estar ligada ao preço, onde 79,1% afirmaram que estariam dispostos a pagar, por 350g um valor entre R\$ 2,00 à R\$5,00, preços intermediários quando analisado as demais opções. Então, quando questionados sobre a possibilidade de consumo de um pão com FBA, e que apresenta benefícios para saúde, 79,1% afirmaram que comprariam, podendo suas escolhas estarem conectado com a relação da busca cada vez mais por alimentos que sejam benéficos a saúde e de menor custo. A fim disso, verificou-se que os participantes possuem uma preocupação em manter uma alimentação saudável, assim, mostrando que o segmento de mercado a ser explorado em relação ao pão adicionado de FBA, é positivo, visto o destaque do pão no mercado de panificação e ser essencial na alimentação dos brasileiros, unindo ao benefícios que a FBA fornece.

Agradecimentos: Ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e FAPERGS (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul) pela concessão das bolsas.

Palavras-chave: Olivicultura; Análise de mercado; Novos Produtos.