

**AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÃO A
BASE DE PROTEÍNA DE SOJA PARA CONSUMIDORES DO RESTAURANTE
UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**

Valéria Dos Reis Narciso (valeria.reis88@hotmail.com)

Ariane Spoladore Rego (ariane_spoladore@hotmail.com)

Bruna Menegassi (brunamenegassi@ufgd.edu.br)

Sthephanie Ramirez Iahnn (stephanieiahnn@hotmail.com)

O cliente é considerado o indivíduo para qual as empresas produzem seus produtos ou serviços, é ele o consumidor final. Avaliar a satisfação do cliente quanto aos serviços oferecidos é extremamente necessário. Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a aceitabilidade das preparações vegetarianas existentes do Restaurante Universitário (RU), da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), pelos estudantes e servidores que consumiam as opções vegetarianas, bem como elaborar duas novas receitas à base de proteína de soja com avaliação da mesma. Em um primeiro momento, foi aplicado um questionário nos dias 6 e 7 do mês de junho de 2017, com objetivo de avaliar a satisfação dos comensais a respeito das preparações vegetarianas já existentes. Posteriormente, foram elaboradas duas novas preparações a base de proteína de soja denominadas como proteína moída ao molho sugo e tabule de soja em seguida, aplicado um segundo questionário nos dias 13 e 14 de junho de 2017, para avaliar a aceitabilidade dessas novas receitas. Nesse segundo questionário o comensal deveria opinar sobre aparência, aroma, sabor e textura das novas preparações através de uma escala hedônica de 5 pontos (1 péssima, 2 ruim, 3 média, 4 boa e 5 ótima). Todos os dados coletados foram analisados no programa Excel 2013, durante esses 4 dias. Participaram da pesquisa 160 comensais, dentre eles, apenas 78 participaram da primeira etapa, sendo cerca de 50% dos entrevistados consumiam no restaurante de 3 a 4 vezes na semana, 52,7% consumiam a opção vegetariana de 1 a 2 vezes na semana, 49,6% consideraram as preparações vegetarianas servidas como boas. A respeito das novas preparações, participaram 82 comensais e a aceitabilidade das duas concomitantemente foram consideradas boas, mas houve uma maior aceitabilidade da preparação de proteína moída ao molho sugo, sendo 52,83%, 49,05%, 49,05%, 49,05% em relação a aparência, aroma, sabor e textura, respectivamente. A partir dos resultados obtidos constatou-se, que não são todos os estudantes e servidores que consomem a opção vegetariana são de fato vegetarianos, este dado é considerado importante pois satisfazer um público que comumente não consome com frequência esse alimento, torna mais difícil atingir um grau de satisfação maior, dado as particularidades sensoriais da proteína da soja. Além do que, quando se compara os resultados do primeiro questionário com o segundo, os comensais consideraram como boas as preparações ofertadas, não chegando a pontuação considerada ótima. Portanto, ao final dessa pesquisa, pode-se concluir que os comensais do RU estão satisfeitos com as opções vegetarianas servidas, bem como a inserção das novas receitas. Além disso, sugere-se a inserção de novas receitas ao cardápio não apenas a base de soja, pois deve-se lembrar que esse público não tem alimentação restrita apenas a soja, mas outros alimentos de origem vegetal.

Palavras-chave: Comportamento do Consumidor, Dieta Vegetariana, Proteína de Soja Texturizada.