

Engenharia de Alimentos

## **Comportamento do consumidor em relação a cafés especiais fermentados**

IARAMARUM DE JESUS FALCAO - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIT/CNPq

Fernanda Vilela Alves - Graduada em Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIT/CNPq

Rosane Freitas Schwan - Orientador DBI, UFLA - Orientador(a)

Nádia Nara Batista - Coorientador DBI, UFLA

Pâmela Mynsen Machado Martins - Coorientador DCA, UFLA

### **Resumo**

O café é um produto de grande importância econômica e social no Brasil, o mesmo pode ser processado por meio de três métodos: por via seca, úmida ou semi seca. A fermentação é um processo natural que ocorre através da degradação da mucilagem, os microrganismos presentes nessa fermentação metabolizam os compostos presentes na polpa e na mucilagem do café e produzem diversos outros compostos químicos, e esse compostos são de grande importância pois estão diretamente relacionados a características sensoriais do café. Diante de tal o presente trabalho foi desenvolvido com objetivo de avaliar os impactos do processamento pós-colheita do café na qualidade da bebida final, associados ao comportamento do consumidor em relação aos cafés especiais fermentados, a partir de uma revisão bibliográfica e a aplicação de um questionário eletrônico no Google Formulários, onde foi coletado dados sobre os aspectos sociodemográficos dos participantes, os respondentes foram questionados sobre a frequência de consumo de cafés, sobre o conhecimento deles em relação aos cafés especiais e se eles conhecem, consumiriam cafés fermentados e inoculados por microrganismos e o quanto estão dispostos a pagar por estes tipos de cafés. Os resultados da pesquisa mostram que 78% dos participantes informaram consumir cafés comuns ou especiais, 51% dos consumidores responderam desconhecer qual tipo de café consomem, maioria das pessoas, 56% responderam que não sabem as características que definem um café especial e 44% responderam saber estas características. O preço é um dos fatores mais relevantes que determinam a decisão de compra de cafés especiais, Entre os participantes da presente pesquisa, somente 37% responderam já ter experimentado um café especial fermentado, (63%) responderam não ter experimentado e (377 pessoas) relataram não conhecer este tipo de produto, além desses também foram avaliados outros atributos relevantes sobre o comportamento do consumidor em relação aos cafés fermentados. Os resultados obtidos pela presente pesquisa são importantes, porque podem ajudar e direcionar os profissionais em relação à tendência do mercado e também podem controlar os produtos ou serviços para se obter resultados mais precisos. No geral, em relação aos cafés especiais fermentados, os participantes relataram desconhecimento sobre a importância destes processos no perfil sensorial do café e também demonstraram grande interesse em conhecer e serem informados sobre estas questões.

Palavras-Chave: fermentação, cafesespeciais, consumodocafé.

Link do pitch: [https://youtu.be/6E8mBUrL\\_qA](https://youtu.be/6E8mBUrL_qA)