



## ESTUDO DA VIABILIDADE DO DESENVOLVIMENTOS DE BEBIDA SUBSTITUTO AO LEITE POR ESTUDO DE MERCADO

Roberta E. DALÓ<sup>1</sup>; Mariana B. L. DUTRA<sup>2</sup>

### RESUMO

A pesquisa de mercado consiste em conhecer o perfil de determinada população, identificando os comportamentos e hábitos. Assim, este trabalho procurou estudar a viabilidade do desenvolvimento de uma bebida substituta ao leite, através de estudo de mercado na cidade de Inconfidentes, MG. O estudo baseou-se na aplicação de 180 questionários, que abordaram questões sócio-demográficas e relacionadas ao consumo de leite. Mesmo a porcentagem de consumo de leite ser alta, como também maior porcentagem para o consumo de bebida à base de soja, apresentou resultado satisfatório para o interesse em substituir o leite no café da manhã por uma bebida à base de extrato hidrossolúvel de castanha-do-pará. Dos entrevistados, 67,85% pagariam pelo produto a mais sobre o leite que consome, correspondendo que a renda não influencia a compra. Devido as informações sobre a qualidade nutricional é viável a exploração de novos nichos de mercado.

#### **Palavras-chave:**

Perfil dos consumidores; substituição; novos produtos;

### 1. INTRODUÇÃO

O estudo do perfil dos consumidores e dos fatores envolvidos no processo de compra de um de um produto é uma ferramenta importante na identificação dos diferentes segmentos do mercado e de suas potencialidades (RIBEIRO, et al. 2010). Logo, o estudo possibilita a tomada de decisão com relação aos seus consumidores frente ao desenvolvimento de novos produtos.

Novas tendências têm sido observadas, na busca por alimentos saudáveis e alternativos para a substituição. Portanto as indústrias alimentícias estão em busca de desenvolvimentos de produtos que atingem um público específico criando novas opções, que até o presente momento possuem poucas opções nutritivas.

As bebidas elaboradas com extratos hidrossolúveis vegetais possuem grande potencial na substituição ao leite, por conta da alergenicidade de algumas pessoas às suas proteínas e à intolerância à lactose, e do extrato hidrossolúvel de soja, que possui qualidade sensorial desagradável à alguns consumidores. Além de possuírem alto valor nutricional e ser uma alternativa viável pela facilidade de extração (CARDERELLI & OLIVEIRA, 2000). De acordo com Silva & Lopes (2015), a intolerância à lactose, devido a alguma deficiência a enzima lactase, é um problema crescente na

---

1 IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, Inconfidentes/MG, e-mail: robera.estela15@gmail.com

2 IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, Inconfidentes/MG, e-mail: mariana.dutra@ifsuldeminas.edu.br



população mundial. Lado outro, a alergia se deve a presença a proteína do leite. Deste modo, na aquisição bebidas nutritivas o objetivo do trabalho é permitir a realização de um estudo onde sejam apontados os fatores determinantes com informações quantitativas e qualitativas sobre o perfil dos consumidores na atual conjuntura de Inconfidentes.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

### 2.1 Questionário de perfil de consumo

Realizou-se a pesquisa sobre o perfil do consumidor em populações presentes na cidade de Inconfidentes, Sul de Minas Gerais, de maneira aleatória por meio de aplicação de 180 questionários contendo questões sócio-demográficas e relacionadas ao consumo de leite. A pesquisa foi realizada em estabelecimentos que comercializem bebidas à base de extratos hidrossolúveis (supermercados e padarias). Após a pesquisa realizou-se a análise descritiva dos dados levantados.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com relação a avaliação do perfil do consumidor encontra-se na Tabela 1, o resumo das características demográficas dos participantes. Observou-se que dos 180 entrevistados, 87,78% consomem leite e 12,22%, não. Sendo a maioria do sexo feminino e com predominância entre 21 a 30 anos. Com 27,78% revelaram possuir apenas ensino médio e 54,44% renda familiar de 1 a 3 S.M.

Tabela 1. Características demográficas dos entrevistados pelo questionário.

<b>Variedades Demográficas</b>	<b>Classes</b>	<b>%</b>
<b>Sexo</b>	Feminino	71,67
	Masculino	28,33
<b>Faixa etária</b>	14-17	16,66
	18-20	13,88
	21-30	26,11
	31-40	19,44
	41-50	13,88
	51-60	10
	Acima de 60	0
	Ensino Fundamental	19,44
Ensino Médio	27,78	
Ensino Superior Incompleto	26,67	



# 9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

## 6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

<b>Grau de Instrução</b>	Ensino Superior Completo	13,89
	Especialização	7,78
	Mestrado	2,78
	Doutorado	1,67
<b>Renda Familiar</b>	1-3 S.M	54,44
	3-5 S.M	26,11
	5-7 S.M	10
	7-10 S.M	3,89
	Acima de 10 S.M	5,56

Fonte: Autoral, 2017

Quanto à questão sobre o consumo de diferentes tipos de leite, 68,35% revelaram consumir leite integral; 27,85% leite desnatado; 11,39% leite semidesnatado e com apenas 0,63% leite adicionado de mineral e nenhum dos respondentes não consomem leite adicionado de fibra. Com 7,59% relataram ter o hábito de consumir leite sem lactose. Dos entrevistados, 73,89% nunca consumiram outra bebida sem lactose como substituto do leite, porém 26,11%, sim. Na qual, 73,89% substituiu pelo extrato hidrossolúvel a base de soja; 23,04% outras bebidas; 2,12% extrato hidrossolúvel a base de arroz e nenhum consumidor revelou ter consumido o extrato hidrossolúvel a base de arroz. Segundo BEDANI et al. 2007 o consumo de produtos à base de soja foi significativo entre os entrevistados. Todavia, apresentaram maior grau de escolaridade e renda familiar, o que difere do presente estudo, pois apresentam menor grau de escolaridade e renda familiar.

Sobre a aceitação de novo produto, 37,78% reprovaram o interesse em consumir, contudo 62,22% relataram o interesse em consumir uma bebida à base de extrato hidrossolúvel de castanha-do-pará como substituto do leite no café da manhã, na qual 36,61% pagariam pelo produto até 10% a mais sobre o leite que consome; 22,32% pagariam até 30%; 6,25% até 50%; 2,67% pagariam mais de 50%. Entretanto 25% dos entrevistados pagariam se fosse o mesmo valor e 8,04% apenas pagaria se fosse mais barato que o leite que consome.

A respeito do consumo de cappuccino, o presente estudo revelou que 60,55% tem o hábito de consumir, enquanto, 39,44%, não. Dos apreciadores desta bebida, 43,12% revelam o requisito mais importante para o sabor é a quantidade adicionada de chocolate em pó, seguido de 39,45% quantidade adicionada de café solúvel, ficando com poucos percentuais da quantidade adicionada de canela em pó e leite em pó, com 10,09% e 9,17% respectivamente. Dado isso, os sabores preferidos e geralmente encontrados na bebida à base soja são chocolate e baunilha (OETTERER et al., 2006).



Analisando a correlação entre consumo e fator sociodemográfico, observou-se que a renda não influencia no interesse em substituir o leite que consome pela bebida à base de extrato vegetal de castanha-do-pará. Comprovando que os consumidores estão mudando seus hábitos alimentares em busca da utilização de alimentos como veículo de promoção do bem-estar e da saúde. Isto revela a importância de pesquisa com consumidores para a criação de novos nichos de mercado.

#### 4. CONCLUSÕES

Conclui-se que os consumidores estão aptos a mudanças devido as informações sobre a qualidade nutricional da castanha-do-pará e seus benefícios para a saúde. Revelando a potencialidade no mercado para o desenvolvimento de novos produtos substitutos a base láctea.

#### 5. AGRADECIMENTOS

Ao CNPq pela bolsa de iniciação à inovação tecnológica.

#### 6. REFERÊNCIAS

BEDANI, R.; MIGUEL, D. P.; CHAVES, I. R.; JUNG, E. B.; OLIVEIRA, P. F.; GUAGLIANONI, D. G.; ROSSI, E. A.; Consumo de soja e seus produtos derivados na cidade de Araraquara-SP: um estudo de caso: **Alimentos e Nutrição Araraquara**, Vol. 18, n. 1, 2007.

CARDARELLI, H. R.; OLIVEIRA, A. J. Conservação do leite de castanha-do-pará: **Scientia agrícola**, v. 57, n. 4, p. 617-622, 2000.

OETTERER, Marília; REGITANO, D. ARCE, Marisa Ap. Bismara; SPOTO, Marta H. Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri. SP, 2006.

RIBEIRO, M. M.; MINIM, V. P. R.; MINIM, L. A.; ARRUDA, A. C.; CERESINO, E. B.; CARNEIRO, H. C. F.; CIPRIANO, P. A.; Estudo de mercado de iogurte da cidade de Belo Horizonte/MG. **Rev. Ceres**, Viçosa, v. 57, n.2, p.1 51-156, 2010. Disponível em: <<http://www.ceres.ufv.br/ojs/index.php/ceres/article/view/3530/1423>>. Acesso em 18 de jun de 2017.

SILVA. G. G.; LOPES, A. L. Intolerância a lactose e galactosemia: Importância dos processos metabólicos. **Brazilian Journal of Surgery and Clinical Research**, v. 11, n. 4, p. 57-62, 2015.