

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS: EMPANADAS

GRAZIELE SANTOS MOTA¹; ISADORA MORAES SOBREIRA STOCCO²

RESUMO: Objetivo: Mostrar uma opção de lanche funcional e saboroso para o público em geral. **Método:** Realizou-se teste para adequar a receita, e uma análise sensorial com os alunos de sala, e foram vendidos na feira de desenvolvimento de novos produtos. **Resultados:** A análise permitiu reajustar a receita para melhor aceitação e todos os produtos foram vendidos. **Conclusão:** Obteve-se sucesso para alterar a receita, alcançou o objetivo de torná-la nutritiva sem perder suas características.

Palavras-chave: Nutrição. Integral. lanche.

ABSTRAT: Objective: To show a functional and tasty option for the general public. **Method:** Revenue adequacy test, and sensory analysis with room students, were performed at the new product development fair. **Results:** The risk analysis was improved and all products were sold. **Conclusion:** Get success in your recipe, with the goal of becoming nutritious without its attributes.

Key-words: Nutrition. Integral. snack.

INTRODUÇÃO

Novos produtos são fundamentais para o sucesso de longo prazo de uma empresa. A capacidade de inovação é fator de diferenciação junto aos consumidores. A importância do marketing no lançamento de novos produtos é grande, primeiramente por saber o que os consumidores estão desejando, para que os produtos já nasçam com grande chance de sucesso. (NEVES; CASTRO 2003, p.41).

Na Argentina, assim como na Espanha, Chile, Peru, Paraguai, consiste em pastéis de carne, que em sua maioria são assados, mas podem ser fritos também, temperados com bastante pimenta, como a caiena e malagueta. Os recheios mais comuns são carne de boi, frango, queijo com cebola ou até mesmo de milho. (PASTEIS DE FORNO OU EMPANADAS, 2010)

Pensando na praticidade do consumidor, foi raciocinado a adaptação da receita de empanadas argentinas. Desse modo, a versão integral passa a apresentar maior teor de fibras e ferro. Os recheios tradicionais argentinos foram substituídos por uma combinação de vegetais e proteína que agregam mais nutrientes à preparação.

Objetivo Geral

Mostrar uma opção de lanche funcional e ao mesmo tempo saboroso para o público em geral.

Objetivos Específicos

Adaptar ingredientes para que a receita se torne mais nutritiva do que a original da Argentina e que não perca as características gustativas;

Introduzir o consumo de um produto integral para a comunidade universitária;

Informações Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL- Porção de 100g			
Quantidade por porção			% VD (*)
Valor Calórico	230,90	kcal	11,55%
Carboidratos	27,10	g	99,03%
Proteínas	16,00	g	21,33%
Gorduras Totais	6,50	g	11,82%
Fibra Alimentar	3,40	g	13,60%
Sódio	49,40	mg	22,06%

*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 Kj.

Ingredientes: Farinha de Trigo Integral, Farinha de Trigo, Banha de Porco, Glúten, Palheta Suína, Cenoura, Repolho, Uva Passas, Gengibre, Salsa, Cebolinha, Pimenta do Reino, Sal e Ovo.

ALERGÊNICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E OVOS
CONTÉM GLUTÉN

LOTE: Fab: 26/05/2018 Val: 14/06/2018

RESULTADOS E DISCUSSÕES:

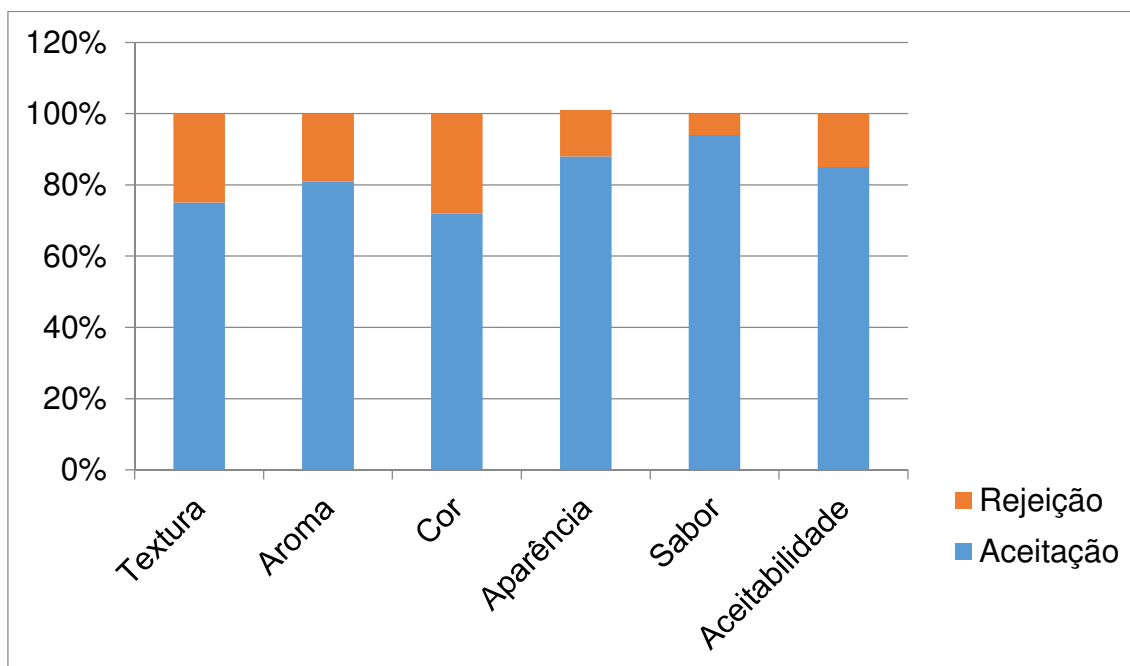
O desenvolvimento do produto para a análise sensorial foi realizado no dia 04/03/2018, as empanadas foram devidamente conservadas refrigeradas (0-7°C) /em assar e foram assadas somente no dia 05/03/2018, dia da aplicação da análise.

A análise sensorial foi realizada na FAP, tendo como provadores/julgadores, os alunos do 5º semestre de Nutrição presente, totalizando 29 alunos e 3 professores. Totalizando 32 amostras de empanadas, para que eles avaliassem as suas características sensoriais.

Como mostra a tabela 1, com a análise sensorial foi possível avaliar cada reação dos provadores/julgadores, sendo a textura e a cor os itens que tiveram menos aceitação, através desse resultado foi possível alterar a textura e a cor antes das vendas do produto.

Os provadores/julgadores citaram o que mais gostou e o que menos gostou na amostra, no lado de negação, em geral citaram que a massa deveria ser mais macia, ter mais recheio, pois acharam seco e algumas pessoas não gostaram da uva passa. Em contrapartida tiveram os que adoraram a crocância que ficou a massa, gostaram do sabor agridoce que a uva passa proporcionou e elogiaram bastante o recheio.

Tabela 1: Análise sensorial



(Fonte: BOUCHET; TOMILHEIRO; MOTA; STOCCO; GODOY, 2018)

Para a venda, as empanadas foram feitas no dia 26 de maio de 2018, as empanadas foram mantidas em conservação (refrigeradas) até o dia feira. Em todas as preparações foram seguidas as exigências de BPF.

No dia da feira de desenvolvimento de novos produtos, as empanadas foram assadas, e mantidas aquecidas em uma estufa até a venda final. Para a venda foram utilizadas embalagens plásticas que servem tanto para aquecer no micro-ondas como para ir ao congelador, foram aquecidas no micro-ondas para quem fosse consumir de imediato. Foram vendidas 39 empanadas. As vendas não satisfizeram os custos, pois somando os gastos totalizou R\$255,85, dessa forma arcamos com o restante R\$99,85.

CONCLUSÃO

Obteve-se sucesso com os testes realizados para alterar a receita original, alcançando o objetivo de torná-la nutritiva sem perder suas características e a crocância, criando um produto integral e saboroso. Levando-se em conta a análise sensorial pôde-se observar os pontos positivos e os negativos do produto, segundo a opinião dos provadores, onde houve chance de melhorá-lo e fazer com que ficasse mais próximo o possível do gosto desejável a todos.

Foi introduzido o consumo de um produto integral para uma parte da comunidade universitária, especificamente para os alunos da FAP- Faculdade de Apucarana. Este trabalho contribuiu para a aprendizagem da importância do desenvolvimento de novos produtos, para conhecer os métodos, legislações e práticas que devem ser respeitadas e seguidas. As empanadas contribuem como uma opção de lanche saudável e nutritivo para a sociedade.



REFERÊNCIAS

JUNIOR, P. L. LEMOS, L. A. **Alimentos Integrais**. São Paulo-São Paulo, 2013.

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Atlas S.A./ PENSA, 2003.

PASTEIS DE FORNO OU EMPANADAS, 2010

SEMÍRAMIS, M. A. D. **Técnica Dietética: teoria e aplicações**. Guanabara Koogan. 7 ed. Rio de Janeiro, 2011.

VIEIRA, E. N. O. **Gerenciando projetos na era de grandes mudanças: uma breve abordagem do panorama atual**. PMI-RS Journal, (3), 7-10. 2002