

**PESQUISA DE MERCADO SOBRE A POSSIBILIDADE DE ELABORAÇÃO DE
PATÊ CREMOSO UTILIZANDO RESÍDUOS DA FILETAGEM DA TILÁPIA
DO NILO (*Oreochromis niloticus*).**

Beatriz Chela dos Santos^{1*}, Angela Dulce Cavenaghi Altemio¹.

1. UFGD;

* Autor para contato: beatriz_chela@hotmail.com

Em 2013 a produção de pescados de cultivo no Brasil representava 40% do total da produção de pescados, sendo que desde 2015 apresenta constante crescimento. O crescimento ocorre, principalmente, devido a piscicultura de água doce. As Tilápias além de possuírem excelentes características de produção e adaptação às condições brasileiras, possuem boas características sensoriais e nutricionais, como: carne saborosa, baixo teor de gordura e de calorias, ausência de espinhos em forma de “Y” (mioceptos) e excelentes índices de conversão alimentar e rendimento de filé, o que as potencializa como peixes para industrialização. O objetivo deste estudo foi realizar uma pesquisa de mercado sobre a possibilidade de elaboração de patê cremoso utilizando resíduos da filetagem da Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). A coleta de dados foi realizada pelo formulário da pesquisa de mercado através da plataforma Google Forms®, que foi divulgado via Whatsapp, Facebook e outras plataformas de redes sociais. Participaram desta pesquisa de mercado 172 pessoas. A faixa etária predominante foi com a idade entre 18 à 25 anos, sendo 62,8% dos entrevistados, seguido por 14,5% com idade entre 26 à 33 anos, as demais idades apresentaram resultados inferiores à 6%, sendo que 65,1% dos entrevistados eram mulheres, 34,3% eram homens e um não-binário. Grande parte dos entrevistados, sendo 75,6% fazem consumo de patê. De acordo com a a pesquisa 57,6% consomem patê raramente, 17,4% consome a cada quinze dias e 16,9% não consomem patê. 52,9% dos entrevistados consumiriam um patê industrializado elaborado com carne de Tilápia, 34,9% talvez consumiria e 12,2% não consumiria. Em relação aos atributos cor, aparência e sabor os entrevistados optam por características muito semelhantes ao produto patê tradicional, ou seja, os entrevistados buscam por um patê muito parecido com o patê tradicional, com uma textura moderadamente cremosa e

podendo conter outros ingredientes tipo azeitona, tomate seco e ervilha, e apenas 32% dos entrevistados aceitariam um patê com pedaços de carne de Tilápia aparente. Em relação à intenção de compra, 34,3% dos entrevistados provavelmente comprariam o patê elaborado com carne de Tilápia, 31,1% talvez comprasse/talvez não comprasse, 23,3% certamente compraria e apenas 8,7% provavelmente não compraria, portando, temos um resultado positivo em relação ao produto em desenvolvimento. Embora o patê industrializado seja um produto consumido raramente pelos entrevistados, obtivemos um resultado positivo na pesquisa de mercado em relação ao patê cremoso elaborado com carne de Tilápia, mostrando então que o produto pode ter uma boa aderência no mercado, devido a quantidade de pessoas que consideraram comprar o produto caso o valor não fosse o problema, correspondendo à 57,6% dos entrevistados. Conclui-se pelos resultados obtidos pela pesquisa de mercado que é viável produzir patê cremoso utilizando resíduo da filetagem da Tilápia (*Oreochromis niloticus*), e pode ser uma boa alternativa de inovação e aproveitamento deste resíduo para alimentação humana.

Palavras-chave: Aceitabilidade, Aparas, Corte em V.

Agradecimentos: Ao CNPq pela concessão de bolsa de iniciação científica.