

Engenharia de Alimentos

## **Diagnóstico do potencial de mercado de novos produtos utilizando frutos do Cerrado**

Natália de Oliveira Souza - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBITI/CNPq.

Daiane Pereira Barbosa - Mestranda DCA, UFLA.

João de Deus Souza Carneiro - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

Atualmente, verifica-se que os frutos nativos do bioma Cerrado, por possuírem características nutricionais e sensoriais particulares e um baixo custo, proporcionam novas perspectivas industriais, podendo ser utilizados como alternativas para o desenvolvimento de novos produtos. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo realizar um diagnóstico do potencial de mercado de novos produtos utilizando frutos do Cerrado. Inicialmente foi realizado um levantamento exploratório de trabalhos relacionados ao assunto utilizando o portal CAPES e as bases Web of Science, Scopus, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações e Google Acadêmico. Em seguida, foi feita uma seleção de trabalhos acadêmicos dos últimos anos, selecionando-se nove frutos do Cerrado que mais apareceram dentre esses trabalhos, e assim, realizou-se uma análise do potencial nutricional e tecnológico desses frutos para o desenvolvimento de produtos. Após essa análise, foi feita uma pesquisa no portal CAPES de estudos dos últimos anos que abordem a utilização e a potencialidade dos frutos do Cerrado na indústria de alimentos. Em seguida, foi realizado o levantamento de produtos já comercializados no Brasil que contenham frutos do Cerrado em sua formulação, verificando os principais setores de alimentos encontrados, os principais produtos desenvolvidos e comercializados, bem como a localização das empresas e cooperativas que produzem esses produtos e como são disponibilizados para os consumidores. Por fim, tendo como base os dados encontrados, foi realizada, por meio da matriz SWOT, a avaliação das forças, oportunidades, fraquezas e ameaças de novos produtos alimentícios utilizando frutos do Cerrado. Observou-se que a maioria dos frutos possuem características nutricionais e sensoriais particulares para o desenvolvimento de produtos. Percebeu-se que os setores de alimentos de panificação, doces e geleias foram os que mais se destacaram tanto em trabalhos científicos sobre aplicação de frutos do Cerrado no desenvolvimento de produtos quanto na análise de produtos que já são comercializados no Brasil. Entretanto, apesar da tendência da população em consumir produtos saudáveis e sustentáveis, notou-se que ainda há poucos estudos referentes ao uso desses frutos na indústria alimentícia e a falta de conhecimento científico acerca do manuseio e processamento dos frutos e a falta de apoio do governo as cooperativas e preservação do bioma, se torna um desafio.

Palavras-Chave: frutos do cerrado, novo produto, mercado.

Instituição de Fomento: PIBITI - CNPq

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=Min607foPpQ>