# PESQUISA DE MERCADO: PERCEPÇÃO E IMPRESSÃO DO CONSUMIDOR SOBRE BRIGADEIRO ELABORADO COM FARINHA DE ARROZ

Amanda N. A. SILVA[1]; Isabella M. COSTA[1]

[1]Discente, Universidade Municipal de São Caetano do Sul
*E-mail para correspondência: amandanayara7l@gmail.com

**RESUMO:** O brigadeiro é um doce popular e tradicional no Brasil. Apesar das tendências atuais de busca por saudabilidade, muitos consumidores não abrem mão do consumo de doces como esse. Logo, as indústrias precisam buscar alternativas que atendam aos critérios de saúde e percepção sensorial. O objetivo do trabalho foi aplicar uma pesquisa de mercado para avaliar a percepção e impressão do consumidor sobre um novo produto, sendo ele um brigadeiro elaborado com farinha de arroz. Foi aplicada uma pesquisa de mercado por meio de um questionário online a fim de coletar informações sobre o perfil do consumidor e sua percepção sobre um brigadeiro elaborado com farinha de arroz, leite de coco e chocolate ao leite ou chocolate 50% cacau. A maioria dos participantes era do sexo feminino, da região Sudeste, possuíam entre 18 – 24 anos e tinham Ensino Superior incompleto. Pela avaliação das fotografias, 81,9% alegaram que consumiriam o produto envolto com cacau em pó, 69,1% disseram que consumiriam o brigadeiro envolto com açúcar mascavo e 53,2% consumiriam o produto envolto com açúcar cristal, sendo que o produto envolto com cacau em pó foi o preferido (63,8%). A maioria dos participantes considera que as formulações com chocolate ao leite e chocolate 50% cacau seriam mais saudáveis que o brigadeiro tradicional (87,2% e 89,4% respectivamente). Os produtos pesquisados apresentaram um bom potencial de mercado e, logo, seria interessante se desenvolver trabalhos futuros para caracterizá-los e avaliar sua aceitação sensorial.

**Palavras-chave:** doce, saudável, novo produto, leite de coco, chocolate.

## INTRODUÇÃO

Um doce muito degustado no Brasil é o brigadeiro, internacionalmente designado como "trufa brasileira". Este possui consistência macia e suave, com características similares à trufa francesa, contudo mais adocicado (CARDOSO; PAZZOTI; BUENO, 2016). O doce é produzido a partir do cozimento do leite condensado junto ao chocolate, podendo ser acrescido de outros ingredientes como: nozes, castanha-do-Pará, manteiga, uva passa e castanha-de-caju e envolto em granulado ou confeitos em geral (BEGALI et al., 2016).

A preocupação dos consumidores sobre sua alimentação tem aumentado nas últimas décadas. Há uma busca cada vez maior por produtos mais saudáveis e que tragam benefícios à saúde (SILVA et al., 2014; COSTA et al., 2018). Contudo, muitos consumidores não se privam de comer guloseimas na área de panificação e confeitaria, como o brigadeiro (COSTA et al., 2018). Dessa forma, a fim de adquirir vantagem competitiva, as indústrias do ramo alimentício precisam desenvolver produtos que sejam mais saudáveis, mas que também sejam sensorialmente agradáveis para atender às necessidades e desejos do consumidor.

A farinha de arroz não possui glúten e tem baixo teor glicêmico, ou seja, os carboidratos são absorvidos mais lentamente e isso promove maior saciedade (SILVA et al., 2014). A elaboração de um brigadeiro utilizando a farinha de arroz poderia ser uma opção mais atrativa para aqueles que querem associar a saudabilidade à satisfação sensorial. Assim, o objetivo deste trabalho foi aplicar uma pesquisa de mercado para avaliar a percepção e impressão do consumidor sobre um novo produto, sendo ele um brigadeiro elaborado com farinha de arroz.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Para elaboração da pesquisa de mercado, foram consideradas duas formulações de brigadeiro elaborado com farinha de arroz. A primeira possuía como ingredientes a farinha de arroz (20 g), leite de coco (100 g) e chocolate ao leite (150 g). Já a segunda, possuía como ingredientes a farinha de arroz (20 g), leite de coco (100 g) e chocolate 50% cacau (150 g). Os brigadeiros produzidos a partir dessas formulações foram enrolados com cacau em pó, açúcar mascavo e açúcar cristal, foram fotografados e utilizados na pesquisa de mercado.

**Figura 01:** Brigadeiro envolto com Cacau em Pó, Açúcar Mascavo e Açúcar Cristal, respectivamente.



Foi aplicada uma pesquisa de mercado por meio de um questionário online durante o período de 6 dias, sendo coletadas 94 respostas. Antes de responder o questionário, os avaliadores deveriam ler o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e concordar em participar voluntariamente da pesquisa. Em seguida, os avaliadores eram direcionados à seção com perguntas a cerca de seu perfil (gênero, faixa etária, região onde reside e nível de escolaridade). Por fim, os mesmos prosseguiam para a pesquisa de mercado propriamente dita. Nela, buscou-se informações sobre o consumo de doces em geral e do brigadeiro em específico, como a frequência de consumo do mesmo. Além disso, perguntou-se sobre a prática de exercícios físicos e se gostariam de um brigadeiro com apelo mais saudável no mercado.

Para finalizar, foram feitas perguntas mais direcionadas aos novos produtos, apresentando imagens e seus ingredientes, a fim de saber se consumiriam os mesmos e se os considerariam mais saudáveis que um brigadeiro tradicional.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Houve predominância do sexo feminino como participantes da pesquisa, correspondendo a 81,9% das respostas. Com relação a faixa etária, a maior parte possuía entre 18 – 24 anos (61,7%), seguidos por 25 – 35 anos (25,5%) e maiores de 35 anos (12,8%). A maioria dos participantes é da região Sudeste (80,9%). Quanto ao nível de escolaridade, 40,4% possuíam Ensino Superior incompleto, 27,7% Ensino Superior completo, 21,3% Ensino Médio e 10,6% Pós-graduação.

Dos participantes, 97,9% disseram consumir doces, sendo que 94,7% consomem brigadeiro. Esse resultado reafirma a popularidade do doce entre os consumidores. No que se refere à frequência de consumo, 46,8% disseram consumir menos que 1 vez por mês, 45,7% disseram consumir de 1 a 3 vezes por mês, 4,3% de 1 a 4 vezes por semana e 3,2% nunca.

Já com relação à frequência de realização de atividades físicas, 26,6% relataram se exercitar menos que 1 vez por mês, 23,4% de 1 a 4 vezes por semana, 21,3% de 1 a 3 vezes por mês, 18,1% nunca e 10,6% diariamente. Assim, pôde-se observar que 34% dos participantes praticam atividades físicas regularmente. 83% dos participantes relataram que gostariam de uma opção de brigadeiro com maior apelo saudável no mercado, indicando que esse é um nicho de mercado a ser trabalhado e com oportunidade para inovação.

Com relação ao consumo, pela avaliação das fotografias, 81,9% alegaram que consumiriam o produto envolto com cacau em pó, 69,1% disseram que consumiriam o brigadeiro envolto com açúcar mascavo e 53,2% consumiriam o produto envolto com açúcar cristal. Dentre os três produtos, a opção preferida foi aquela envolta com cacau em pó (63,8%), seguida da envolta com açúcar mascavo (24,5%) e com açúcar cristal (10,6%).

A maioria, quando perguntados se consumiriam um brigadeiro elaborado com leite de coco, farinha de arroz e chocolate ao leite ou chocolate 50% cacau, respondeu que sim (83% e 88,3% respectivamente). Já com relação à preferência, entre essas duas opções a mais indicada como preferida foi a formulação com chocolate 50% (66%). A maioria dos participantes considerou que as formulações com chocolate ao leite e chocolate 50% cacau seriam mais saudáveis que o brigadeiro tradicional (87,2% e 89,4% respectivamente). Silva et al. (2014) ao elaborarem um brigadeiro a base de biomassa de banana verde, açúcar mascavo, chocolate 50% cacau, margarina sem sal e farinha de arroz obtiveram boa aceitação sensorial e índice de aceitabilidade acima de 70%, indicando também uma oportunidade para desenvolvimento de produtos doces mais saudáveis.

## CONCLUSÃO

Foi possível concluir que os produtos pesquisados neste trabalho têm um bom potencial de mercado e, dessa forma, seria interessante se desenvolver trabalhos futuros com análises de composição centesimal, análises físico-químicas e análise sensorial.

## REFERÊNCIAS

BEGALI, D. O.; SOUZA, B. S.; NACHTIGALL, A. M.; BOAS, B. M. V. Características físicas e químicas do doce tipo brigadeiro com adição de casca de banana. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 3, p. 94-104, 2016.

CARDOSO, L. T. K.; PAZZOTI, G. S. de O.; BUENO, S. M. Análise Sensorial De Brigadeiro de Creme de Ricota e Vinho. **Revista Científica Unilago**, São JosÉ do Rio Preto, v. 1, n. 1, 2016.

COSTA, F. C.; SILVA, R. S.; SILVA NETO, P. A.; SÁ, J. R. P; MORAIS, A. C. S. Avaliação sensorial de brigadeiro funcional sem lactose com alfarroba em pó (*Ceratonia siliqua* L.). **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, v. 1, n. 1, p. 42-50, 2018.

SILVA, G. M. S.; COSTA, J. S.; ARAÚJO, J. S. F; CAVALCANTI, M. T. Avaliação sensorial de doce de chocolate "brigadeiro" com potencial funcional. **Caderno Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 4, n. 1, 2014.