

QUAIS SÃO OS SABORES E TIPOS DE EMBALAGENS DE MOLHO DE TOMATE PREFERIDOS POR CONSUMIDORES EM CANARANA-MT?

Valéria Lima da Silva¹, Éder Luz Xavier dos Santos², Waldivina Eterna Silveira Luz³,
Eloíza Romeiro Cunha⁴, Verônica Silveira Vasconcelos Luz⁵

1 M.e em Desenvolvimento Rural Sustentável pela Universidade Estadual de Goiás

2 Orientador Prof. M.e da Universidade Estadual de Goiás. ederpadrao@gmail.com.

3 Especialista em Produção Animal pela Universidade Estadual de Goiás.

4 Prof. M.e em Desenvolvimento Rural Sustentável Prof.ª do Instituto Federal Goiano.

5 Especialista em Produção Animal pela Universidade Estadual de Goiás.

Resumo: O tomateiro tem sua origem na parte ocidental das Américas Central e do Sul, é a segunda hortaliça mais cultivada no mundo. Objetivou-se com este trabalho avaliar os sabores e quais tipos de embalagens são preferidos por consumidores em uma cidade do Estado de Mato Grosso. Pode observar que quanto ao sabor do molho de tomate e o tipo da embalagem escolhida na hora da compra, os entrevistados que preferem o sabor tradicional foram 35,14%(13 homens) e 51,35%(19 mulheres); os sabores bolonhesa, pomarola e outros foram preferidos somente pelas mulheres respectivamente 8,11%(3); 2,70%(1);2,70%(1). Já no quesito tipo de embalagem as pessoas preferem tipo sachê, sendo 27,03(10 homens) e 45,94(17 mulheres); a embalagem em forma de lata foi escolhida por 8,11%(3 homens) e 13,51%(5 mulheres); 5,41%(2 mulheres) escolheram o molho de tomate acondicionado em copo de vidro. Concluindo que o tipo de embalagem e o sabor do molho preferidos para os dois gêneros tanto masculino como feminino optaram pela embalagem sachê e o molho preferido foi o tradicional.

Palavras-chave: Consumidor; Compra; Preferência.

WHAT ARE THE FLAVORS AND TYPES OF TOMATO SAUCE PACKAGES PREFERRED BY CONSUMERS IN CANARANA-MT

Abstract: The tomato has its origin in the western part of Central and South America, it is the second most cultivated vegetable in the world. The objective of this work was to evaluate the flavors and which types of packaging are preferred by consumers in a city in the State of Mato Grosso. You can see that regarding the flavor of the tomato sauce and the type of packaging chosen at the time of purchase, the interviewees who prefer the traditional flavor were 35.14% (13 men) and 51.35% (19 women); the flavors of Bolognese, pomarola and others were preferred only by women, respectively, 8.11% (3); 2.70% (1); 2.70% (1). Regarding the type of packaging, people prefer sachet type, being 27.03 (10 men) and 45.94 (17 women); the can-shaped packaging was chosen by 8.11% (3 men) and 13.51% (5 women); 5.41% (2 women) chose tomato sauce in a glass cup. In conclusion, the preferred type of packaging and sauce flavor for both genders, both male and female, opted for sachet packaging and the preferred sauce was the traditional sauce.

Keywords: Consumer; Purchase; Preference.

INTRODUÇÃO

O tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) tem sua origem na parte ocidental das Américas Central e do Sul, nas regiões andinas do Peru, Bolívia e Equador (EMBRAPA, 1993). O Brasil é um dos principais produtores mundiais de tomate, sendo superados apenas pela China, Estados Unidos, Turquia, Egito, Itália, Iran e Espanha (NEVES, et al, 2013).



É a segunda hortaliça mais cultivada no mundo superado apenas pela batata, e é considerado como um alimento funcional em virtude de seu valor nutritivo possuindo alto teor de caroteno, tiamina, niacina e vitamina A, B e C, fruto rico em licopeno, substância responsável pela coloração vermelha, é recomendada para prevenção ao câncer de próstata (ANDREUCETTI et al., 2004). Possui presença de compostos antioxidantes, tendo um consumo associado à prevenção de doenças crônicas devido as suas propriedades medicinais, podendo ser também consumido *in natura*, ou industrializado como molhos tornando-se atrativo aos consumidores (FERRARI, 2008).

Os molhos de tomate também são concentrados ricos em licopeno. Aliás, uma característica interessante desse pigmento é que ele não perde suas propriedades químicas ou medicinais quando concentrado ou cozido por longo tempo, sendo melhor absorvido pelo organismo humano quando são ingeridos produtos do tomate, como extratos ou massas, tomates secos e molhos diversos, do que o tomate *in natura*. Assim, recomenda-se uma alimentação diária rica em licopeno na forma de molhos e purês de tomate, catchup e tomate seco (RODRIGUES et al., 2012).

Por isso deve-se levar em consideração o tipo de molho e embalagem exigidos pelo mercado consumidor.

METODOLOGIA

Descrever com clareza, de modo que os métodos possam ser replicados por outros autores. Apresentar área de estudo, método científico, autores e fontes de referência. Utilizar mapas, figuras e esquemas, sempre que possível, para deixar a metodologia clara.

Área de estudo

O presente estudo foi realizado no município de Canarana-MT, em um supermercado da cidade, onde foi aplicado questionários aos consumidores do supermercado.

Para a coleta de informações, foi elaborado um questionário específico direcionado aos comerciantes em um supermercado situado em Canarana-MT, com questões que buscassem priorizar o tipo de embalagem e o consumo de molho de tomate seu alcance entre os comerciantes. Os dados dos questionários foram tabulados buscando analisar o efeito das ações realizadas para o desenvolvimento do assentamento, as trocas de experiências e aproximação da realidade dos agricultores.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados poderão ser apresentados separados do tópico “Discussão”, mas ficará a critério dos autores.

Quanto ao sabor do molho de tomate e o tipo da embalagem escolhida na hora da compra, os entrevistados que preferem o sabor tradicional foram 35,14%(13 homens) e 51,35%(19 mulheres); os sabores bolonhesa, pomarola e outros foram preferidos somente pelas mulheres respectivamente 8,11%(3); 2,70%(1);2,70%(1). Já no quesito tipo de embalagem as pessoas preferem tipo sachê, sendo 27,03(10 homens) e 45,94(17 mulheres); a embalagem em forma de lata foi escolhida por 8,11%(3 homens) e 13,51%(5 mulheres); 5,41%(2 mulheres) escolheram o molho de tomate acondicionado em copo de vidro.

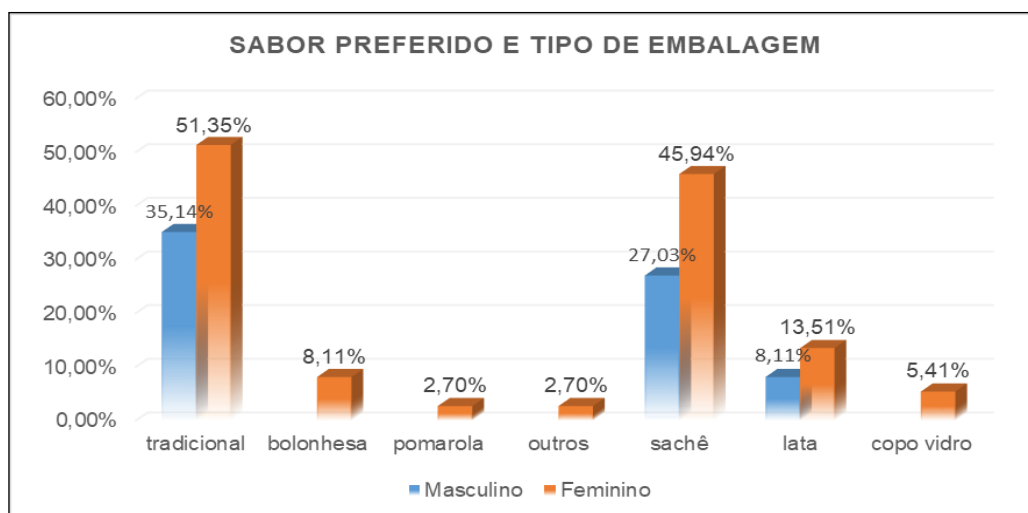


Gráfico 1. Caracterização dos entrevistados por gênero e sua preferência quanto ao sabor e ao tipo de embalagem do molho de tomate industrializado.

Fonte: Pesquisadores (2020).

Ligado ao conceito de praticidade, os molhos prontos vêm se destacando no mercado nacional com 20% desta participação e constantes lançamentos de novas formulações, podendo ser encontrados nas diversas embalagens como metálicas (66%), vidro (6%) e cartonada (28%) (OLIVEIRA, 2006).

O tipo de embalagem que o molho é armazenado também pode influenciar na sua vida útil. Em geral, os molhos de tomate exigem um material de embalagem que tenha boa proteção contra a oxidação, contra a perda de umidade e a contaminação microbiológica. As embalagens devem evitar as mudanças das características sensoriais do produto, além de trazer as necessidades de marketing, custo, disponibilidade entre outras. Em casos onde é feito o acondicionamento a quente do produto, para diminuição da concentração de



oxigênio no espaço livre e da carga microbiana da embalagem, exige-se também do material de embalagem, uma estabilidade térmica e dimensional nas temperaturas de enchimento. Além desses requisitos a boa hermeticidade do sistema de fechamento assegura a manutenção das características do material de embalagem e evita a recontaminação microbiológica do produto (JAIME et al., 1998).

As embalagens de vidro e metálica mostraram um desempenho quanto a condição de proteção ao molho de tomate, enquanto que na embalagem cartonada, o molho de tomate resultou em maior taxa de perda de qualidade para ambas as condições de estocagem, referente sua maior permeabilidade ao oxigênio (JAIME et al., 1998).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o tipo de embalagem e o sabor do molho preferidos para os dois gêneros tanto masculino como feminino optaram pela embalagem sachê e o molho preferido foi o tradicional.

REFERÊNCIAS

ANDREUCCETTI, C.; FERREIRA, M.D.; GUTIERREZ, A.S.D.; TAVARES, M.

Caracterização da comercialização de tomate de mesa na CEAGESP: perfil dos atacadistas. Horticultura Brasileira, Brasília, v.23, n.2, p.324-328, 2005.

EMBRAPA, **A cultura tomateiro para mesa. Centro Nacional de pesquisa de hortaliças-** Brasília-Embrapa, 1993, 92f. Coleção Plantar.

FERRARI, A, A. **Caracterização química de tomates (*Lycopersicon esculentum* Mill.) empregando análise por ativação neutrônica instrumental.** 151f. Dissertação Mestrado-Programa de Pós Graduação em Ciências-Química na Agricultura e no ambiente-Centro de energia Nuclear na Agricultura da Universidade de São Paulo, Piracicaba, SP, 2008.

JAIME, S. B. M.; ALVES, R. M. V.; SEGANTINI E.; ANJOS, V. D. de A.; MORI, E. E. **E. Estabilidade do molho de tomate em diferentes embalagens de consumo.** Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v.18, n.2, p.193-199, maio/jul. 1998.

NEVES, S. M. A. da S; SEABRA JÚNIOR, S; ARAÚJO, K. L. **Análise climática aplicada à cultura do tomate na região Sudoeste de Mato Grosso, Ateliê Geográfico - Goiânia-GO,** v. 7, n. 2, p.97-115, 2013.

OLIVEIRA, L.M. et al. **Embalagem de polipropileno para extrato de tomate: avaliação do desempenho no tratamento térmico e vida-de prateleira do produto.** Coletânea do ITAL, v.21, n.2, p.272-284, 2006.

RODRIGUES, F.M; SOUZA, F.G; RODRIGUES, L.G.S.M. Produção artesanal de extrato de tomate (*solanum lycopersicum*) simples concentrado e caracterização físico química. **ENCICLOPÉDIA BIOSFERA,** Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.8, N.14; p. – 2012.

