



ESTUDO MERCADOLÓGICO SOBRE SORVETE DE UMBU ELABORADO COM SORO DE LEITE

**Emanuele dos Santos Azevedo¹
Samantha Medrado Santos da Silva²
Aquires Santana da Silva³
Heloísa Helena de Abreu Martins⁴**

¹IFBAIANO/Campus Itaberaba/ manusantos3221@gmail.com

²IFBAIANO/Campus Itaberaba/samanthamedrado@gmail.com

³IFBAIANO/Campus Itaberaba/saquiress@gmail.com

⁴IFBAIANO/Campus Itaberaba/heloisa.martins@ifbaiano.edu.br

O umbu é uma fruta nativa da Região Nordeste do Brasil, sujeito aos efeitos da sazonalidade e perecibilidade. Quando colhido na maturação adequada e mantido à temperatura ambiente, sua vida pós-colheita é de apenas três dias. Assim, o ideal é que seja aplicado algum tipo de processamento para evitar perdas, sendo uma das principais vantagens do processamento do umbu, a agregação de valor ao produto. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a viabilidade de introdução no mercado de um sorvete de umbu adicionado de soro de leite, visando também estimular o aproveitamento do soro de leite, um subproduto que quando descartado inadequadamente na natureza, apresenta poder poluente. Utilizou-se *survey* eletrônico através da plataforma Microsoft Forms, em que os respondentes foram convidados a participar através de redes sociais e assinaram termo de consentimento autorizando o uso dos dados para fins da pesquisa. Utilizou-se o software SPSS para analisar os dados, aplicando testes de frequência e comparação entre as médias. Participaram do estudo 196 pessoas do município de Itaberaba e região. A maioria (80,1%) dos respondentes não sabe que o soro de leite descartado na natureza é um poluente; 90,8% dos participantes da pesquisa disseram que a apresentação dos conceitos sobre umbu e soro de leite podem influenciar na compra do produto. Com os dados obtidos foi possível concluir que estratégias como apelo nutricional, apelo ambiental, apelo regional e conceito diferenciado podem ser utilizadas para introduzir o “sorvete de umbu a base de soro de leite”. Além disso, foi possível selecionar os conceitos que mais se aplicam ao novo produto e limitar os tipos de mercado. De modo geral, informações necessárias e importantes foram extraídas para a continuidade do projeto que consiste em grupo de foco e análise sensorial, quando houver retorno das atividades presenciais.

Palavras-Chave: *Spondias tuberosa* Arruda; Soro lácteo; Novo produto; Pesquisa de mercado

Este trabalho é fruto do Projeto “Desenvolvimento de novos produtos: Um estudo mercadológico e tecnológico sobre sorvete de umbu elaborado com soro de leite”, financiado pelo CNPq e aprovado pela Chamada Interna PROPES Nº 07/2020, regida pelo Edital Nº 69/2020.

