

Engenharia de Alimentos

**Influência da faixa etária no conhecimento, hábitos e expectativas do consumo de alimentos fermentados com probióticos na região do Sul de Minas Gerais**

Michele de Almeida - 5º módulo de Engenharia Química, UFLA, PIBIC/UFLA

Lais Cristina Pereira - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, PIBEC/UFLA

Maria Angélica Lina da Silva Arriel - 7º módulo de Engenharia Química, UFLA, PIBIC/CNPq

Matheus Felipe Souza Oliveira - Mestrando DCA, UFLA

Olga Lucía Mondragón Bernal - Coorientadora DCA, UFLA

José Guilherme Lembi Ferreira Alves - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

**Resumo**

A população brasileira está cada vez mais consciente que uma alimentação adequada é fundamental para sua saúde. Alimentos contendo probióticos são considerados alimentos funcionais, ou seja, que além de fornecer nutrientes, apresentam desempenho terapêutico específico. Os probióticos são microrganismos vivos que, quando consumidos em quantidades adequadas, conferem benefício à saúde do hospedeiro, ao regular a microbiota intestinal, como fazem diversas espécies de bactérias dos gêneros *Lactobacillus* e de *Bifidobacterium*. A presença desses insumos nos supermercados vem aumentando. O objetivo deste trabalho foi analisar o conhecimento geral dos consumidores e suas intenções de consumo acerca dos alimentos fermentados com probióticos. Dessa forma, foi realizada uma pesquisa de natureza qualitativa-quantitativa para examinar o conhecimento, hábitos e as expectativas desses alimentos na perspectiva dos adultos que residem no sul de Minas Gerais. A pesquisa foi aplicada a 95 voluntários que se enquadraram no perfil, as respostas obtidas foram divididas em grupos, sendo o grupo A com 49 voluntários de 18 a 30 anos e o grupo B, com 46 voluntários acima dos 30 anos. As perguntas foram analisadas com auxílio das ferramentas Google Docs e Excel. Pelos resultados, no grupo A cerca de 49% dos entrevistados sabem o que são alimentos com probióticos, 73,5% estão interessados em consumir mais alimentos de origem vegetal, 46,9% consomem alimentos com probióticos raramente, mas 40,8% e 18,4% estão, respectivamente, bem dispostos e muito dispostos a consumir esses alimentos quando houver mais variedades nas prateleiras e que 51,0% pagariam até R\$ 10,00 por um litro do produto. No grupo B, 54,3% sabem o que são alimentos com probióticos, 67,4% estão interessados em consumir mais alimentos de origem vegetal, 37,0% consomem alimentos com probióticos raramente, mas 39,1% e 19,6% estão, respectivamente, bem dispostos e muito dispostos a consumir esses produtos e que 56,5% pagariam até R\$ 10,00 por um litro do alimento. Conclui-se que não há diferença em relação à faixa etária no conhecimento, frequência e disposição de consumo de produtos contendo probióticos em adultos residentes no sul de Minas Gerais, havendo uma potencial demanda para esses produtos, desde que a um preço acessível.

Palavras-Chave: alimentos funcionais, pesquisa de mercado, alimentos de origem vegetal.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/4cwIBG3GCh8>