

**7º Simpósio de Ensino de Graduação****DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE MANDIOCA COM LINHAÇA RECHEADO DE GELÉIA DE GOIABA VOLTADO PARA O PÚBLICO IDOSO.****Autor(es)**

GABRIELA KRAFT FLORÊNCIO

Co-Autor(es)

ALINE MARIA TEIXEIRA DE LIMA
MIRIÃ DE CASTRO COSTA**Orientador(es)**

MIRIAM DE SOUZA COELHO

1. Introdução

O pão de mandioca e linhaça com geléia de goiaba foi desenvolvido pensando em atingir um público de pessoas com mais de sessenta anos de idade, porém seu consumo não é restrito somente a esta faixa etária, podendo ser consumido em todas as idades. Foram utilizadas matérias primas de excelente qualidade, com propriedades funcionais e teor reduzido de açúcar, contribuindo para a qualidade de vida do público alvo almejado. O produto é inovador frente aos outros tipos de pães e similares, pois seu formato e combinações de ingredientes não são vistos juntos no mercado.

O produto foi destinado ao público idoso, pois é uma parcela da população que está em crescimento, possui certo poder aquisitivo e está cada vez mais em ascensão no mercado de consumo. Vários produtos e serviços destinados a essa população vem sendo produzidos (BEZERRA, 2006).

O envelhecimento populacional é atualmente um fenômeno mundial; está ocorrendo um crescimento da população idosa, maior do que nas outras faixas etárias. Ocorre também uma heterogeneidade desse segmento idoso, pois a população com mais de 80 anos também está aumentando. Quando se fala em segmento idoso, este compreende um intervalo grande - aproximadamente de 30 anos, considerando idosos de 60 a 90 anos. Nos últimos 20 anos, houve um aumento da expectativa de vida do idoso no Brasil, ocorrendo um crescimento do número de idosos vivendo sozinhos, assim como o aumento da proporção de chefes de família nessa faixa etária tendo os filhos adultos, com mais de 21 anos morando na mesma casa. Esses fatores demonstram a diminuição da dependência dos idosos em relação às suas famílias (CAMARANO, 2002).

Em termos de alimentação, existem fatores que devem ser ressaltados durante o processo de envelhecimento; a mastigação pode se tornar dolorosa e mais difícil devido a problemas como falta de dentes ou dentadura inadequada, portanto há uma tendência a se comer alimentos mais moles, o idoso tende a ter as sensações de gosto e cheiro diminuídas, tornando o processo alimentar uma atividade menos prazerosa, levando ao consumo de produtos industrializados como doces ou massas (RELVAS, 2006).

Assim, desenvolver um produto para a população idosa será de grande aceitação no mercado, além de proporcionar um alimento que atenda parte de suas necessidades fisiológicas, como também o prazer de comer um alimento saboroso.

2. Objetivos

Desenvolver um produto alimentar para pessoas com mais de sessenta anos de idade, utilizando-se de ingredientes com propriedades funcionais e/ou matérias primas regionais.

3. Desenvolvimento

Para o desenvolvimento do produto, foi necessário realizar análises microbiológicas, bromatológicas, a Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APPCC), e também a elaboração da embalagem, rotulagem e da estratégia de marketing. Para a montagem de uma empresa produtora de pães utilizou-se a planilha do SEBRAE, além de desenho da planta física, fluxograma de processamento e os equipamentos necessário para o desenvolvimento dos produtos.

Durante o decorrer do segundo semestre de 2008, o produto trabalhado foi submetido a análises nos laboratórios da UNIMEP, sendo estas as análises bromatológicas (para a determinação da composição nutricional) e microbiológicas (para verificar a segurança sanitária do alimento). Além disso, para assegurar a qualidade higiênico sanitário do pão foi aplicada a APPCC em todas as etapas do processamento do produto.

A rotulagem nutricional foi desenvolvida conforme a RDC n° 360/03, levando em conta a obrigatoriedade de macronutrientes e micronutrientes e o percentual de Valor Diário (%VD) e também de acordo com a RDC n° 359/03 para a classificação de produto e sua porção. A embalagem seguiu as normas da RDC n° 259/02, que visa a denominação de venda do produto, inclusão da lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, origem e data de validade e também a RDC n° 40/02, que consta a obrigatoriedade da indicação contém glúten em produtos que apresentam esta proteína. O material utilizado para a embalagem foi o polietileno de alta densidade para a bandeja contendo os pães e o plástico flexível confeccionada de polipropileno, com tamanho suficiente para envolver a bandeja com o alimento. Os canais de Marketing usados para a divulgação do produto foram o marketing direto, rádio, jornal e promoção de vendas (BRASIL, 2009).

A planta de processamento foi feita por meio do programa Visio (2003). A planilha do Sebrae auxiliou como instrumento para o desenvolvimento de um plano de negócio para uma indústria de pães, fornecendo o custo, a lucratividade, rentabilidade e retorno em meses do negócio.

4. Resultado e Discussão

O preenchimento da planilha do SEBRAE auxiliou o planejamento da indústria de panificação que possibilitou a verificação do investimento para o negócio, o capital de giro, a rentabilidade, a lucratividade e tempo de retorno do negócio.

A partir disto, constatou-se que para montar a indústria almejada, necessitaria de um investimento de R\$ 415.068,16 sendo R\$ 213.238,46 de capital de giro (o conjunto de valores necessários para a empresa girar). No investimento está incluído: terreno, construção, equipamentos, utensílios e moveis para o local.

A rentabilidade (remuneração do capital investido na empresa) será de R\$ 339.016,26 e lucratividade (ganho obtido sobre as vendas realizadas) de R\$ 115.407,04 e o retorno dos investimentos ocorrerá em 1,92 meses.

A indústria produzirá pães, que é um produto tradicional e considerado como um alimento básico para a população, consumido freqüentemente na maior parte das classes sociais e abrange todas faixas etárias. A empresa oferecerá ao consumidor pães com qualidade microbiológica, aspectos sensoriais satisfatórios que lembra um “sabor caseiro” e também algumas matérias primas utilizadas contam com propriedades funcionais, que aliada a uma dieta equilibrada proporcionará os benefícios destas propriedades.

O investidor do negócio terá uma boa lucratividade e um retorno de investimento em dois meses. Isto mostra que o negócio é totalmente lucrativo para o investidor, pois a empresa produzirá um produto que é muito consumido, que abrange boa parte da população e satisfaz os clientes em todos os aspectos descritos acima. Portanto, a indústria terá uma imagem de alto padrão de qualidade, levando a um negócio que seja permanente no mercado, com baixo risco de falência.

5. Considerações Finais

Conclui-se que o produto alimentício desenvolvido para idosos, encontra-se adequado para consumo, a partir dos resultados da análise sensorial, microbiológica, bromatológica e da análise de perigos por pontos críticos de controle – APPCC.

Percebeu-se que houve boa aceitação dos consumidores em relação ao pão de mandioca e linhaça recheado com geléia de goiaba, fazendo com que esse público relembra da infância ao comê-lo, pois tem um sabor caseiro.

No aspecto microbiológico, foi satisfatório o resultado, pois o produto não apresentou em nenhum momento risco de contaminação de microorganismos patogênicos para os seres humanos, respeitando assim a os padrões da Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

A análise bromatológica confirmou que o produto é um alimento com boa qualidade nutricional, logo apresenta características que contribui com a saúde do idoso, assim sendo que, produtos de panificação são indispensáveis no dia-a-dia de uma pessoa.

O planejamento de um negócio, obtida através da planilha do SEBRAE, bem como, o desenvolvimento de uma indústria alimentícia, teve um resultado positivo, tendo lucro e estabilidade significativa no mercado.

Referências Bibliográficas

BEZERRA, Ada Kesea Guedes. A construção e reconstrução da imagem do idoso pela mídia televisiva, 2006. Disponível em www.bocc.ubi.pt. Acesso em: 17 de out. 2008.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resoluções e Legislações . Ministério da Saúde. Disponível em www.anvisa.gov.br [Acesso em 18/11/2008].

CAMARANO, Ana Amélia. Envelhecimento da População Brasileira: uma contribuição demográfica, 2002. Disponível em: www.ipea.gov.br [Acesso em: 18 de set. 2008].

RELVAS, Kátia. Hábitos de Compra e Consumo de Alimentos de Idosos nas Cidades de São Paulo, Porto Alegre, Goiânia e Recife, 2006. Disponível em www.abc.ufms.br [Acesso em: 17 de out. 2008].