

Desenvolvimento de produto com pinhão: a etapa de pesquisa de mercado numa simulação de atuação no setor de P&D

Liliane Coutinho dos Santos; Karine Dias Diniz; Cristiano Demozzi; Vinicius Canepelle; Ana Carolina M. de Sena Aquino
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Urupema

INTRODUÇÃO

Um processo é uma série de etapas ou atividades que transformam um conjunto de entradas em um conjunto de saídas. Na indústria de alimentos podemos dizer que essas entradas são informações advindas dos consumidores, das novas tendências tecnológicas, dos interesses de mercado, internas à empresa, entre outras. Sendo as saídas um produto ou uma linha de produtos que respondam a estas novas demandas dos consumidores, do mercado e da própria empresa [1].

Dentre as matérias-primas em destaque na Serra Catarinense, está o pinhão, que é a semente da *Araucaria angustifolia*, espécie nativa da floresta ombrófila mista, sendo um produto tradicional da Região Sul do Brasil e utilizado como fonte de renda de agricultores e comerciantes [2]. O pinhão ainda é consumido principalmente cozido ou assado durante a safra. Considerando a necessidade de ampliar a diversidade e a disponibilidade de produtos obtidos a partir do pinhão, surgiu a proposta de desenvolvimento de um produto cárneo (correlacionando os conhecimentos teóricos e práticos das unidades curriculares Desenvolvimento de Novos Produtos e Tecnologia de Carnes e Derivados do semestre 2020/1) com a adição de pinhão, visando agregar valor econômico e reforçando a identidade cultural.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi realizar, através da execução do projeto de pesquisa didático-pedagógico “O tecnólogo de alimentos e as práticas no desenvolvimento de produto: potencialidades da Serra Catarinense”, aprovado pelo Edital n° 44/2019/PROPI, uma simulação de atuação de uma equipe de P&D numa indústria de alimentos fictícia. Através dos resultados de uma pesquisa de mercado e o estudo de viabilidade técnica, os discentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos envolvidos no projeto definirão o produto contendo pinhão e outros ingredientes da Serra Catarinense na sua formulação, resultando na criação da marca e na caracterização de todas as etapas envolvidas num processo de desenvolvimento de produto alimentício.

MÉTODOS

A pesquisa de mercado foi realizada através de um questionário estruturado e não disfarçado (on-line no Google Forms), disponível de 10 de março a 16 de abril de 2020, visando a classificação do público voluntário participante por: localização, idade, gênero, consumo de pinhão e frequência, e interesse por produtos com pinhão na formulação.

RESULTADOS

Foram registradas 230 respostas, sendo que destas, 10 foram descartadas por não representarem consumidores de pinhão. Totalizando assim **220 respostas**.



1. Classificação do público por localização: 86,95% residiam no estado de SC e 13,05% residiam em outros estados do país. As cidades de Santa Catarina que obtiveram maiores números de respostas foram: Urupema, Lages, Florianópolis, Xanxerê e Caçador.

2. Classificação do público por idade: 16-20 anos: 21,7%; **21-30 anos: 29,6%**; 31-40 anos: 23,9%; 41-50 anos: 10,9%; 51-60 anos: 9,6%; Acima de 60 anos: 4,3%.

3. Classificação do público por gênero: 67,4% do gênero feminino.

4. Classificação por frequência de consumo de pinhão: uma vez por semana: 34,1%; de duas a quatro vezes por semana: 30,9%; menos de uma vez por semana: 22,3%; de quatro a sete vezes por semana: 12,7%.

5. Opções de produtos com pinhão na formulação: dentre as opções apresentadas, os três produtos com maior interesse foram **farofa de paçoca de pinhão pronta para o consumo (60,9%)**, **hambúrguer de carne com pinhão (30,9%)** e **almôndega com pinhão sem recheio ou recheada com queijo serrano (30,5%)**.

CONCLUSÕES

No retorno das atividades presenciais, a partir dos resultados obtidos com esta pesquisa de mercado (resultados preliminares do projeto) e após o estudo da viabilidade técnica, a equipe de P&D realizará testes preliminares com os três produtos de maior interesse pelo público. Será definido o produto foco da empresa fictícia, sendo realizados ajustes/otimizações até a definição da formulação final, com elaboração do fluxograma do processo e descrição detalhada das etapas.

Referências

- [1] OLIVEIRA, S.N.; RODRIGUES, M.C.P. Papel da análise sensorial como ferramenta de apoio no processo de desenvolvimento de produtos alimentícios. *Revista Educação Agrícola Superior*, v. 26, n. 1, p. 40-44, 2011.
- [2] SCHVEITZER, B.; ROSA, A. M.; GRANEMANN, P.; KLOCK, A. L. S.; RIZZATTI, I. M.; FOPPA, T. Caracterização química de pinhões em diferentes formas de preparo. *Revista Interdisciplinar de Estudos em Saúde*. v.3, n.1, p. 93-104, 2014.

Agradecimentos

Ao IFSC pelo fomento e incentivo à pesquisa (Projeto de pesquisa aprovado pelo Edital Didático-Pedagógico n°44/2019/PROPI).



SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA - 2020
Inteligência Artificial: A Nova Fronteira da Ciência Brasileira

I Mostra Virtual
3 Ciência e
Tecnologia
IFSC Lages e Urupema

 **INSTITUTO FEDERAL**
Santa Catarina