

**PESQUISA DE MERCADO SOBRE A ELABORAÇÃO DE EMBUTIDO
EMULSIONADO UTILIZANDO COM CORTE EM V DE TILÁPIA
(*Oreochromis niloticus*) COM EXTRATO DE PRÓPOLIS COMO
ANTIOXIDANTE NATURAL.**

Nathalia Beatriz Cirilo Martins^{1*}, Ângela Dulce Cavenaghi Altemio¹

1. UFGD;

* Autor para contato: nathi_cirilo@hotmail.com

O pescado além de ser uma fonte rica em proteínas é um alimento de excelente valor nutritivo por conta das suas proteínas que possuem alto valor biológico, vitaminas e ácidos graxos insaturados que são benéficos aos seres humanos. Entretanto, o consumo de pescado quando comparados ao de outras carnes é diminuto. No Brasil os resíduos de pescado são pouco reaproveitados, a grande parte dos resíduos são destinados para as indústrias de ração animal, comprovando assim a necessidade de desenvolvimento de subprodutos alimentícios para consumo humano. O objetivo deste estudo foi realizar uma pesquisa de mercado sobre embutido emulsionado elaborado com corte em V de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) utilizando extrato de própolis como antioxidante natural. O método utilizado foi um formulário feito pelo Google forms® elaborado com vinte e duas perguntas que buscavam caracterizar o consumidor o produto e avaliar a intenção de compra em relação ao novo produto formulado. Dos 117 entrevistados 72,6% se tratam de pessoas do sexo feminino e 27,4% do sexo masculino. A faixa etária majoritária foi entre 18 a 25 anos representando 47% dos participantes, seguido por 19,7% entre 58 a 65 anos, 8,5% entre 50 a 57 anos, 7,7% entre 25 a 33 anos, as demais idades representaram resultados inferiores a 5%. As perguntas presentes no questionário concluíram que em relação ao consumo do produto emulsionado tipo salsicha elaborada com carne de tilápia e usando como antioxidante natural a própolis no lugar do sintético comumente utilizado as características consideradas ideais dos entrevistados foram: “aparência branca (cor da carne de peixe cozida) na parte interna e externa”; “aroma moderadamente característico carne de Tilápia cozida” e “sabor muito característico carne de Tilápia cozida”. Já a pesquisa de mercado demonstrou que o

produto pode ter boa aderência na indústria de alimentos devido à quantidade de pessoas que considerariam a compra do produto caso dinheiro não fosse problema que correspondeu a 57,26% das respostas. Conclui-se que pela pesquisa de mercado é portanto possível elaborar um produto emulsionado tipo salsicha elaborada com corte em V de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) e própolis como antioxidante natural, e possa ser introduzido na alimentação da população por ser uma excelente opção de aproveitamento do resíduo da filetagem da Tilápia e por ser elaborado com aditivos natural.

Palavras-chave: Aceitabilidade, Intenção de compra, Resíduos da filetagem, Salsicha,

Agradecimentos: Ao programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/UFGD, vinculado à pró-reitora de Extensão – PROEX/UFGD pela concessão de bolsa de iniciação científica.