XXX Encontro Anual de Iniciação Científica
VII Encontro Anual de Iniciação Científica Júnior
eaic 2021

# AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO E COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE QUEIJOS FINOS PELA TÉCNICA DE ASSOCIAÇÃO DE PALAVRAS

Matheus Ferreira Silvestre (PIBIC/FA), Paulo Ricardo Los, Deise Rosana Silva Simões (Orientador), e-mail: deise.rsimoes@gmail.com.

Universidade Estadual de Ponta Grossa/ Departamento de Engenharia de Alimentos.

**Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos.**

Palavras-Chave: queijos finos; metodologia; associação de palavras.

## Resumo

A técnica de associação de palavras é um método de que contempla o questionário aberto, onde o consumidor tem a liberdade de descrever o produto com vocabulário próprio, possibilitando a análise dos atributos que consideram importantes. O trabalho teve como objetivo aplicar a metodologia sensorial de associação de palavras para avaliar a percepção e o comportamento dos consumidores com relação a queijos finos, através de técnica qualitativa projetiva. O questionário foi desenvolvido na plataforma *Google Forms*, contendo questões como dados demográficos; associação de palavras referentes a palavra “queijo fino” e por último os hábitos de consumo, dados de mercado e preferências. A partir das respostas dos consumidores, foi possível verificar semelhanças nas citações das palavras. Sendo assim, o método desempenhou um papel importante para o entendimento das percepções que os consumidores apontam sobre os queijos finos.

## Introdução

Novas metodologias com análise com consumidores estão sendo desenvolvidas, permitindo obter rápidas respostas sobre a caracterização dos alimentos (ALCANTARA, FREITAS-SÁ, 2018). A associação de palavras é método qualitativo que serve como ferramenta rápida de coleta de informações sobre a percepção dos consumidores em relação aos produtos alimentícios (ROININEN *et al*., 2006). São apresentados aos consumidores um estímulo, como uma tabela de palavras, imagens, frases ou indagações, que estão relacionadas as perguntas da pesquisa (VIDAL *et al*., 2013). Portanto, esse trabalho objetiva aplicar a metodologia sensorial de associação de palavras para avaliar a percepção e o comportamento dos consumidores com relação a queijos finos, através de técnica qualitativa projetiva.

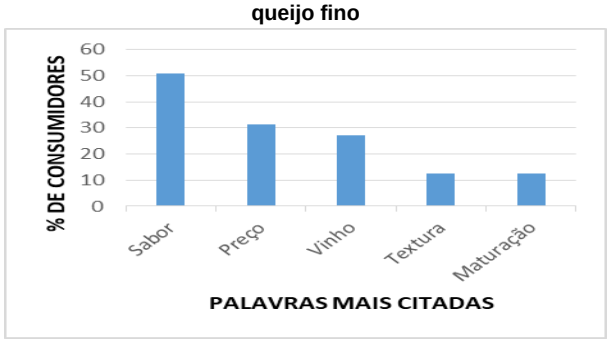
## Material e Métodos

O questionário foi desenvolvido na plataforma *Google forms* e o link de acesso foi enviado para os consumidores. O projeto foi aprovado pelo COEP sob número 3.234.380. O questionário abordou na primeira seção dados como: nome, região, classe social, idade, gênero, escolaridade e renda; na segunda seção baseou-se em uma caixa de palavras, onde os avaliadores ficaram livres para verbalizar as 5 primeiras palavras que vinham a sua mente ao lembrar de queijos finos, ou seja, descreviam suas sensações e o conceito que tem do produto, e a terceira seção sobre hábitos de consumo, dados de mercado e preferências (JUDACEWSKI *et al.*, 2019). As respostas foram organizadas em planilhas do Excel, e tratadas estatisticamente pelo software *XLStat*.

## Resultados e Discussão

Participaram da pesquisa 143 consumidores. O público feminino correspondeu a 72% das respostas. Na questão de regularidade de consumo, 60% das pessoas revelaram que raramente consomem queijos finos. Com relação a textura desejada, os queijos duros e macios foram os mais favoritos, sendo as características que os consumidores consideraram importante na hora de adquirir e consumir queijos finos foram o sabor (89,5%), aparência (73,4%) e textura (72%). O gráfico 1 representa as cinco palavras mais citadas pelos consumidores, sendo as palavras “sabor”, “preço” e “vinho” com mais menções; e isso está relacionado às características sensoriais dos queijos, os tipos de processos/maturação e a harmonização de vinhos com os diferentes tipos de queijos finos.

**Gráfico 1: Porcentagem de Palavras mais citadas e associadas à queijo fino**




## Conclusão

A técnica de associação de palavras se mostrou eficiente no presente estudo, sendo uma ferramenta útil para a compreensão de dados, onde os consumidores puderam expressar seus sentimentos e suas opiniões sobre queijos finos, uma vez que estas informações vão poder auxiliar em projetos futuros.

## Agradecimentos

Agradeço a Fundação Araucária.

ALCANTARA, M. De; FREITAS-SÁ, D. D. G. C. Metodologias sensoriais descritivas mais rápidas e versáteis, uma atualidade na ciência sensorial. **Brazilian Journal Food Technology**, v. 21, p. 1-12, 2018.