



## **ESTUDO DE MERCADO PARA O DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO ADICIONADO DE COPRODUTO DA OLIVICULTURA**

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

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

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

João Rodrigo Gil de Los Santos, docente de mestrado, Universidade Federal de  
Pelotas

Mariane Garcia Orqis Barcellos, TAE, Universidade Federal do Pampa, Campus  
Bagé

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

e-mail primeiro autor- [jeffsoares.aluno@unipampa.edu.br](mailto:jeffsoares.aluno@unipampa.edu.br)

O estado do Rio Grande do Sul expandiu a sua produção de azeite de oliva, sendo, atualmente, o maior produtor nacional de azeitonas, de acordo com estimativa do Instituto Brasileiro de Olivicultura. Além disso, cultiva atualmente 4.500 hectares e possui 200 olivicultores cadastrados. Porém, com o crescimento das atividades industriais, cada vez mais se intensificam os problemas de poluição ambiental, como por exemplo, a elevada geração de bagaço de azeitona. Este que é constituído de compostos orgânicos, como os açúcares, fibras, proteínas, lipídios, entre outros, elevando seu potencial para aplicação na indústria de alimentos. O bagaço de azeitona apresenta potencial para ser aplicado em panificados como os biscoitos, que são produtos obtidos por amassamento e assamento adequado para massas feitas com farinha, amido e féculas, fermentados ou não. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo realizar o estudo de mercado para o desenvolvimento de biscoitos adicionados de bagaço de azeitona provenientes da Região da Campanha. A pesquisa de mercado foi realizada por meio de um questionário *on line*, divulgado amplamente nas redes sociais, coletando-se aproximadamente 100 respostas durante 10 dias. Quando questionados sobre o consumo de azeitona, 48% responderam que consomem ocasionalmente, o que pode-se justificar devido à sua aceitabilidade sensorial. Já, sobre o consumo de azeite de oliva, 32,4% consomem diariamente; o crescente consumo pode ser atribuído ao fato deste produto ser comprovadamente benéfico à saúde. 54,9% dos participantes não sabiam que o bagaço de azeitona apresenta componentes nutricionais importantes para a saúde e pode ser utilizado na elaboração de novos produtos alimentícios; isso se deve à falta de informação e, também, por entenderem que bagaço são somente resíduos e que não possuem uma potencial reutilização. Porém, 80,4% destes estão dispostos a provar do novo produto. O biscoito é considerado um produto principal na mesa dos consumidores, e isso se confirmou na pesquisa realizada, onde 40,2% dos

participantes consomem semanalmente. Os produtos integrais possuem diversos benefícios, como melhora no sistema digestivo e ser rico nutricionalmente; onde, conforme respostas da pesquisa, 37,3% das pessoas consomem semanalmente. Quanto ao consumo de produtos sem glúten, característica do biscoito a ser desenvolvido, 71,6% dos entrevistados foram indiferentes em relação à preferência por esses produtos. Os clientes potenciais do produto também estão abertos às novidades do mercado e consideram os atributos, saudável (57,8%), sabor (56,9 %) e preço (57,8 %) como sendo os mais importantes na hora da compra. Onde 85,3% dos participantes demonstraram interesse em se tornarem futuros consumidores do biscoito adicionado de bagaço de azeitona. Sendo destes dispostos a pagar, por 160g, um valor entre R\$2,00 a R\$4,00. Com a pesquisa de mercado, o biscoito foi aprovado, enquanto ideia, sendo considerado um produto saudável e de potencial sabor, evidenciando um promissor segmento de mercado a ser explorado em relação ao reaproveitamento do bagaço de azeitona.

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

**Palavras-chave:** Bagaço de azeitona; Biscoito; Inovação; Pesquisa de mercado.