

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**

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Itaberaba* / manusantos3221@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Itaberaba* / samanthamedrado@gmail.com

³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Itaberaba* / saquiress@gmail.com

⁴Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Itaberaba* / heloisa.martins@ifbaiano.edu.br

O umbu é uma fruta nativa da região Nordeste do Brasil, sujeita aos efeitos da sazonalidade e à 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 a estimular o aproveitamento do soro de leite, um subproduto que, quando descartado inadequadamente na natureza, apresenta poder poluente. Utilizou-se na pesquisa *survey* eletrônico da plataforma Microsoft Forms, em que os(as) respondentes foram convidados(as) pelas redes sociais a participar, assinando termo de consentimento para autorizar o uso dos dados para fins de pesquisa. Utilizou-se, ainda, 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(as) respondentes não sabia que o soro de leite descartado na natureza era poluente; 90,8% dos(as) participantes da pesquisa disseram que a apresentação dos conceitos sobre umbu e sobre soro de leite poderiam 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 à 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 consistirá em grupo de foco e em 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 na Chamada Interna Propes N° 07/2020, regida pelo Edital N° 69/2020.

