

PERFIL DO CONSUMIDOR DE FARINHA DE ARROZ

Aline Machado Pereira¹; Thauana Heberle²; Larissa Riberas Silveira³; Lucas Ávila do Nascimento⁴; Marcelo Fernandes Pacheco Dias⁵; Marcia Arocha Gularte⁶

Palavras-chave: usos domésticos, doença celíaca, vantagens do consumo.

INTRODUÇÃO

O Brasil teve uma produção anual entre 11 e 13 milhões de toneladas de arroz nas últimas safras e participou com 79,3% da produção do Mercosul. Considerando a importância do arroz para os brasileiros, o aumento da oferta de produto, a concentração da produção no estado do Rio Grande do Sul e a queda nos preços pagos aos produtores, vislumbra-se necessárias ações que façam incrementar a demanda e agregação de valor para este cereal. Neste intuito, é preciso considerar que no beneficiamento de grãos de arroz em torno de 14% dos grãos são quebrados e apenas 10% destes podem ser adicionados ao produto final, o que resulta numa sobra de grãos quebrados, os quais apresentam menor valor comercial, cerca de 20% do valor em relação aos grãos inteiros (NABESHIMA e EL-DASH, 2004). Assim uma opção para agregação de valor para indústria arroseira é utilizar os grãos quebrados como matéria-prima para outras finalidades, como a produção de farinha de arroz, sendo esta um item pouco conhecido no mercado, transformando essa matéria-prima em um produto com maior interesse industrial e comercial.

A farinha de arroz é o produto obtido através da moagem do grão de arroz ou do quebrado e vêm sendo utilizada para atender necessidades especiais da indústria ou do consumidor (DIAS, 2008). Podemos citar como benefícios da farinha de arroz o alto valor nutritivo, baixa absorção de gordura, baixo índice glicêmico e principalmente não conter glúten. Esta vem sendo amplamente utilizada na fabricação de produtos para os portadores da doença celíaca, que é uma patologia autoimune, que em resposta à ingestão do glúten, produz uma lesão severa na mucosa do intestino delgado e como consequência uma inadequada absorção de nutrientes (ACELBRA, 2019).

A contribuição dos alimentos para as causas e a solução de doenças tem levado inclusive à formação de grupos de consumidores mais conscientes e exigentes na escolha e compra de produtos, orientados para sua saúde. As preocupações deste consumidor perpassam a esfera comercial e econômica, cuja compra não mais se condiciona somente aos atributos tangíveis do produto, mas, além da preocupação com preço, também se posiciona como um indivíduo preocupado com a saúde e o bem-estar (NAVA, 2004).

A farinha de arroz pode ser substituta de qualquer tipo de farinha de cereais utilizados em processo industrial como substituição total ou parcial, proporcionando uma redução de custos somada à melhoria quanto ao aspecto, sabor e valores nutricionais. Com isso, a farinha de arroz se mostra uma opção vantajosa tanto para indústria, como para o consumidor. Assim o objetivo do estudo foi descrever o perfil do consumidor e os usos domésticos da farinha de arroz.

MATERIAL E MÉTODOS

¹ Quim. Alim., Msc., Universidade Federal de Pelotas, Cep 96010-900, Campus Universitário/UFPEL, RS, e-mail: aline_jag@hotmail.com

² Quim. Alim., Universidade Federal de Pelotas, thauana.heberle@hotmail.com

³ Graduanda em Quim. Alim., Universidade Federal de Pelotas, larissariberas@outlook.com

⁴ Quim. Alim., Universidade Federal de Pelotas, lucas_an13@hotmail.com

⁵ Eng. Agr., Dr., Universidade Federal de Pelotas, mfpdias@hotmail.com

⁶ Cien. Dom., Dr., Universidade Federal de Pelotas, marciagularte@hotmail.com

Foi adotado para este estudo a Survey como orientação metodológica. O estudo caracteriza-se como de natureza descritiva, por ter como objetivo investigar e descrever um fenômeno, explorando as possíveis relações entre as variáveis analisadas (MALHOTRA, 2001).

A coleta de informações foi feita através de um questionário, aplicado ao público alvo escolhido para realização da pesquisa. O questionário foi composto por questões abertas e fechadas. O questionário foi aplicado via ferramenta online *Google docs*, com consumidores domésticos de farinha de arroz, que foram buscados em grupos e páginas de redes sociais (como por exemplo, grupos de diabéticos e de celíacos do *facebook*).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi obtido um total de 141 respostas. Destas, 90,8% foi do sexo feminino, enquanto 9,2% foi do sexo masculino. Quanto a idade destes, a maioria possui entre 36 a 50 anos (29,1%), seguido pelos que possuem 26 a 35 anos (27%), os que tem acima de 50 anos (26,2%), os entre 16 a 25 anos (14,9%) e os que têm entre 0 a 15 anos (2,8%). Questionados sobre a etnia, a maioria se descreveu como branca (90,8%), sendo que os demais se dividiram em 5% parda, 2,8% negra, 0,7 amarela e 0,7% multiétnica. A maioria dos respondentes são casados ou união estável com 63,8%, seguidos por 30,5% que são solteiros. O restante distribui-se entre 4,3% divorciados e 1,4% viúvos.

Dos 141 entrevistados, 80,1% são do estado do Rio Grande do Sul. Já 7,1% do estado de São Paulo e 5,0% do estado do Paraná, os outros 7,8% dividem-se entre os estados de Bahia, Ceara, Mato Grosso, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Santa Catarina. Sobre a escolaridade, 39,7% possui Ensino Superior, seguidos dos que possuem Especialização com 26,2%. Além disso, também foi registrado 17,7% que possuem escolaridade em nível de Ensino Médio, 7,8% com título de Mestrado, 5% com escolaridade em nível de Ensino Fundamental e 3,5% com título de Doutorado. Não tendo sido observados respondentes analfabetos. A maioria dos questionados trabalha no Setor Público, com 27%, seguidos dos que trabalham como Autônomos, com 22,7% e 19,9% de Estudantes. Também foi registrado 12,1% que trabalham no Setor Privado, 9,9% são proprietários e 8,5% não tem nenhuma ocupação.

Sobre a distribuição que se refere à renda, com base no Salário Mínimo vigente no País, observa-se que a maioria possui renda mensal entre 01 a 03 salários mínimos, com 32,6% do total, enquanto 31,9% registram renda mensal entre 04 a 06 salários mínimos. Do restante, 14,9% têm renda mensal entre 07 a 09 salários mínimos, 13,5% têm renda mensal acima de 10 salários mínimos e 7,1% tem renda mensal menor que 01 salário mínimo.

Sobre a quantidade de pessoas que moram no domicílio dos entrevistados, 34,8% mora com três pessoas no domicílio, seguido pelos que moram com duas pessoas (33,3%). Cabe ressaltar que a minoria, somente 4,3%, moram com mais de quatro pessoas. Sobre quem decide as compras na casa dos respondentes, em 51,8% das casas a decisão é tomada por ambos, seguidas pela decisão tomada pela mulher, com 44,7%.

A maioria afirmou que realiza as suas principais refeições em casa, expresso por 84,4%, enquanto 15,6% referiram que realizam suas principais refeições fora de casa. Esse dado pode ser explicado pelo motivo que a maioria dos respondentes possui alguma doença crônica (Tabela 1), entre elas a doença celíaca, o que se torna uma barreira maior para realizar refeições fora de casa, tanto pela pouca opção de produtos quanto pelo risco de contaminação cruzada. Observa-se que 86,5% dos questionados realizam suas refeições com a família.

A Tabela 1 representa a distribuição dos respondentes em porcentagem que possuem ou não alguma doença crônica. Verifica-se que 13,9% não possui nenhuma doença crônica, já entre os 86,1% que possuem doença crônica, a mais citada é a doença celíaca, com 58,2%, seguida hipertensão com 6,1% e da diabetes, com 4,8%.

Foi questionado a estes se seguiam algum habito alimentar. Cabe salientar que a maioria dos respondentes, 43,4% segue uma dieta sem glúten, fato justificável para o uso doméstico da farinha de arroz, pois esta não possui glúten, proteína presente nos cereais como trigo, aveia, entre outros, e que não pode ser consumido por quem possui doença celíaca, onde se enquadram 58,2% dos entrevistados.

Tabela 1 – Distribuição de doenças crônicas dos respondentes

Doença Crônica	Porcentagem (%)
Doença Celíaca	58,2
Não possui	13,9
Hipertensão	6,1
Diabetes	4,8
Intolerância a Lactose	3,0
Sensibilidade ao Glúten não Celíaca	2,4
Hipotireoidismo	1,8
Asma	1,8
Síndrome do Intestino Irritável	1,2
APLV	0,6
Artrose Reumatóide	0,6
Dermatite Herpetiforme	0,6
Intolerância a Frutose	0,6
Psoríase	0,6
Outras	3,0

Questionado aos entrevistados quais atributos influenciam mais na hora de comprar um alimento, podemos verificar que a qualidade nutricional teve destaque, com 54,6% seguido pelo preço com 19,1%. Esses dados nos evidenciam que os consumidores estão cada vez mais preocupados com a saúde, preferindo entre todos os atributos, a qualidade nutricional.

Sobre o motivo para o consumo de farinha de arroz pode-se evidenciar pelos resultados que a maioria, 82,4%, afirmaram consumir farinha de arroz pelo fato de terem diagnóstico de doença crônica. Já 11,5% disseram consumir farinha de arroz pelo fato de achar mais recomendado para a saúde. Observa-se que a maioria dos respondentes consome diariamente (49,6%) ou semanalmente (35,9%), mostrando que o consumo de farinha de arroz é algo rotineiro para os estes. O que pode ser explicado pelo motivo de que a maioria entrevistados, 60,6%, possui doença celíaca ou intolerância ao glúten, sendo a farinha de arroz alternativa para essa população.

Sobre a frequência de compra de farinha de arroz, observa-se que a maioria compra mensalmente (42,7%), seguido pelos que compram quinzenalmente (27,5%) e a compra é feita em supermercados (61,2%) ou compra em lojas especializadas (35,7%). Cabe salientar que um respondente disse fazer sua própria farinha e outro que compra direto do fornecedor, que geralmente são moinhos. A grande maioria classifica o preço da farinha de arroz como caro (45%), seguido por justo (39,7%).

A maioria dos respondentes, 64,9% disse preparar receitas com farinha de arroz diariamente, 32,1% disseram preparar receitas ocasionalmente e nenhum disse que nunca prepara. Entre os diversos pratos elaborados com farinha de arroz citados, os mais citados foram bolo com 31,2%, pão com 22,9%, panqueca com 12,2%, massas e pizza com 9,6%.

Na Tabela 2, estão expostas as vantagens e as desvantagens em consumir farinha de arroz citadas no questionário. As vantagens ausência de glúten, gosto suave e facilidade para digestão

também foram citadas por Kadan et al., (2003) e as desvantagens como menor disponibilidade em mercados, preço elevado dos produtos derivados e mercado consumidor mais restrito também foram constatadas por Oliveira (2012).

Tabela 2 – Vantagens e desvantagens em consumir farinha de arroz

Vantagens	Desvantagens
Ausência de glúten	Menor disponibilidade em mercados
Baixo índice glicêmico	Mercado consumidor mais restrito
Baixos níveis de sódio	Não há desvantagens
Coloração Branca	Não ter muita liga
Facilidade para digestão	Preço elevado dos produtos derivados
Gosto Suave	Sabor
Hipoalergenidade	Textura
Textura Suave	Torna os alimentos mais quebradiços

CONCLUSÃO

O perfil dos consumidores de farinha de arroz é predominantemente do gênero feminino, de cor branca, entre 36 a 50 anos, casadas (ou com união estável), que possuem ensino superior e trabalham no setor público e possuem doença crônica. Tem renda mensal entre 01 a 03 salários mínimos, moram com três pessoas em seus domicílios e a decisão de compra da casa é realizada por ambos (homem e mulher). O atributo que mais influência na hora da compra é a qualidade nutricional e a maioria dos respondentes consome farinha de arroz por ter diagnóstico de doença celíaca, consumindo diariamente e comprando o produto mensalmente em supermercados, os considerando caros. As principais vantagens em consumir farinha de arroz foram ausência de glúten, gosto suave e facilidade para digestão.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACELBRA. **Associação dos Celíacos do Brasil**. Disponível em: <<http://www.acelbra.org.br>>. Acesso em: mai. 2019.
- DIAS, A. B. **Desenvolvimento e caracterização de filmes biodegradáveis obtidos de amido e de farinha de arroz**, Florianópolis, 2008, 116p. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Santa Catarina.
- KADAN, R. S.; BRYANT, R. J.; PEPPERMAN, A. B. Functional Properties of Extruded Rice Flours. **Journal of food science**, v. 68, n. 5, 2003.
- MALHOTRA N. **Pesquisa de Marketing: uma Orientação Aplicada**. 3ª ed. São Paulo: Bookman. 2001.
- NABESHIMA, E. H.; EL-DASH, A. A. Modificação química da farinha de arroz como alternativa para o aproveitamento dos subprodutos do beneficiamento de arroz. **Boletim CEPPA**, v. 22, p. 107-120, 2004.
- NAVA, E. J. R. **Estratégia de Marketing ao mercado de consumo para aquisição de alimentos orgânicos: uma abordagem do mix de marketing**. Florianópolis, 2004. 167 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia da Produção) - Universidade Federal de Santa Catarina.
- OLIVEIRA, C. A. O. de; ALSEMI, A. A.; KOLLING, D. F.; FINGER, M. I. F., CORTE, V. F. D.; DILL, M. D. **Farinha de arroz e derivados: alternativas para a cadeia produtiva do arroz no Rio Grande do Sul**. 6º Encontro de Economia Gaúcha, Porto Alegre, 2012.