

## APLICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE CAMU-CAMU EM SORVETE.

Bianca Pazinato (PIBIC/CNPq/FA/Uem), Grasielle Scamaral Madrona (Orientador), e-mail: gsmadrona@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências Biológicas e da Saúde/Maringá, PR.

Área e subárea do conhecimento conforme tabela do [CNPq/CAPES](#)

**Palavras-chave:** Camu-camu, bioativos, sorvete.

**Resumo:** Camu-camu é uma fruta originalmente da Amazônia, caracterizada por ser uma fonte de antioxidante, vitamina C e compostos fenólicos. Com isso, esse trabalho visou realizar uma pesquisa de mercado afim de saber a intenção do consumidor em comprar um sorvete com a aplicação de compostos bioativos da fruta camu-camu. Foi realizado um formulário na plataforma Google Forms com questões sobre o público, outras que avaliavam a influência sobre a compra de um sorvete, a aceitação ao experimentar um sorvete com adição de composto bioativos de camu-camu e a faixa de preço, ao final se obteve 190 respostas. Foi possível observar que 72,1% dos entrevistados eram mulheres, 57,4% na faixa etária de 18 a 28 anos. 77,9% dos entrevistados são motivados a consumir sorvete pelo sabor e 92,1% disseram aceitar experimentar o sorvete com compostos bioativos de camu-camu. Em relação a faixa de preço de 500mL de sorvete 35,6% estariam dispostos a pagar 12,01 a 14,00 reais. Portanto, ao que parece seria viável produzir um sorvete com a aplicação de compostos bioativos de camu-camu, é claro que outras análises devem ser realizadas para aprimorar tais resultados.

### Introdução

Camu-camu (*Myrciaria dubia* McVaugh) é uma fruta de cor avermelhada, que também pertence à família das Myrtaceae, encontrada tipicamente na

região da Amazônia (Padilha et al., 2018). Esta fruta é uma fonte importante de antioxidante, por apresentar altos teores de vitamina C e também quantidades elevadas de compostos fenólicos, tornando-o um alimento funcional (Akter et al., 2011).

De acordo com Pereira (2012), é de extrema importância ingerir alimentos que contenham composto antioxidantes, pois o sistema de defesa humano é incompleto com relação a esses compostos. Alguns estudos demonstraram que o consumo elevado de frutas e vegetais apresentaram efeito protetor em relação a redução de algumas doenças por inclusão desses alimentos que oferecem alguns metabolitos como carotenóides e compostos fenólicos. Assim, considerando o consumo alto de sorvetes e as condições de processamento interessantes (baixa temperatura), esse trabalho teve por objetivo realizar uma pesquisa de mercado de sorvete de camu-camu.

## **Materiais e métodos**

### *Pesquisa de mercado sobre aplicação na matriz alimentícia*

Considerando a limitação de espaço no laboratório e devido a pandemia do covid-19 foram priorizadas as análises da pós graduação. Visto isso, não foi possível aplicar compostos bioativos de camu-camu em matriz alimentícia. Assim, decidiu-se fazer uma pesquisa de mercado através da plataforma Google Forms, afim de avaliar a intenção de compra do consumidor em um produto com a aplicação de compostos bioativos de camu-camu em sorvete. O questionário possuía sete perguntas, dentre elas a influência sobre a compra de um sorvete, a aceitação ao experimentar um sorvete com adição de composto bioativos de camu-camu e a faixa de preço. Foi obtido 190 respostas, sendo que o questionário foi aplicado nos meses de fevereiro e março de 2021.

## **Resultados e Discussão**

Em relação ao perfil dos entrevistados, foi possível notar que 72,1% são mulheres, 27,4% são homens e 0,5% não se identificaram, sendo 57,4% na

faixa etária de 18 a 28 anos, 20% entre 29 a 38 anos, 10,5% entre 39 a 48 anos e 12,1% acima de 49 anos.

Em relação a frequência de consumo de sorvete, 8,9% disseram consumir de 3 a 2 vezes por semana, 36,8% consomem 1 vez por semana, 53,7% consomem raramente e apenas 0,5% alegaram não consumir sorvete.

Quando questionados sobre os parâmetros que os influenciam na compra de um sorvete, 77,9% dos entrevistados se motivam a consumir um sorvete pelo sabor (figura 1). Além disso, 92,1% disseram aceitar experimentar o sorvete com a adição de compostos bioativos de camu-camu, 7,4% declararam que talvez experimentariam e apenas 0,5% não experimentariam o sorvete.

Estudos realizados apontam que as pessoas entendem uma alimentação saudável além dos índices de obesidade, muitos compreendem que para melhorar a qualidade de vida é importante possuir uma alimentação balanceada (KASRIEL; ALEXANDER, 2014). Em vista disso, muitas marcas estão se preocupando com a criação de produtos com a adição de compostos com propriedades funcionais que trazem benefícios a saúde do consumidor. (KASRIEL; ALEXANDER, 2017).

De acordo com a pesquisa, quando questionados em relação a faixa de preço de sorvete com a adição de compostos bioativos, 35,6% dos entrevistados pagariam na faixa de 12,01 a 14,00 reais em 500mL de sorvete (figura 2).

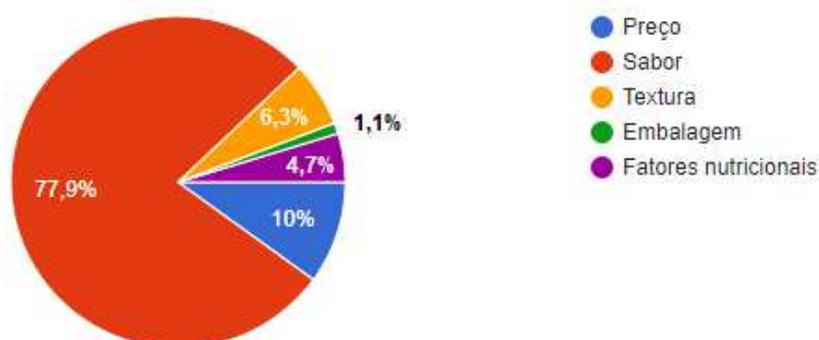
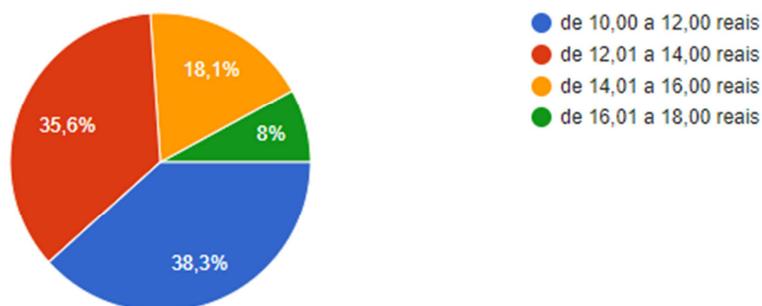


Figura 1: Parâmetros que influenciam na compra de sorvete.



**Figura 2:** Faixa de preço de 500mL de sorvete com adição de compostos bioativos de camu-camu.

### Conclusões

Conclui-se que é viável produzir um sorvete com a adição de compostos bioativos da fruta camu-camu, tendo em vista que a maioria dos consumidores se demonstraram interessados no produto inovador que possui características benéficas à saúde, as quais serão avaliadas posteriormente.

### Agradecimentos

Agradecimento ao CNPq, Fundação Araucária e Universidade Estadual de Maringá.

### Referências

- AKTER, Mst. Sorifa; OH, Sejong; EUN, Jong-Bang; AHMED, Maruf. Nutritional compositions and health promoting phytochemicals of camu-camu (myrciaria dubia) fruit: a review. **Food Research International**, [S.L.], v. 44, n. 7, p. 1728-1732, ago. 2011.
- KASRIEL-ALEXANDER, D.; The Top 10 Global Consumer Trends for 2014. *Euromonitor International*. January, 2014.
- KASRIEL-ALEXANDER, D.; Top 10 Global Consumer Trends for 2017. *Euromonitor International*. 2017.
- PEREIRA, Marina C.; STEFFENS, Rosana S.; JABLONSKI, André; HERTZ, Plinho F.; RIOS, Alessandro de O.; VIZZOTTO, Márcia; FLÔRES, Simone H.. Characterization and Antioxidant Potential of Brazilian Fruits from the

30° Encontro Anual de Iniciação Científica  
10° Encontro Anual de Iniciação Científica Júnior



11 e 12 de novembro de  
**2021**

Myrtaceae Family. **Journal Of Agricultural And Food Chemistry**, [S.L.], v. 60, n. 12, p. 3061-3067, 19 mar. 2012.