

Engenharia de Alimentos

## **Avaliação do potencial de mercado de barras alimentícias funcionais elaboradas com ingredientes de baixo custo**

Natália de Oliveira Souza - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBITI/CNPq.

Giovanna Evaristo de Moraes - 4º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, atividade vivencial.

Carla Martino Bemfeito - Coorientadora, Doutoranda, Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Ana Paula Alves Mendes - Professora, Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba.

João de Deus Souza Carneiro - Orientador, Professor, Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

Um grande desafio das indústrias de alimentos é desenvolver novos produtos que tenham sucesso no mercado. Dessa forma uma das etapas cruciais do desenvolvimento de produtos é avaliar o potencial de mercado dos produtos desenvolvidos, antes do lançamento. Como parte de um projeto da FAPEMIG foram desenvolvidas duas barras alimentícias com ingredientes de baixo custo: uma barra elaborada com farinha de abóbora e farinha da casca de pequi e uma barra proteica elaborada com ingredientes de baixo custo. Entretanto não foi avaliado o potencial de mercado dessas barras. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o potencial de mercado dessas barras. Inicialmente foi avaliada a adequação das barras às legislações vigentes específicas: RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e a RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Em seguida, foram identificadas as possíveis alegações nutricionais e de saúde das barras alimentícias desenvolvidas, segundo as Resoluções nº 18 e nº 19 de 30 de abril de 1999 e RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. A partir dessas pesquisas, desenvolveu-se os rótulos das barras e realizou-se uma análise das vantagens e benefícios das barras alimentícias desenvolvidas em relação às barras comerciais concorrentes e a identificação de forças, oportunidades, fraquezas e ameaças dessas barras, utilizando-se a matriz F.O.F.A. Observou-se que ambas as barras alimentícias se enquadraram na legislação específica para esse produto. Na barra elaborada com farinha da casca de abóbora e farinha da casca de pequi podem ser feitas as seguintes alegações nutricionais: “baixo em gorduras saturadas”, “muito baixo em sódio” e “alto conteúdo de fibras”. Já na barra proteica de baixo custo pode ser feitas as alegações de “baixo em gorduras saturadas”, “não contém sódio”, “fonte de proteína” e “alto conteúdo de fibras”. Em relação às barras concorrentes, a barra elaborada com farinha da casca de abóbora e farinha da casca de pequi mostrou ser uma barra alimentícia nutricionalmente equilibrada. A barra proteica de baixo custo apresentou valor energético e gorduras saturadas inferiores a todas às concorrentes, além de um maior teor de fibras. Com base na matriz F.O.F.A, verificou-se que ambas as barras apresentaram inúmeros pontos fortes como: alto potencial antioxidante e de fenólicos totais, além de possuírem grandes oportunidades em razão da tendência ao consumo de alimentos mais saudáveis, que fazem com que elas possuam um alto potencial de mercado.

Palavras-Chave: novo produto, legislação, alegações.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/XOWFdRLeVYM>