

CONSUMO E UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS EM RESTAURANTES DE PELOTAS

SCHIAVON, Marina Vighi¹; SOUZA, Bianca Planella¹; MOURA, Janice Bosenbecker¹; MENDONÇA, Carla Rosane Barboza²; BORGES, Caroline Dellinghausen²

¹Acadêmicas do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos – UFPel.

²Prof^{as}. do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, UFPel.

* Campus Universitário – Caixa Postal, 354 – CEP 96010-900. Pelotas, RS.

e-mail: marina.vighi@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

No Brasil o processamento mínimo de frutas e hortaliças é recente, mas já se configura como um nicho de mercado que cresce e se consolida, segundo a opinião de muitos especialistas do setor, ainda que no estágio atual se posicione para um perfil específico de consumidores de poder aquisitivo mais elevado (SEBRAE, 2008). O mercado de produtos minimamente processados apresenta crescimento anual de pelo menos 20 % e cada vez mais chama a atenção de consumidores que buscam praticidade e qualidade na hora de comprar frutas e hortaliças (EMATER, 2007).

Além do mercado varejista, observa-se que o chamado mercado institucional (*food service*) também tem crescido consideravelmente. Neste caso, as empresas de minimamente processados entregam seus produtos em cozinhas industriais, redes de lanchonetes, restaurantes, dentre outros (FERREIRA, 2003).

Nos países desenvolvidos, cerca de 70 % desses produtos são utilizados em cozinhas industriais, “fast-foods” e restaurantes, por serem práticos e apresentarem qualidade nutricional e sensorial elevadas (BASTOS, 2006).

O processamento mínimo de frutas e hortaliças é definido como sendo a operação que elimina as partes não comestíveis dos mesmos, como casca, talos e sementes, seguida do preparo em tamanhos menores, prontos para consumo imediato, sem que o vegetal perca a condição de produto fresco, com qualidade e garantia de sanidade (SARZI; DURIGAN, 2002). Devem obedecer às legislações existentes para garantir sua qualidade, rastreabilidade e rotulagem, assim como obedecer às normas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF) dando origem a um alimento seguro para o consumidor (SILVA, 2008).

O propósito do fornecimento dos produtos minimamente processados é o de disponibilizar um produto pronto para usar, que não requeira nenhuma preparação posterior significativa por parte do consumidor. Outra grande vantagem desses itens é a redução praticamente total dos desperdícios (JUNQUEIRA; LUENGO, 2000).

Desta forma o trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento e a utilização dos produtos minimamente processados no preparo de refeições por parte dos restaurantes na cidade de Pelotas/RS.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Foi entrevistada uma população composta de 23 responsáveis por restaurantes da cidade de Pelotas/RS. O instrumento utilizado para coleta de dados foi um questionário composto por nove questões. Onde os mesmos foram questionados em relação a quantas refeições eram servidas por dia, quantas pessoas trabalhavam no preparo das saladas, se conheciam os produtos minimamente processados, sabiam que eles são higienizados, se utilizavam estes no restaurante, no caso afirmativo foi perguntado a frequência de utilização (diariamente, uma vez por semana ou mais de uma vez por semana), qual os produtos preferidos e qual(is) gostaria que tivesse(m), quando afirmavam que não utilizavam, foram questionados quanto a razão (desconhecimento, custo ou maior perecibilidade).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O número de refeições servidas diariamente nos restaurantes que compuseram a amostra variava entre 50 e 500, demonstrando que os restaurantes visitados eram de portes diferenciados. Em relação ao preparo das saladas, na grande maioria das vezes (84 %) eram feitas por uma ou duas pessoas, em 12 % dos casos por três pessoas e apenas em 4 % por quatro pessoas. Estas proporções acompanhavam o tamanho do restaurante e o número de refeições servidas por dia.

Quando questionados se conheciam frutas e hortaliças minimamente processados, 46 % dos responsáveis pelos restaurantes afirmaram que conheciam, 25 % não conheciam e o restante (29 %) conheciam por outra denominação, como vegetais cortados ou vegetais embalados (Figura 1). De acordo com Silva (2008) o produto minimamente processado é diferente do “picadinho”, pré-processado, pré-lavado e outros que são comercializados hoje no mercado brasileiro e aponta o setor como muito recente no país e possivelmente carente de conhecimento. Quanto ao conhecimento em relação à higienização dos produtos, 58 % afirmaram saber que os produtos são higienizados e 42 % não sabiam.

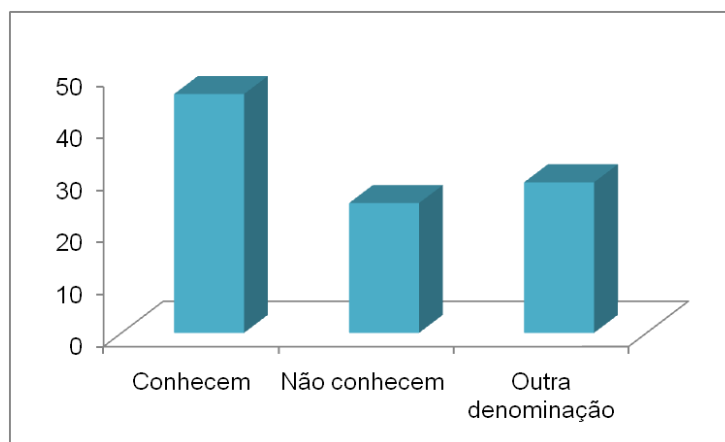


Figura 1. Conhecimento por parte dos responsáveis dos restaurantes na cidade de Pelotas/RS sobre os produtos minimamente processados.

Verificou-se que apenas 12 % dos restaurantes entrevistados utilizam esses produtos, com uma equitativa frequência de uso (33 % diariamente, 33 % pelo menos uma vez na semana e 33% mais de uma vez na semana). Por outro lado, observou-se que a maioria dos estabelecimentos entrevistados não utilizam os produtos minimamente processados em suas refeições (88 %).

Quando perguntados a razão da resposta negativa, 81 % afirmaram ser em relação ao custo e 19 % desconheciam os produtos. Dentre os comentários feitos pelos responsáveis entrevistados, o principal foi que as frutas e hortaliças utilizadas são adquiridas em grande quantidade (caixas) e afirmam que não seria viável a compra de produtos minimamente processados devido às porções serem pequenas, em alguns foi considerado que são servidas refeições populares e o custo se tornaria muito alto.

Em relação aos aspectos abordados, cabe considerar que apesar de ser um produto com maior valor agregado, quando comparado às frutas e hortaliças *in natura* íntegras, trata-se de alimentos com baixo percentual de processamento, nos quais são mantidos a textura, o sabor e as propriedades originais, apresenta ainda vantagens para o consumidor como a conveniência e 100 % de aproveitamento do produto adquirido (EMATER, 2007).

Para os restaurantes que afirmaram utilizar os produtos minimamente processados foi perguntado qual(is) os produtos que preferiam. Destacaram-se entre as respostas a abóbora e o kit sopa (22 % da preferência cada), seguidos da couve, do brócolis, da couve-flor, da batata e da ervilha (11 % da preferência cada).

Quando perguntados em relação aos produtos que gostariam que incluíssem no mercado, foram mencionados o milho, a beterraba, a abóbora, a cenoura e a batata, com 18 % das respostas, além da abobrinha minimamente processada (9 % das respostas).

4 CONCLUSÕES

De acordo com os dados obtidos na pesquisa pode-se observar que os produtos minimamente processados são pouco utilizados pelos restaurantes na cidade de Pelotas/RS, e que o principal motivo é o custo do produto ser relativamente superior ao das frutas e hortaliças *in natura* íntegras.

Constatou-se que para o mercado de frutas e hortaliças minimamente processadas possa expandir é necessário que as indústrias invistam na divulgação do produto e em esclarecimentos sobre as características e vantagens oferecidas por estes produtos.

5 REFERÊNCIAS

BASTOS, M. do S. R. **Frutas Minimamente Processadas: Aspectos de Qualidade e Segurança**. EMBRAPA Agroindústria Tropical, Fortaleza-CE, 2006. 59 p.

EMATER. **Estudo de Mercado – Hortaliças Minimamente Processadas**. Núcleo de Agronegócio – EMATER-DF. Distrito Federal-Brasília, 2007. 10 p.

FERREIRA, S. D. **Vegetais Minimamente Processados: Centralização do Pré-Preparo por uma Empresa de Refeições Industriais**. 2003. Monografia

(Especialização em Qualidade de Alimentos) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 31 de Janeiro de 2003.

JUNQUEIRA, A. H.; LUENGO, R. F. A. Mercados diferenciados de hortaliças. ***Horticultura Brasileira***, Brasília, v. 18, n. 2, p. 95-99, julho 2000.

SARZI, Bianca; DURIGAN, José Fernando. **Avaliação Física e Química de Produtos Minimamente Processados de Abacaxi-Pérola**. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal – SP, v. 24, n. 2, p. 333-337, 2002.

SEBRAE. **Hortaliças Minimamente Processadas – Estudo de Mercado**. SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. ESPM, 2008. 40 p.

SILVA, P. R. Uma Abordagem Sobre o Mercado de Hortaliças Minimamente Processadas. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 38, n. 4, abril 2008. 6 p.