

AVALIAÇÃO DA PERSPECTIVA DE CONSUMO DE MELOMEL DE FRUTAS VERMELHAS

RESUMO

O melomel é uma bebida obtida da fermentação por leveduras, da diluição do mel em água e adição de suco ou polpa de fruta. A utilização de frutas vermelhas pode atribuir ao melomel um sabor único. O objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento sobre o consumo de melomel de frutas vermelhas. Este estudo contou com 200 participantes que responderam a um questionário contendo 15 perguntas de múltipla escolha. Verificou-se que 71,5% dos respondentes consomem algum tipo de bebida alcoólica fermentada, mas 55,5% não conhecem o hidromel. Quanto a intenção de consumo, 57% dos participantes têm interesse em consumi-la e somente 7% não possui. Em relação a adição de frutas a uma bebida fermentada com mel, 57,5% acham interessante essa incorporação. Após ser apresentada algumas informações sobre o melomel aos participantes e questionado o interesse pelo seu consumo com adição de frutas vermelhas, cerca de 73% dos respondentes mostraram interesse em consumir. Conclui-se que o melomel de frutas vermelhas tem potencial de crescimento no mercado nacional, mas é necessário investimento em pesquisa e estratégias de marketing para que a bebida seja cada vez mais conhecida e apreciada.

INTRODUÇÃO

O mel é um dos principais produtos oriundos da apicultura. É um produto rico nutricionalmente por conter uma variedade considerável de compostos nutritivos (1). O crescimento dos produtos à base de mel é uma opção para o uso do excedente de produção e o hidromel tem sido uma das alternativas.

O hidromel é considerado uma das bebidas alcoólicas mais antigas, sendo elaborado a partir do mel e da água, podendo ser adicionado de leveduras para acelerar o processo fermentativo (2).

No Brasil, a produção de hidromel é realizada, em sua maioria, de forma artesanal. O mercado vem demonstrando crescimento no consumo devido ao aumento da procura de bebidas artesanais e pela bebida estar presente em filmes e seriados de sucesso.

Existem diversas categorias de hidromel que determinam sua identificação. A utilização de frutas pode apresentar bons resultados e grande variabilidade de combinações e, com essa adição o produto é denominado melomel (3).

Frutas vermelhas possuem algumas características funcionais associadas aos compostos bioativos presentes em sua composição e que são relacionados com a contribuição na prevenção de doenças. Além de serem conhecidas por seus aspectos sensoriais, as frutas vermelhas também são conhecidas pela sua atividade antioxidante proveniente dos compostos fenólicos presentes, como os pigmentos e antocianinas (4).

Os consumidores estão cada vez mais preocupados com o seu bem-estar e buscam por produtos que, além de saborosos, possam proporcionar algum benefício à saúde. O mercado de bebidas é um setor em que podem ser desenvolvidas diversas inovações que atendam a cada nicho específico tornando-o um importante meio de solução dessa demanda de produtos.

Para que uma nova bebida seja inserida no mercado e atenda às necessidades do consumidor, é essencial a realização de uma pesquisa de mercado. A partir dela são obtidas informações que indicarão se determinado tipo de bebida será bem aceito pelos consumidores e podem surgir novas ideias que ajudarão a aperfeiçoar o produto que se deseja lançar no mercado, garantindo estratégias de marketing mais eficazes e minimizando os custos.

Levando-se em consideração a possibilidade de desenvolvimento de uma ampla variedade de hidroméis e os benefícios que o mel e as frutas vermelhas apresentam para a saúde de quem os consome, o presente trabalho objetivou realizar uma pesquisa *online* com consumidores visando fazer um levantamento da perspectiva de consumo de melomel de frutas vermelhas.

OBJETIVO

O objetivo geral deste trabalho foi realizar um levantamento da perspectiva de consumo de melomel de frutas. Como objetivos específicos, pode-se citar a criação de subsídios para lançamento de novas bebidas alcoólicas e aprofundamento na pesquisa sobre hidromel.

MATERIAL E MÉTODO

O questionário foi elaborado e aplicado online utilizando a plataforma “Google Forms”. O questionário continha 15 questões objetivas com a finalidade de traçar o perfil dos consumidores, seus hábitos de consumo de bebidas alcoólicas e também analisar o conhecimento de hidromel e a perspectiva de consumo de melomel de frutas vermelhas.

As questões foram divididas em seções, sendo a primeira destinada a conhecer o perfil de todos os participantes da pesquisa. A segunda seção foi destinada somente ao público que consome algum tipo de bebida alcoólica, a fim de avaliar os hábitos de consumo e a terceira seção foi destinada a todos os participantes com a finalidade de analisar o seu conhecimento a respeito do melomel de frutas vermelhas e a viabilidade de produção da bebida.

O questionário foi submetido junto ao projeto no Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos e após a aprovação (CAAE: 14050419.0.0000.5588), ficando disponível para respostas entre os meses de junho e julho de 2021.

Esta pesquisa contou com a participação de 200 respondentes, maiores de 18 anos, os quais receberam um convite para a participação contendo o link do Google formulário. Antes de responderem o questionário, os participantes foram informados sobre a pesquisa e tiveram acesso ao TCLE (Termo de Consentimento Livre Esclarecido).

As respostas foram submetidas à análise de frequência e representadas em gráficos, utilizando o programa Microsoft Excel, sendo analisadas e discutidas em consonância com o referencial teórico do estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio da aplicação do questionário foram obtidas 200 respostas, sendo 68% dos participantes do gênero feminino e 32% masculino. A faixa etária de maior abrangência foi dos 18 a 25 anos, representando 48,5% das respostas obtidas e, 71,5% dos participantes consomem algum tipo de bebida alcoólica fermentada. A Figura 1 demonstra que esse consumo ocorre de forma eventual com 36% dos participantes e 26%, deles consomem esse tipo de bebida duas ou mais vezes por semana. Estes resultados podem estar associados ao aumento do consumo de bebidas nos últimos anos. No ano de 2019, a indústria de bebidas no Brasil atingiu um faturamento de R\$ 137,00 bilhões, um aumento de quase R\$ 10 bilhões em relação ao ano anterior (5).



Figura 1. Frequência do consumo de bebidas alcoólicas fermentadas

A maioria dos participantes da pesquisa, cerca de 55%, não conhecem o hidromel. Em contrapartida, ao receberem informações sobre o que é hidromel, 57% dos participantes disseram ter interesse em consumi-lo. Em relação a adição de frutas a uma bebida fermentada com mel, 57,5% dos respondentes acham interessante essa incorporação. Após receberem informações sobre o melmel, os participantes foram questionados se achavam interessante a produção desta bebida e 89% das respostas foram positivas.

A maioria dos participantes da pesquisa, cerca de 55%, não conhecem o hidromel. Em

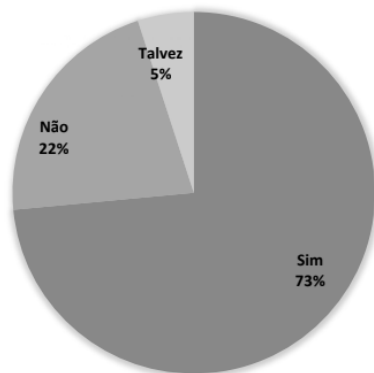


Figura 2. Interesse pelo consumo de melmel de frutas vermelhas.

A Figura 2 apresenta o resultado do interesse dos participantes em consumir um melmel de frutas vermelhas e, somente 22% dos participantes declararam não ter interesse pelo consumo dessa bebida.

Kawa-Rygielska et al. (2019) (6) realizaram uma análise sensorial de hidroméis adicionando frutas e ervas e os resultados sugerem que os hidroméis de fruta (adicionado de pó de sementes de uvas e adicionado de xarope de chokeberry) tiveram maior aceitação em relação ao hidromel tradicional.

Quando apresentados alguns benefícios do melmel de frutas vermelhas, como a capacidade antioxidante, 91% dos participantes responderam que o interesse em consumir a bebida aumentaria. Este resultado mostra a tendência pela busca, por parte dos consumidores, por bebidas com características que possam trazer benefícios à saúde.

O preço que a maioria dos participantes da pesquisa (86%) estão dispostos a pagar por uma garrafa de um litro do produto, esteve na faixa de R\$ 30,00 a R\$ 59,00 reais. O processo de produção do melmel é demorado e apresenta um custo elevado. O preço médio da bebida é de, aproximadamente, R\$ 50,00 reais / litro (7).

CONCLUSÃO

O Brasil é um grande produtor de mel e de frutas, por essa razão o melomel de frutas vermelhas é uma bebida cuja produção pode ser viável no país. Apesar do custo elevado de produção, alguns consumidores estão dispostos a pagar um preço mais alto por uma bebida que, além de suas características sensoriais, pode trazer algum benefício à saúde. O melomel de frutas vermelhas tem um potencial de mercado nacional, mas é necessário intensificar as pesquisas e estratégias de marketing para que a bebida seja cada vez mais conhecida e apreciada.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – campus Rio Pomba.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

1. KASMIRSKI, G.; TENFEN, A. Controle de qualidade de mel de *apis mellifera scutellata e tetragonisca angustula* coletados em Massaranduba – SC . **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 6, p. 60296-60310, 2021.
2. CHITARRINI, G.; DEBIASI, L.; STUFFER, M.; UEBEREGGER, E.; ZEHETNER, E.; JAEGER, H.; ROBATSCHER, P.; CONTERNO, L. Volatile Profile of Mead Fermenting Blossom Honey and Honeydew Honey with or without *Ribes nigrum*. **Molecules**, v. 25, n. 8, p. 1818, 2020.
3. STAMP, C. Commercial mead production: drink from honey can be produced year-round, making the most of winery equipment. **Wines & Vines**, v. 94, n. 2, p. 73-76, 2013.
4. LAMOUNIER, M. L.; SILVA, R. L.; CARDOSO, M. R. V.; MAGALHÃES, M. L. Refrigerante de frutas vermelhas: Desenvolvimento, Teste Físico-químico, Microbiológico e Sensorial. **Holos**, v. 2, p. 1-24, 2019.
5. ABIA - Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação. **Números do setor – Faturamento**. 2020. Disponível em <<https://www.abia.org.br/vsn/anexos/faturamento2019.pdf>> Acesso em: 26, outubro de 2022.
6. KAWA-RYGIELSKA, J.; ADAMENKO, K.; KUCHARSKA, A. Z.; SZATKOWSKA, K. Fruit and herbal meads - Chemical composition and antioxidant properties. **Food Chemistry**, v. 283, p. 19-27, 2019.
7. NAKADA, J. P.; CACIATORI, L. U.; PANDOLFI, M. A. C. Viabilidade da implantação de uma indústria produtora de hidromel. **Interface Tecnológica**, v. 17, n. 1, p. 431-443, 2020.