



6º Simposio de Ensino de Graduação

DESENVOLVIMENTO DA EMBALAGEM E MARKETING DE COOKIES COM GOSTAS DE CHOCOLATE

Autor(es)

ANDRESSA APARECIDA MADRUGA DOS SANTOS

Co-Autor(es)

BÁRBARA BREDA STELLA
BRUNA BELLUCO
LETÍCIA DE MARCO LIMA
MURIENE TURCATO COSTA

Orientador(es)

MIRIAM COELHO DE SOUZA

1. Introdução

A embalagem pode ser definida como toda estrutura destinada a conter e manter um produto em condições ideais, exercendo funções de proteção do alimento “in natura”, da matéria-prima ou do produto alimentício, no decorrer de suas fases de obtenção, elaboração e armazenamento; e para que esse possa ser conduzido ao consumidor final (EVANGELISTA, 1992).

Sendo inicialmente criada para proteger e transportar produtos, a embalagem, cada vez mais vem assumindo valores e funções diferenciadas, passando a incorporar comunicações, aumentando tempo de vida do produto, proporcionando conveniência e conforto para nossas vidas. Além disso, o sistema de embalagens e materiais pode ser decisivo para a competitividade de seu produto e/ou empresa (BARBOSA & DIAS, 2007).

Os biscoitos tipo cookie possuem vários atrativos, os quais vão desde suas características organolépticas chamativas, a sua durabilidade e propriedades nutricionais agregadas. Assim sendo, o cookie é um produto de grande consumo, sendo de ampla aceitação por pessoas de todas as idades, particularmente entre crianças. Além disso, apresenta uma longa vida de prateleira se bem armazenados, o que permite que sejam produzidos em grandes quantidades e largamente distribuídos. Recentemente, os biscoitos tipo cookie têm sido formulados com a intenção de implementar sua fortificação com fibra ou proteína, devido ao forte apelo nutricional existente atualmente com relação aos alimentos consumidos (GUTKOSKI, 2003; SILVA, 1998).

Os biscoitos são produtos que apresentam uma vida-útil limitada principalmente devido à adsorção de umidade, rancidez e/ou danos mecânicos, tais como quebra e esfarelamento. Portanto, a escolha de uma embalagem adequada é imprescindível para que a mesma desempenhe sua função corretamente. Portanto, a escolha de uma embalagem adequada é imprescindível para que a mesma desempenhe sua função

corretamente. Assim sendo, a embalagem deve ser aquela que corresponda às características do produto, devendo apresentar principalmente baixa permeabilidade ao vapor d'água, garantindo o controle microbiológico e enzimático. Além disso, deverá auxiliar na manutenção da integridade do produto, oferecendo proteção mecânica. Sendo em alguns casos, como produtos gordurosos, que a embalagem sirva de barreira ao oxigênio e seja preferencialmente opaca, visando minimizar a ação da luz sobre a velocidade de oxidação de gorduras e aromas, como o ranço (SARANTÓPOULOS et al., 2001).

A nível mundial o segmento de embalagens para alimentos e bebidas tem evidenciado que as matérias-primas plásticas e o alumínio vêm ampliando significativamente a participação no mercado, criando novas opções tecnológicas aos materiais mais tradicionais como o aço e o vidro. Genericamente, as embalagens semi-rígidas à base de plásticos e/ou alumínio tem sido responsáveis por uma verdadeira revolução nos conceitos de recipientes termoprocessáveis "herméticos" e de alta conveniência (ITAL, 1988). Os materiais plásticos vêm revolucionando o conceito de embalagens a nível mundial. Apresentando uma diversidade em tipos de materiais, e um contínuo desenvolvimento de matérias primas para estes tipos de indústrias, que oferecem inúmeras opções de embalagens, satisfazendo necessidades como a redução de custos, conveniência, marketing, transparência, proteção e manutenção das propriedades físico-químicas (MOTA, 2004).

A proteção mecânica de cookies é geralmente proporcionada pelo acondicionamento do produto em uma embalagem rígida plástica termoformada, feita de Policloreto de vinila (PVC) ou Poliestireno (PS), ou de cartão, podendo ser necessário que neste último caso o cartão seja envolvido por um filme que possa proporcionar uma boa barreira ao vapor d'água, caso o cookie for particularmente sensível à umidade. Enquanto, o fechamento das embalagens pode ser feito em equipamentos do tipo *portfólio* ou envelope (SARANTÓPOULOS et al., 2001).

Assim sendo, levando em consideração a importância do conhecimento das características físicas do produto e afim de garantir qualidade e segurança ao produto ofertado, optou-se pelo uso de duas embalagens, das quais, uma de material plástico e a outra de papelão.

As embalagens plásticas vêm sendo muito empregadas atualmente, principalmente em razão do crescimento da indústria petroquímica, que contribui em grande parte para a produção de matéria-prima para embalagens e que promove a descoberta de mais polímeros, ampliando as alternativas em embalagens plásticas.

A embalagem plástica utilizada é do tipo rígida termoformada de polímeros. Sua escolha deve-se a seu design diferencial, bem como por manter o produto isolado de contaminações e principalmente por garantir uma maior integridade dos cookies, evitando possíveis quebras e esfarelamentos. Para tanto, tem por função oferecer a primeira e mais importante proteção ao produto, sendo assim denominada como embalagem primária. Apesar de seu material ser transparente, podendo propiciar a rancificação do produto, delegou-se o uso de uma segunda embalagem, de cartolina, que atuará isolando o produto de tal risco, assim como tende a preservar as características do produto, por conta que esta é uma das embalagens mais utilizadas no ramo de biscoitos.

Assim sendo, levando em consideração a importância do conhecimento das características físicas do produto, o tipo de embalagem mais utilizada e afim de garantir qualidade e segurança ao produto ofertado, optou-se pelo uso de duas embalagens, das quais, uma de material plástico e a outra de papelão. E optou-se também pela divulgação do produto com uso de banners situados nos pontos de venda, folhetos, e podendo a princípio até mesmo oferecer seções de degustação em tais locais.

2. Objetivos

- Desenvolver uma embalagem apropriada para o cookie;
- Criar artifícios para divulgação do produto.

3. Desenvolvimento

Foram feitas pesquisas em produtos semelhantes para a formação de embalagens semelhantes porém com diferencial de ter uma embalagem primária individual. A partir das pesquisas foi elaborada a imagem da

embalagem e do banner feitos em gráficas.

4. Resultado e Discussão

Perante as pesquisas de mercado, optou-se por embalagem primária de plástico por seu design diferencial e manter o produto isolado de contaminações e principalmente por garantir uma maior integridade dos cookies, evitando possíveis quebras e esfarelamentos. Porém esta embalagem plástica é transparente e houve a necessidade de mais embalagem, isolando assim o produto da luz solar impedindo a rancificação.

Para a embalagem secundária utilizou-se uma embalagem feita de cartolina e para o auxílio ao transporte utilizou-se caixas de papelão para maior preservação do produto.

Em relação à divulgação do produtos, optou-se por embalagem, banner e folhetos coloridos afim de atingir o público infantil.

5. Considerações Finais

Conclui-se que a melhor embalagem primária para o produto é a embalagem plástica que facilita a porção individual do cookie e a embalagem de cartolina visando a preservação das características do produto. Já na divulgação do produto foi utilizado artifício de cores vibrante em busca de atingir o publico alvo.

Referências Bibliográficas

- BARBOSA, P. R. L.; DIAS, R. G. C. **A embalagem como diferencial competitivo nas organizações**. 2007. Disponível em: < <http://www.faz7.edu.br/rea7/artigos/volume1/artigos/embalagem.doc>>. Acesso em: 1 nov. 2007;
- GUTKOSKI, L. C.; NODARI, M. L.; JACOBSEN NETO, R. **Avaliação de farinhas de trigos cultivados no rio grande do sul na produção de biscoitos**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, n. 23, p. 91-97, dez. 2003. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2007;
- ITAL. **Novas tecnologias de acondicionamento de alimentos**. Campinas: ITAL/SBCTA, 1988;
- MOTA, L. R. **Controle de qualidade de embalagens flexíveis para biscoitos**. Goiânia: UCG, 2004. Disponível em: < http://agata.ucg.br/formularios/sites_docentes/maf/lauro/TCCs/pdf/TCC-Lilian.pdf>. Acesso em: 1 nov. 2007;
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1992;
- SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; OLIVEIRA, L. M.; CANAVESI, E. **Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis**. Campinas: CETEA/ITAL, 2001;
- SILVA, M. R. SILVA, M. A. A. P.; CHANG, Y. K. **Utilização da farinha de jatobá (Hymenaea stigonocarpa Mart.) na elaboração de biscoitos tipo cookie e avaliação de aceitação por testes sensoriais afetivos univariados e multivariados**. Ciênc. Tecnol. Aliment. v. 18, n. 1, Campinas, Jan./Abr.1998. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2007;

Anexos



Toda hora é hora de Cookieitos!!!

COOKYTTOS

Produto feito basicamente de farinha de trigo atarela, ovos em flocos e farelo de milho, com produtos regionais, como o açúcar de cana rapadada, e outros ingredientes ricos e saudáveis nutricionais.

O cookie que as crianças adoram!!!

Disponível nos melhores mercados e lojas de conveniência da região.

Preço sugerido R\$ 4,00

PEÇA JÁ O SEU!!! SAC/Fone: (019)34264966

Biscooody