

OTIMIZAÇÃO DE PETIT SUISSE COM BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SIMBIÓTICO E COM ADIÇÃO DE FRUTAS DO CERRADO E AVALIAÇÃO DA SUA ESTABILIDADE E CAPACIDADE FUNCIONAL IN VITRO

ROBERTA FERNANDES VIEIRA PEREIRA (Autor), CAMILA CARVALHO MENEZES (Orientador), LUDMILA SIMONE GONCALVES GOMES (Autor), MARINA MAXIMIANO DE OLIVEIRA SANTOS (Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Resumo:

Estudo de mercado sobre o consumo de frutas do cerrado As frutas do cerrado são, em sua maioria, obtidas por extrativismo e possuem compostos funcionais que contribuem para a melhor qualidade de vida. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi realizar um estudo de mercado nos municípios de Ouro Preto e Mariana - MG sobre o consumo das frutas do cerrado. Para a realização do estudo foram entrevistados 400 indivíduos que frequentam os maiores supermercados da região. Houve prevalência de participantes do sexo feminino (63,2%), faixa etária entre 18 e 35 anos (64,2%), renda familiar mensal entre dois a cinco salários mínimos (74%) e grau de instrução compreendido entre 2o grau completo (32,5%) e superior incompleto (27%). Dos entrevistados, 68% relataram conhecer as frutas do cerrado e as mais consumidas em ordem crescente são amora do cerrado, pitanga, pequi, condessa (fruta do conde ou araticum), ananás (ou abacaxi do cerrado), maracujá-doce (ou maracujá do cerrado) e angá. Ao relacionar as características sóciodemográficas da população do estudo com o fato de conhecerem as frutas do cerrado, determinou-se que não há interferência significativa do sexo e faixa etária. Em relação à renda familiar, pode-se verificar uma influência diretamente proporcional, ou seja, quanto maior a renda, maior o conhecimento das frutas. O estudo indicou que apesar da maioria das frutas do cerrado serem de extrativismo e, portanto, estarem disponíveis gratuitamente na natureza, são as pessoas com maior poder aquisitivo que se interessam em conhecer e consumir as mesmas, seja por considera-las exóticas ou por saberem sobre os seus potenciais benefícios à saúde.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2015
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: NUTRIÇÃO