



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
RONDÔNIA  
*CAMPUS* COLORADO DO OESTE  
CURSO ENGENHARIA AGRÔNOMICA

**MARCILÂNIA DA SILVA NEVES DE PAULA**

**AVALIAÇÃO DA AGREGAÇÃO DE VALOR, INTENÇÃO DE COMPRA E  
PERFIL DE CONSUMIDORES DE JAMBO MINIMAMENTE PROCESSADO  
EM COLORADO DO OESTE RO**

COLORADO DO OESTE

2023



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
RONDÔNIA  
*CAMPUS* COLORADO DO OESTE  
CURSO ENGENHARIA AGRONÔMICA

MARCILÂNIA DA SILVA NEVES DE PAULA

AVALIAÇÃO DA AGREGAÇÃO DE VALOR, INTENÇÃO DE COMPRA  
E PERFIL DE CONSUMIDORES DE JAMBO MINIMAMENTE PROCESSADO  
EM COLORADO DO OESTE RO

Artigo Científico apresentado ao curso  
Engenharia Agrônoma do Instituto  
Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia de Rondônia (IFRO) -  
Campus Colorado do Oeste, como  
requisito parcial para obtenção do Título  
de Engenheiro Agrônomo

Orientador: Prof. Nélio Ranieli Ferreira  
de Paula

COLORADO DO OESTE

2023

## **FOLHA DE APROVAÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Engenharia Agrônômica, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - Campus Colorado do Oeste, como parte das exigências para obtenção do título de Engenheiro Agrônomo

Autor: Marcilânia Da Silva Neves De Paula

Orientador: Nélio Ranieli Ferreira de Paula

Situação: ( x ) Aprovado ( ) Reprovado

Aprovado em: 07 / 07 / 2023

Nelio Ranieli Ferreira de Paula  
Orientador (a)

Thiago Duarte Mielke  
Membro 1

Lucas Henrique Machado Cardoso  
Membro 2

## **AVALIAÇÃO DA AGREGAÇÃO DE VALOR, INTENÇÃO DE COMPRA E PERFIL DE CONSUMIDORES DE JAMBO MINIMAMENTE PROCESSADO EM COLORADO DO OESTE RO**

### **EVALUATION OF VALUE ADDED, PURCHASE INTENTION, AND CONSUMER PROFILE OF MINIMALLY PROCESSED JAMBO IN COLORADO DO OESTE, RO**

Marcilânia Da Silva Neves De Paula<sup>1</sup>

Nélio Ranieli Ferreira de Paula<sup>2</sup>

#### **RESUMO**

O Brasil é referência mundial na fruticultura. Hoje, ocupa o terceiro lugar entre os maiores produtores mundiais de frutas. Devido à busca por praticidade, os alimentos minimamente processados surgiram como uma opção para auxiliar no preparo rápido da comida. O Jamboeiro *Syzygium malaccensis*, árvore da família Myrtaceae, conhecido popularmente como jambo-vermelho, tem sua origem no Sudeste Asiático. No Brasil, possui sua distribuição nos Estados da região Norte, Nordeste e nas regiões quentes do Sudeste. Não existem muitos estudos sobre o mini processamento do jambo e sua agregação de valor e intenção de compra, visto que, é uma fruta exótica. O presente estudo tem como objetivo analisar a qualidade do jambo minimamente processado e conseqüentemente a agregação do valor e a intenção de compra do fruto no município de Colorado do Oeste de Rondônia. Neste trabalho, aplicamos um questionário estruturado, com o objetivo de analisar a qualidade do jambo minimamente processado e sua relação com a agregação de valor, intenção de compra e perfil dos consumidores locais. conclui-se que existe uma importância de incentivar o consumo de alimentos minimamente processados, como frutas, e fornecer informações de qualidade aos consumidores. Além disso, reforçam a necessidade de promover programas de educação alimentar e de valorizar a agricultura familiar e os circuitos curtos de comercialização para aumentar o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis.

**Palavras-chave:** Jambo. Minimamente Processado. Agricultura Familiar.

#### **ABSTRACT**

Brazil is a world reference in fruit production, currently ranking third among the largest fruit producers worldwide. Due to the demand for convenience, minimally processed foods have

---

<sup>1</sup> Currículo sucinto do autor, incluindo sua vinculação institucional e endereço de e-mail.

<sup>2</sup> Currículo sucinto do orientador, incluindo sua vinculação institucional e endereço de e-mail.

emerged as an option to facilitate quick meal preparation. The Jamboeiro *Syzygium malaccensis*, a tree from the Myrtaceae family commonly known as red jambo, originates from Southeast Asia. In Brazil, it is distributed in the states of the North and Northeast regions, as well as the hot regions of the Southeast. There are not many studies on the minimal processing of jambo and its value aggregation and purchase intention, as it is an exotic fruit. This study aims to analyze the quality of minimally processed jambo and consequently its value aggregation and purchase intention in the municipality of Colorado do Oeste, Rondônia. In this work, we applied a structured questionnaire to analyze the quality of minimally processed jambo and its relationship with value aggregation, purchase intention, and the profile of local consumers. It is concluded that there is an importance in promoting the consumption of minimally processed foods, such as fruits, and providing quality information to consumers. Additionally, it reinforces the need to promote food education programs and value family farming and short marketing circuits to increase access to healthy and sustainable foods.

**Keywords:** Jambo. Minimally Processed. Family Farming.

## 1 INTRODUÇÃO

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2012), com 8.515.767.049 km<sup>2</sup> e diferentes tipos de solos e climas, o Brasil é referência mundial na fruticultura. Hoje, ocupa o terceiro lugar entre os maiores produtores mundiais de frutas, atrás apenas da China e da Índia, com produção equivalente a uma grande variedade de frutas de 41,5 milhões de toneladas (SEBRAE, 2015, 2018).

Essa produção ocorre em 2,5 milhões de hectares e está dividida entre 30 centros de produção que operam o ano todo em todas as regiões (CNA, 2017). Essas frutas são utilizadas principalmente para processamento industrial, principalmente para a produção de bebidas (DIAS; PANTOJA; SCHWAN, 2010). Além disso, a fruta fresca para consumo in natura é fornecida ao mercado interno e a uma pequena parcela do mercado externo, já que apenas 3% da produção é exportada (SEBRAE, 2018).

O último Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) disponível foi publicado em dezembro de 2021 e traz dados referentes ao ano de 2020. Segundo esse levantamento, a produção de frutas no Sudeste correspondeu a 34,9% do total nacional em 2020. A região é composta pelos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo. São Paulo se destaca como o maior produtor de frutas do Sudeste, seguido por Minas Gerais (IBGE, 2020).

Infelizmente apesar dos pontos positivos do País em relação a produção, sofremos com o desperdício, mesmo as frutas produzidas de forma tradicional que não atendem às propriedades que precisam ser comercializadas, quanto frutas exóticas que têm excesso em pomares não comerciais como o jambo acabam não sendo utilizadas (SANTOS et al., 2005).

Um dado alarmante que o Sebrae descobriu é que o Brasil perde cerca de 30% do que produz na produção de frutas (SEBRAE 2018). Essa perda ocorre por danos mecânicos da colheita, transporte e armazenamento, bem como por reações metabólicas que aceleram o amadurecimento dos frutos e após a colheita dos frutos, o que acaba acarretando no prazo de validade dos mesmos. (DIAS; PANTOJA; SCHWAN, 2010).

A utilização de novas tecnologias para a industrialização é uma alternativa para reduzir o desperdício de frutas pouco consumidas ou super produzidas, exóticas ou locais, o mesmo consumos comuns que não são adequados para consumo in natura devido aos seus diferentes tamanhos e cores, ou mesmo um pequeno mau funcionamento (DIAS; PANTOJA; SCHWAN, 2010).

O Jamboeiro *Syzygium malaccensis*, árvore da família Myrtaceae, conhecido popularmente como jambo-vermelho, tem sua origem no Sudeste Asiático. No Brasil, possui sua distribuição nos Estados da região Norte, Nordeste e nas regiões quentes do Sudeste, sua estrutura chega a atingir de 12 a 15m de altura, possui um tronco reto e copa densa (CAVALCANTE, 1996).

De agosto a fevereiro ocorre o período de floração, repleto de flores vermelhas, conferindo às pessoas um aspecto bastante ornamental. A partir desta data, até a safra de janeiro a maio, o fruto amadurece gradativamente, s geralmente é realizada por sementes (DONADIO et al. 1998). Por possuir uma alta produção, e sua vida útil in natura ser reduzida, acaba ocorrendo um grande desperdício na época de safra, e o aproveitamento em outras formas do fruto ainda é bem reduzido (ARAÚJO, 2010).

O consumo do fruto é feito in natura ou em forma de compotas, contém vitaminas A, B1, B12, além de cálcio, ferro e fósforo. A polpa, que constitui 84% do fruto, apresenta Brix de 6,8% e acidez de 0,4%, no final da maturação (DONADIO et al. 1998).

Nesse sentido, criou-se a ideia de mini processar o jambo, segundo (BASTOS, 2006), os termos “fresh-cut” ou minimamente processado têm sido empregados para definir frutas e hortaliças “frescas”, comercializadas limpas e pré preparadas, pré-cortadas e parcialmente processadas. O resultado de tais procedimentos são produtos convenientes e frescos, que podem ser preparados e consumidos em menos tempo.

Os produtos minimamente processados de frutas e hortaliças surgiram no mercado dos Estados Unidos há cerca de três décadas e obtiveram uma significativa participação de mercado. Na França, sua introdução ocorreu em 1980, e a produção cresceu de 400 toneladas em 1985 para 35.000 toneladas em 1989. No Brasil, a utilização desses produtos é relativamente recente, tendo sido introduzidos nos anos 90 por empresas que acompanharam as novas tendências do mercado. Esses produtos são principalmente destinados a hotéis, restaurantes, lanchonetes e redes de supermercados (BASTOS, 2006).

Ainda segundo (BASTO, 2006). As frutas Minimamente Processadas são alimentos que mantêm seus atributos e qualidade similares ao produto fresco, um alimento fresco e com os tecidos das células ainda vivos, características necessárias para requerer o frescor dos alimentos.

Não existem muitos estudos sobre o mini processamento do jambo e sua agregação de valor e intenção de compra, visto que, é uma fruta exótica que possui uma alta produtividade e tem-se um grande desperdício da mesma em sua época de produção, é essencial que se tenha estudos referente ao mini processamento da fruta, visando garantir uma maior perecibilidade do produto e maior valor no mercado.

O presente estudo tem como objetivo analisar a qualidade do jambo minimamente processado e conseqüentemente a agregação do valor e a intenção de compra do fruto no município de Colorado do Oeste de Rondônia.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia deste trabalho envolveu a aplicação de um questionário estruturado para a população do município de Colorado do Oeste, em Rondônia. O objetivo da pesquisa foi analisar a qualidade do jambo minimamente processado e a sua relação com a agregação de valor, a intenção de compra e o perfil dos consumidores locais.

Para alcançar o objetivo proposto, o questionário foi elaborado com base em perguntas sobre o perfil socioeconômico e de consumo dos participantes, bem como sobre suas atitudes em relação aos alimentos e à compra de produtos locais. Também foram incluídas perguntas específicas sobre o conhecimento e o consumo de jambo minimamente processado.

A população do município foi escolhida como amostra da pesquisa, os participantes foram selecionados por meio de amostragem aleatória simples. Para a coleta de dados, foram utilizados questionários virtuais, distribuídos em grupos do whatsapp e e-mail de pessoas do município, como supermercados, feiras livres, hortifrutis e outros locais de grande circulação de pessoas.

Os dados coletados foram tabulados e analisados estatisticamente, com a utilização de técnicas descritivas, foram gerados gráficos que foram interpretados e discutidos.

A estatística qualitativa é uma abordagem de pesquisa que se concentra na descrição, interpretação e compreensão dos dados com base em características não numéricas ou atributos qualitativos. Ela busca capturar informações subjetivas, como opiniões, percepções, crenças e experiências dos indivíduos ou grupos pesquisados.

A importância da pesquisa qualitativa reside no fato de que ela complementa e enriquece as pesquisas quantitativas. Enquanto as pesquisas quantitativas se concentram em medir e quantificar fenômenos de maneira objetiva, a pesquisa qualitativa oferece insights detalhados e uma compreensão mais profunda dos aspectos subjetivos e complexos relacionados ao tema estudado.

Ao utilizar métodos como entrevistas em profundidade, grupos focais, observações participantes ou análise de conteúdo, a pesquisa qualitativa permite explorar as perspectivas dos participantes, entender as motivações por trás de suas respostas e identificar novos temas ou conceitos emergentes. Essa abordagem é especialmente valiosa em estágios iniciais de investigação, quando pouco se sabe sobre um determinado fenômeno, ou quando se busca compreender a complexidade e a diversidade de pontos de vista em um determinado contexto.

Os resultados obtidos foram interpretados à luz dos objetivos da pesquisa e das hipóteses formuladas. As conclusões foram apresentadas de forma clara e objetiva, destacando as

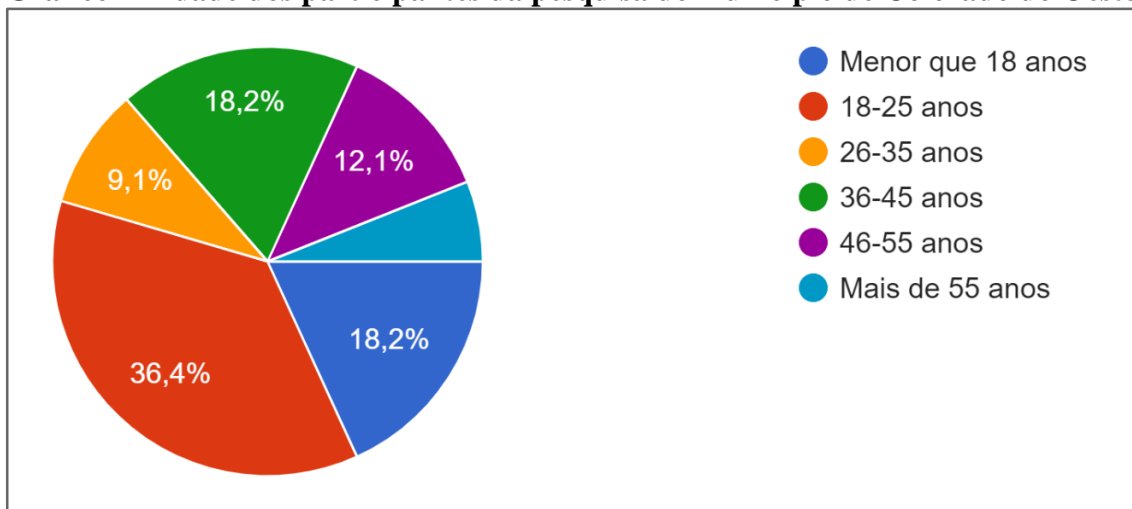
principais constatações e implicações para a indústria e os produtores locais de jambo minimamente processado em Colorado do Oeste. Além disso, foram apresentadas sugestões para a melhoria da disponibilidade e do consumo do produto na região, com base nos resultados obtidos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nos dados fornecidos pelos participantes da pesquisa, foram identificadas características demográficas relevantes que fornecem insights sobre o perfil dos consumidores locais em relação ao jambo minimamente processado.

A faixa etária dos participantes variou de menos de 18 anos a mais de 55 anos, com a maioria deles situada na faixa de 18-25 anos, representando aproximadamente 36,4% dos participantes. Os participantes com idades entre 26 e 35 anos representaram cerca de 9,1%, seguidos pelos participantes com idades entre 36 e 45 anos (18,2%) e aqueles com idades entre 46 e 55 anos (12,1%). Os participantes acima de 55 anos representaram uma parcela menor, cerca de 6,1% do total, como pode ser observado no gráfico abaixo (Gráfico 1).

**Gráfico 1 - Idade dos participantes da pesquisa do município de Colorado do Oeste**



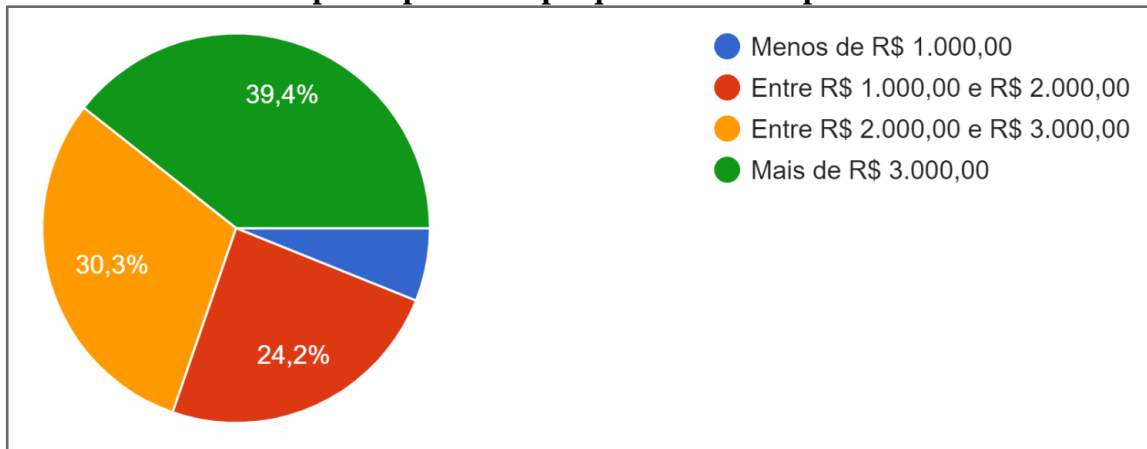
Em relação ao gênero, a maioria dos participantes era do sexo feminino, representando cerca de 67% dos respondentes, enquanto os participantes do sexo masculino representaram aproximadamente 33%.

No que diz respeito à escolaridade, observou-se uma diversidade de níveis de educação entre os participantes. A maioria deles possuía ensino superior incompleto ou completo,

correspondendo a aproximadamente 63% dos respondentes. Os participantes com ensino médio completo ou incompleto representaram cerca de 23% do total, e aqueles com ensino fundamental incompleto ou completo foram cerca de 14%.

Quanto à renda familiar mensal, os participantes indicaram diferentes faixas de renda (Gráfico 2). A faixa mais comum foi entre R\$2.000,00 e R\$3.000,00, correspondendo a aproximadamente 39,3% dos respondentes. Os participantes com renda familiar mensal abaixo de R\$1.000,00 representaram cerca de 3% do total, enquanto aqueles com renda superior a R\$3.000,00 foram aproximadamente 39,4% dos participantes.

**Gráfico 2 - Renda dos participantes da pesquisa do município de Colorado do Oeste**



Essas informações demográficas são importantes para compreender o público-alvo e direcionar estratégias de marketing e comunicação relacionadas ao jambo minimamente processado. Compreender as características socioeconômicas dos consumidores permite uma melhor segmentação e adaptação dos produtos e serviços oferecidos, atendendo às necessidades e preferências específicas desse público.

Com base nos dados coletados dos participantes da pesquisa, foram obtidas conclusões relevantes sobre suas atitudes e comportamentos em relação aos alimentos. A maioria dos participantes (97%) demonstrou preocupação com a qualidade e a segurança dos alimentos que consomem. Além disso, observou-se que a leitura das informações nutricionais e dos

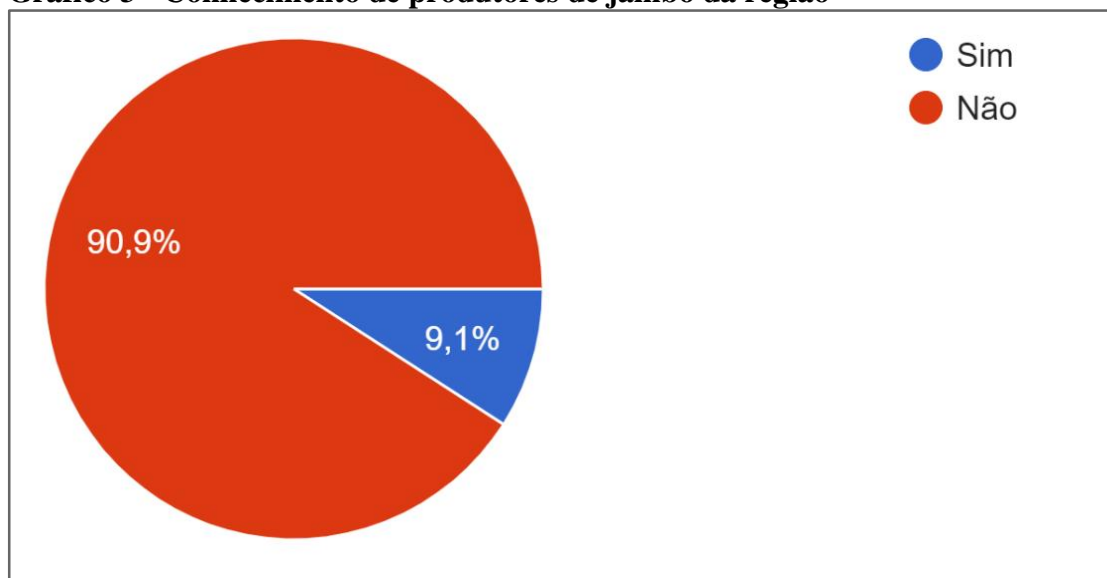
ingredientes dos alimentos antes da compra é uma prática comum, sendo realizada por aproximadamente 77% dos participantes.

O estudo de Küster-Boluda e de-Magistris (2018) destaca a importância da confiança do consumidor na cadeia alimentar e como ela influencia as percepções e comportamentos em relação aos alimentos. Isso reforça a relevância da preocupação demonstrada pelos participantes da pesquisa em relação à segurança dos alimentos.

Além disso, o fato de aproximadamente 77% dos participantes da pesquisa realizarem a leitura das informações nutricionais e dos ingredientes dos alimentos antes da compra está em linha com os resultados do estudo de Mellou et al. (2018). Eles investigaram o conhecimento e as práticas de segurança alimentar dos consumidores em suas residências e destacaram a importância das práticas de higiene, armazenamento e manipulação dos alimentos. A leitura das informações nutricionais e dos ingredientes pode ser considerada como uma medida adicional adotada pelos consumidores para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos que consomem.

No que diz respeito à importância da compra de alimentos diretamente dos produtores locais para a economia da região, verificou-se que todos os participantes (100%) acreditam nesse impacto positivo. Quanto ao conhecimento de produtores de jambo em Colorado do Oeste, a maioria dos participantes (90,9%) afirmou não conhecer nenhum produtor local (Gráfico 3).

**Gráfico 3 - Conhecimento de produtores de jambo da região**



O estudo de Castro (2016) discute a importância da agricultura familiar na segurança alimentar e no desenvolvimento rural sustentável. Ao considerar a compra direta de alimentos dos produtores locais, é possível observar a relevância econômica desse processo. A pesquisa destaca que a agricultura familiar desempenha um papel crucial na promoção da sustentabilidade econômica e social, enfatizando os benefícios dos circuitos curtos de comercialização. Isso está diretamente relacionado com a percepção positiva da maioria dos participantes em relação ao impacto econômico positivo da compra de alimentos diretamente dos produtores locais na região.

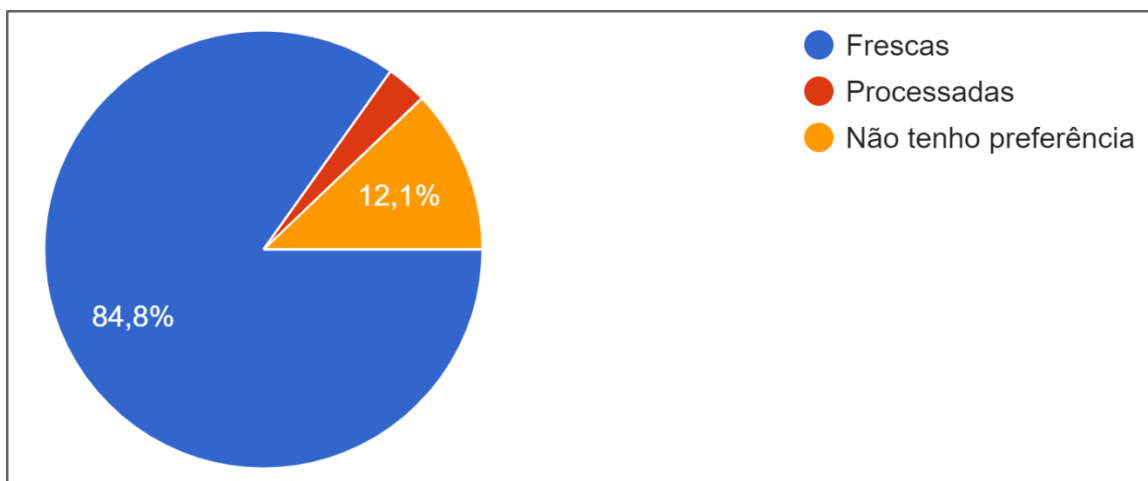
O estudo de Contrigiani (2021) destaca a conexão direta entre produtores e consumidores por meio dos circuitos curtos de comercialização, como as feiras agroecológicas. Esse estudo ressalta os benefícios socioeconômicos e ambientais desses sistemas. Nesse contexto, é possível relacionar a falta de conhecimento dos participantes sobre os produtores de jambo em Colorado do Oeste com a necessidade de promover e fortalecer os circuitos curtos de comercialização, para que os consumidores possam se beneficiar da proximidade e do conhecimento direto sobre os produtores locais.

No que se refere ao consumo de jambo minimamente processado, constatou-se que a maioria dos participantes (90%) afirmou nunca adquirir esse tipo de alimento. Por outro lado, alguns participantes mencionaram consumir jambo minimamente processado em frequência reduzida, seja de forma rara (10%) ou mensal (3%).

Essas conclusões destacam a importância dada pelos consumidores locais à qualidade e segurança alimentar, bem como à leitura das informações nutricionais e dos ingredientes dos produtos. Além disso, a valorização dos produtores locais e o estímulo à economia regional são aspectos relevantes para esse público. Embora o consumo de jambo minimamente processado ainda seja limitado, é possível identificar uma oportunidade de promoção e conscientização sobre os benefícios desse alimento.

Em relação à escolha entre frutas frescas e processadas, cerca de 84,8% dos participantes afirmou preferir frutas frescas (Gráfico 4). Isso indica uma preferência geral por alimentos frescos e naturais, provavelmente devido à percepção de que eles são mais saudáveis e oferecem maior qualidade nutricional.

#### **Gráfico 4 - Preferência no consumo de frutas**



Falando em saúde, quando perguntados se acreditavam que alimentos minimamente processados são mais saudáveis do que alimentos processados, aproximadamente 81,8% dos participantes responderam afirmativamente. Isso ressalta a conscientização sobre os benefícios de consumir alimentos menos processados, que preservam mais nutrientes e evitam aditivos indesejados.

A preferência dos participantes por frutas frescas em detrimento das processadas, como mencionado anteriormente, é um achado relevante que corrobora com estudos realizados no Brasil. Diversos trabalhos abordam a importância e os benefícios das frutas frescas na dieta e a percepção positiva dos consumidores em relação a elas.

O estudo de Souza et al. (2017) investigou os hábitos alimentares e a percepção dos consumidores em relação às frutas frescas e processadas. Os resultados mostraram que a preferência por frutas frescas foi relatada por aproximadamente 90% dos participantes, o que reforça a ideia de que a escolha por alimentos frescos é amplamente difundida entre os brasileiros.

Outra pesquisa relevante é o estudo de Lima et al. (2018), que explorou a percepção dos consumidores sobre a qualidade nutricional das frutas frescas em comparação com as processadas. Os resultados revelaram que a maioria dos participantes reconheceu as frutas frescas como sendo mais saudáveis e nutritivas do que as processadas. Esse achado está em linha com a percepção dos participantes da pesquisa em questão, que também consideraram as frutas frescas como opção preferencial.

Referindo-se especificamente à qualidade nutricional das frutas frescas, o estudo de Silva et al. (2019) investigou o conhecimento dos consumidores sobre a importância das frutas na dieta e sua contribuição para a saúde. Os resultados revelaram que a maioria dos participantes

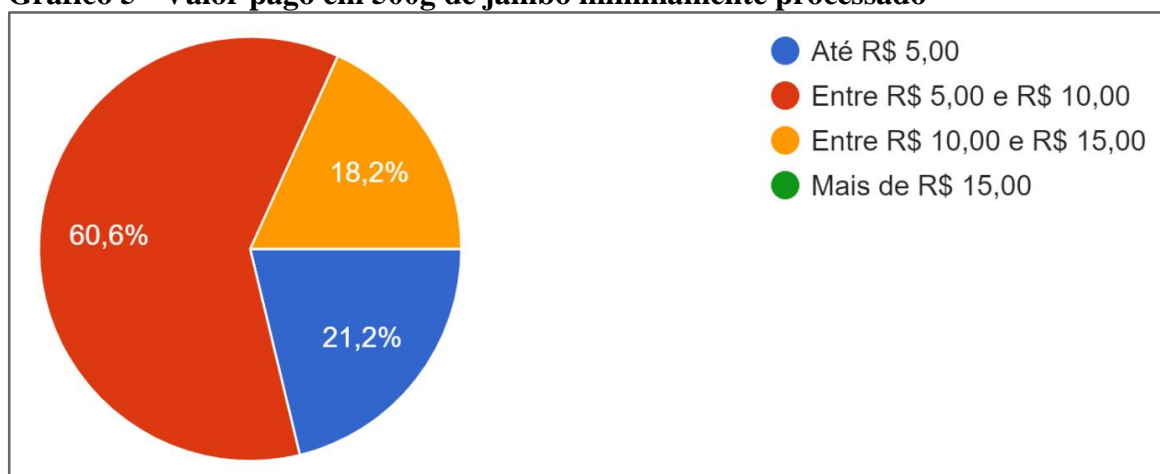
reconheceu as frutas frescas como fontes de vitaminas, fibras e antioxidantes, reforçando a associação entre frutas frescas e benefícios nutricionais.

É interessante notar que a maioria dos participantes ( 93,9%) afirmou nunca ter comprado jambo minimamente processado. Isso sugere que esse produto pode não ser tão popular ou disponível na região da pesquisa.

Aqueles que já compraram jambo minimamente processado mencionaram diferentes motivos para sua escolha. Cerca de 40% dos participantes citaram razões relacionadas à saúde, enquanto aproximadamente 30% destacaram a qualidade e o sabor do produto. Esses resultados demonstram a importância atribuída a aspectos como saúde e palatabilidade na tomada de decisão dos consumidores.

Quanto ao preço máximo que os participantes estariam dispostos a pagar por 500g de jambo minimamente processado (Gráfico 5), a maioria dos participantes ( 60,6%) indicou uma faixa de R\$5,00 a R\$10,00. No entanto, cerca de 18,2% dos participantes estariam dispostos a pagar entre R\$10,00 e R\$15,00.

**Gráfico 5 - Valor pago em 500g de jambo minimamente processado**



Esses resultados revelam uma preferência clara dos participantes por alimentos frescos e minimamente processados, considerados mais saudáveis e de melhor qualidade. Além disso, eles indicam uma disposição para pagar um preço razoável por esses produtos. Indicam uma valorização do produto, sendo que uma parcela significativa dos participantes está disposta a investir um pouco mais em alimentos minimamente processados.

Diversos estudos realizados no Brasil corroboram com esses dados, demonstrando a importância do preço na decisão de compra dos consumidores e a disposição em pagar um valor maior por alimentos com características específicas, como a minimamente processada.

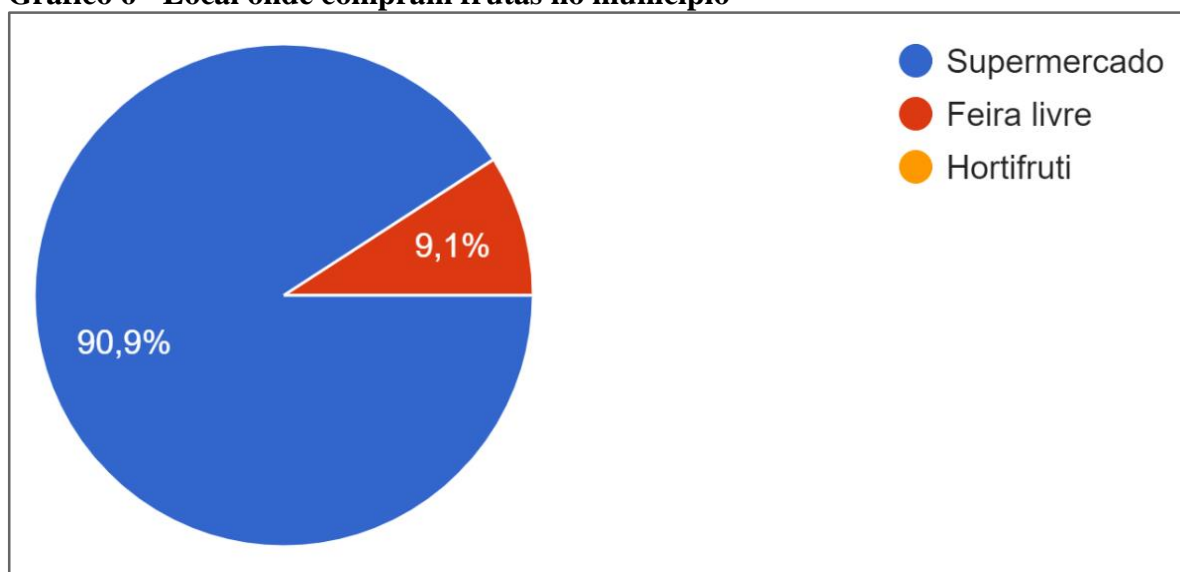
O estudo de Carvalho et al. (2018) investigou a disposição dos consumidores em pagar por alimentos orgânicos, considerados produtos de maior valor agregado. Os resultados mostraram que uma parcela significativa dos participantes estava disposta a pagar um preço mais elevado por alimentos orgânicos devido à percepção de benefícios para a saúde e ao valor atribuído à sustentabilidade ambiental.

Outro estudo relevante é o de Lima et al. (2019), que abordou a valorização dos consumidores por alimentos frescos e minimamente processados. Os resultados indicaram que a percepção de qualidade e segurança alimentar, juntamente com a associação com uma alimentação saudável, influenciaram a disposição dos consumidores em pagar um preço mais alto por alimentos minimamente processados.

Referindo-se especificamente ao contexto dos produtos minimamente processados, o estudo de Santos et al. (2020) investigou a disposição dos consumidores em pagar por sucos naturais, considerados alimentos minimamente processados. Os resultados mostraram que uma parcela significativa dos participantes estava disposta a pagar um preço maior por sucos naturais em comparação com sucos industrializados, indicando uma valorização dos produtos frescos e menos processados.

Com base nos dados fornecidos (Gráfico 6), observa-se que a maioria dos participantes realiza suas compras de frutas em supermercados (90,9%), seguido por aqueles que frequentam feiras livres (9,1%). Esses resultados indicam uma preferência pela conveniência e variedade oferecidas pelos supermercados, embora uma parcela significativa ainda recorra às feiras para adquirir seus produtos.

**Gráfico 6 - Local onde compram frutas no município**

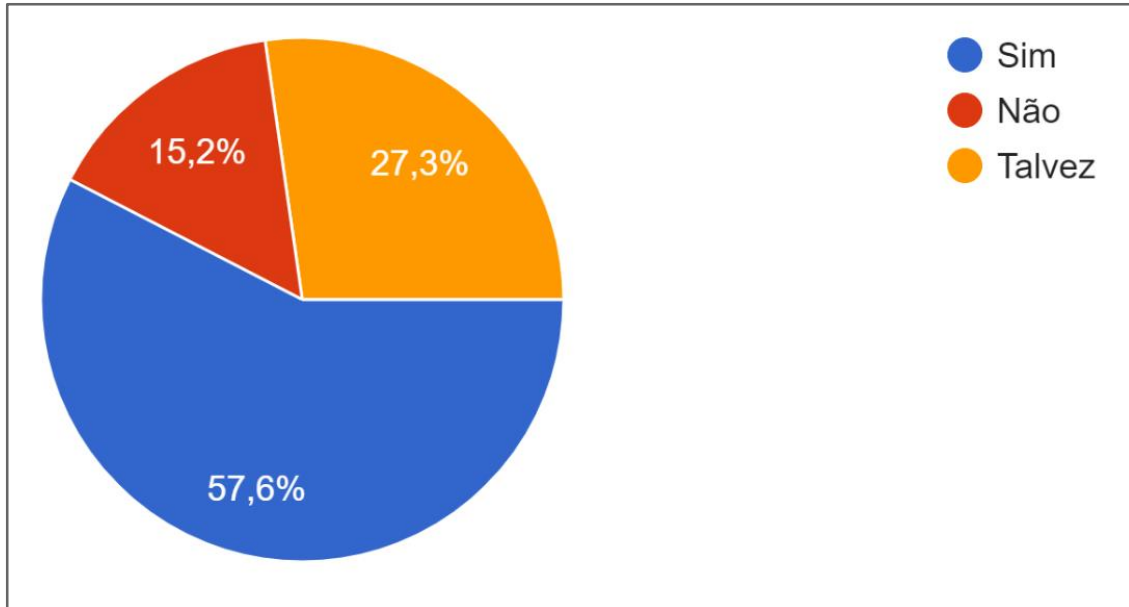


Essa tendência de compra em supermercados é consistente com estudos anteriores realizados no Brasil. Por exemplo, um estudo conduzido por Cardoso et al. (2008) investigou o consumo de frutas e hortaliças em adultos de uma cidade no Sul do Brasil e constatou que a maioria dos participantes relatou adquirir esses alimentos em supermercados. Esse padrão de compra é influenciado pela praticidade e disponibilidade de uma ampla gama de produtos em um único local.

No entanto, a presença significativa de participantes que ainda preferem adquirir frutas em feiras livres também está de acordo com outros estudos. Carvalho e Toral (2011) realizaram uma revisão sobre o consumo de alimentos orgânicos no Brasil e destacaram a relevância das feiras orgânicas como canais de comercialização direta entre produtores e consumidores. Essas feiras são valorizadas por oferecerem produtos frescos, cultivados de forma sustentável e livre de agrotóxicos, atendendo às demandas de consumidores preocupados com a qualidade e origem dos alimentos.

No que diz respeito ao interesse em participar de programas de incentivo ao consumo de alimentos minimamente processados, como feiras orgânicas e grupos de consumo responsável (Gráfico 7), cerca de 57,6% dos participantes mostraram algum nível de interesse, enquanto 27,3% responderam com "talvez". Isso demonstra que existe um potencial para engajar os consumidores em iniciativas que promovam alimentos saudáveis e minimamente processados, especialmente por meio de eventos e grupos que ofereçam informações e produtos de qualidade.

**Gráfico 7 - interesse em participar de programas de incentivo ao consumo de alimentos minimamente processados**



Um estudo realizado por Cardoso et al (2008) investigou o consumo de frutas e hortaliças em adultos de uma cidade no Sul do Brasil. Os resultados mostraram uma associação positiva entre a participação em programas de incentivo e o aumento do consumo desses alimentos. Isso evidencia que iniciativas voltadas para a promoção de uma alimentação saudável podem impactar positivamente os hábitos alimentares da população.

Carvalho e Toral (2011) realizaram uma revisão sistemática sobre o consumo de alimentos orgânicos no Brasil. O estudo mostrou que programas de incentivo, como feiras orgânicas e grupos de consumo responsável, desempenham um papel importante na promoção desses alimentos. Além disso, os autores destacaram que essas iniciativas contribuem para a conscientização dos consumidores sobre os benefícios da produção orgânica e para a valorização dos produtores locais.

Outra pesquisa relevante foi conduzida por Costa et al, (2016), que realizaram uma revisão sistemática sobre a relação entre programas de alimentação escolar e hábitos alimentares de escolares. Os resultados apontaram que programas que promovem o consumo de alimentos minimamente processados nas escolas têm o potencial de influenciar positivamente os hábitos alimentares das crianças, gerando impactos tanto na escola como no ambiente familiar.

Esses estudos destacam a importância dos programas de incentivo ao consumo de alimentos minimamente processados, como feiras orgânicas e grupos de consumo responsável, na promoção de uma alimentação saudável. Eles reforçam a necessidade de engajar os consumidores por meio de informações e estratégias que estimulem a valorização desses

alimentos e a conexão direta com produtores locais. Além disso, ressaltam que essas iniciativas podem impactar positivamente os hábitos alimentares, especialmente quando direcionadas a diferentes faixas etárias, como adultos e crianças.

Quanto às sugestões para melhorar a disponibilidade e o consumo de jambo minimamente processado na região, os participantes apresentaram diversas ideias. Alguns mencionaram a necessidade de incentivar os pequenos agricultores, por meio de isenção de impostos, apoio e programas de incentivo à venda do produto. Outras sugestões incluíram a exposição do produto em feiras e mercados, degustações para familiarizar as pessoas com a fruta, realização de palestras e divulgação por meio de redes sociais.

Esses dados sugerem que há um interesse em promover o consumo de alimentos minimamente processados na região. Ações como apoio aos produtores, divulgação e educação sobre os benefícios desses alimentos podem contribuir para aumentar a disponibilidade e conscientizar a população sobre a importância de uma alimentação saudável.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

No geral, conclui-se que existe uma importância de incentivar o consumo do jambo minimamente processado, e fornecer informações de qualidade aos consumidores. Além disso, reforçam a necessidade de promover programas de educação alimentar e de valorizar a agricultura familiar e os circuitos curtos de comercialização para aumentar o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis. Essas conclusões ressaltam a importância de políticas e ações voltadas para a promoção de uma alimentação equilibrada e a conscientização dos consumidores sobre os benefícios dos alimentos frescos e minimamente processados.

É possível afirmar que compreender as características socioeconômicas, atitudes e comportamentos dos consumidores em relação ao jambo minimamente processado é fundamental para direcionar estratégias de marketing e comunicação. A valorização dos produtores locais e a preferência por alimentos frescos e naturais foram aspectos relevantes identificados. Embora o consumo de jambo minimamente processado ainda seja limitado, essas conclusões indicam oportunidades de promoção e conscientização sobre os benefícios desse alimento, visando atender às necessidades e preferências específicas desse público-alvo.

#### **REFERÊNCIAS**

ARAÚJO, Luciares C. de, et al. “**Otimização da desidratação osmótica do jambo-vermelho (*Syzygium malaccense*)**”. *BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY*, vol. 13, nº 02, julho de 2010, p. 98–106.

BASTOS, Maria do Socorro Rocha. **Frutas minimamente processadas: aspectos de qualidade e segurança** - Fortaleza : Embrapa Agroindústria Tropical, 2006. 59 p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, 103).

BOLETIM DE INTELIGÊNCIA SEBRAE. **Agronegócio: fruticultura**. [S.l.]: SEBRAE, 2015. Disponível em: <  
[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/e93e6e44c0b](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/e93e6e44c0b) > . Acesso em: 21 abr. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed.** – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.

CARDOSO LO, OLINTO MTA, DIAS-DA-COSTA JS, MENEZES AMB. **Consumo de frutas e hortaliças e fatores associados em adultos de uma cidade no Sul do Brasil**. *Cad Saúde Pública*. 2008;24(9):2200-2210.

CARVALHO ML, Toral N. **Consumo de alimentos orgânicos: uma revisão sobre conceitos, produção e legislação**. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2011;16(1):453-462.

CARVALHO, R. R. et al. (2018). **Disposição a pagar por alimentos orgânicos: uma análise do perfil de consumidores**. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, 20(1), 75-89.

CASTRO. Luís Felipe Perdigão. **Agricultura familiar: perspectivas e desafios para o desenvolvimento rural sustentável**. *Revista Urutágua - Revista Acadêmica Multidisciplinar*. Universidade Estadual de Maringá (UEM). N. 34, junho novembro. Ano 2016. ISSN 1519.6178.

CAVALCANTE, P.B. **Frutas comestíveis da Amazônia**. 6.ed. Belém: CNPq/Museu Paraense Emílio Goeldi, 279p., 1996.

CENÁRIOS E PROJEÇÕES ESTRATÉGICAS SEBRAE. **Fruticultura**. [S. l.]: SEBRAE, 2018. Disponível em: <  
[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/e93e6e44c0b](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/e93e6e44c0b) > . Acesso em: 11 abr. 2021.

CNA. **Fruticultura: balanço 2017 e perspectivas 2018**. [S. l.]: CNA, 2017. Disponível em: <  
[https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/fruticultura\\_balanco\\_2017.pdf](https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/fruticultura_balanco_2017.pdf) > . Acesso em: 11 abr. 2021.

CONTRIGIANI, Ariele Carolina. **Circuitos curtos de comercialização por meio de cestas agroecológicas: sustentabilidade socioeconômica na agricultura familiar**. 2021.

Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal de São Carlos, Araras, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/14747>.

COSTA CS, MARIANO LL, RAMALHO AA. Programas de alimentação escolar e hábitos alimentares de escolares: revisão sistemática. *Rev Nutr.* 2016;29(6):933-944.

DIAS, D. R.; PANTOJA, L.; SCHWAN, R. F. **Fermentados de frutas**. In: VENTURINI FILHO, W. G. (coord.). *Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia*. v. 1. São Paulo: Bluncher, 2010. cap. 5. p. 85- 111.

DONADIO, C.D.; NACHTGAL, J.C.; SACRAMENTO, C.K. **Frutas exóticas**. Jaboticabal: FUNEP, 279 p,1998.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) - Ano de referência 2020. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1610>

KUROSAWA, C. **Jambo-Vermelho**. Disponível em: <http://redeglobo.com/globorural>. Acesso em: 04 abril. 2021.

KÜSTER-BOLUDA, I., DE-MAGISTRIS, T. (2018). **Consumer Attitudes and Behavior in Food Safety**. *AIMS Agriculture and Food*.

LIMA, E. B. et al. (2019). Valorização dos consumidores por alimentos frescos e minimamente processados. **Anais do Congresso Brasileiro de Administração**, 23(2), 234-249.

LIMA M. C. et al. (2018). Percepção dos consumidores sobre a qualidade nutricional de frutas frescas e processadas. **Alimentos e Nutrição**, 29(3), 391-398.

MELLOU, K., Sanaa, M., Asserin, J., et al. (2018). **Consumer Food Safety Knowledge and Practices in the Home in France**. *Food Control*.

SANTOS, K. A. et al. (2020). Disposição a pagar por sucos naturais: um estudo com consumidores de Vitória da Conquista - BA. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, 16(2), 213-235.

SANTOS, S. C. et al. **Elaboração e Análise Sensorial do Fermentado de Acerola (Malpighia Punicifolia L.)**. *Braz. J. Food Technol.*, São Paulo, mar. 2005.

SILVA, R. P. et al. (2019). Conhecimento e percepção de consumidores sobre as propriedades nutricionais das frutas. **Ciência e Agrotecnologia**, 43(3), 268-276.

SOUZA, M. A. et al. (2017). Hábitos alimentares e percepção dos consumidores de alimentos processados. **Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentação**, 9(1), 73-83.