



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 9

Manejo de Agroecossistemas
e Agricultura Orgânica



Produtos agrícolas orgânicos: mais do que na aparência ou no preço, a diferença está no sabor

Organic Farming Products: more than in appearance or price, the difference is in taste

ATIYEL, Carima¹; FACCIN, Rodrigo²; POSSANI, Laura³; BIEGER, Tamires⁴.

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), carimaatiyel13@gmail.com; ² Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), rodrigo-faccin@hotmail.com; ³ Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), laurapossani@gmail.com; ⁴ Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), tamibieger@yahoo.com.br.

Tema Gerador: Manejo de Agroecossistemas e Agricultura Orgânica

Resumo

Os produtos agrícolas orgânicos são aqueles que utilizam, em todos seus processos de produção, técnicas que respeitam o ambiente e visam a qualidade do alimento. No processo produtivo não são utilizados agrotóxicos ou qualquer outras substâncias sintéticas que possam vir a causar algum dano à saúde dos consumidores (AZANHA, 2013). Há uma carência de estudos que busquem investigar e comparar as principais características organolépticas entre produtos agrícolas oriundos do processo produtivo orgânico e do processo produtivo convencional. Neste sentido este trabalho apresenta o resultado de uma pesquisa que buscou investigar, a partir da percepção dos consumidores, se os alimentos orgânicos possuem ou não um sabor diferenciado, apresentam formato ou aspecto inferior frente aos convencionais e se possuem preço superior ao praticado no comércio de produtos agrícolas convencionais. Para a realização desta pesquisa entrevistou-se quarenta e dois consumidores no município de Porto Alegre/RS.

Palavras-chave: características organolépticas; produtos orgânicos; preço.

Abstract

Organic agricultural products are those that use, in all their production processes, techniques that respect the environment and aim at the quality of food. In the production process, pesticides or any other synthetic substance that may cause harm to the health of consumers is not used (AZANHA, 2013). There is a lack of studies that seek to investigate and compare the main organoleptic characteristics between agricultural products originating from the organic production process and the conventional production process. In this sense, this work presents the results of a research that sought to investigate the perception of consumers, whether or not organic foods have a different flavor, have a lower or deformed aspect compared to conventional ones, and if they have a higher price than that practiced in the trade of agricultural products Conventional. For the accomplishment of this research forty-two consumers were interviewed in the city of Porto Alegre / RS.

Keywords: Organoleptic characteristics; organic products; price

Introdução

Em se tratando de produtos agrícolas produzidos em sistema orgânico identifica-se no posicionamento da população brasileira a construção de uma crença de que alimentos orgânicos possuem sabor diferenciado, formato inferior ou aspecto disforme e preço



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 9

Manejo de Agroecossistemas
e Agricultura Orgânica



superior ao praticado no comércio de produtos agrícolas convencionais. Será que estas são afirmações passíveis de comprovação ou são crenças que residem no imaginário dos consumidores?

Com o objetivo de identificar a percepção do consumidor sobre produtos agrícolas produzidos em sistema orgânico frente às suas propriedades organolépticas e sua Apresentação/formato realizou-se esta pesquisa com o intuito de compreender se existem diferenças significativas no sabor e na Apresentação/formato entre frutas produzidas no sistema orgânico e frutas produzidas pelo sistema convencional a partir da percepção dos consumidores.

De acordo com Lampkin (1990), existe uma crença de que o sabor do alimento produzido organicamente é mais agradável. Frente a isso, o autor aponta a necessidade de um maior número de pesquisas científicas que visem a comprovação dessa vantagem relativa do alimento produzido organicamente.

No que refere-se às questões nutricionais, segundo Santos e Monteiro (2004), os alimentos produzidos de acordo com os princípios e práticas da agricultura convencional, normalmente apresentam resíduos dos compostos químicos utilizados, seja pela intensidade da aplicação, seja pelo não cumprimento dos prazos de carência e a sua ação no organismo humano ainda não é totalmente conhecida.

É importante ressaltar que são escassos na literatura os estudos que se detenham a analisar o aspecto sensorial de alimentos orgânicos, em especial, atributos referentes ao sabor e formato/Apresentação. Encontram-se disponíveis diversas pesquisas que apresentam o resultado de análises comparativas que avaliaram a composição nutricional de alimentos orgânicos *versus* alimentos convencionais. A partir desta perspectiva justifica-se a relevância deste estudo.

Outro objetivo do presente trabalho relaciona-se à análise comparativa de preços em distintos estabelecimentos comerciais do município de Porto Alegre/RS identificando a possível diferença de preços entre produtos orgânicos e convencionais e verificando se a construção social de que produtos agrícolas orgânicos possuem preço superior aos convencionais.

Além desta Introdução, este trabalho estrutura-se em três outras seções, apresenta-se a Metodologia utilizada na condução deste estudo, os principais Resultados, discussões e a Conclusão.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 9

Manejo de Agroecossistemas
e Agricultura Orgânica



Metodologia

Para obtenção de respostas para os questionamentos que conduzem esta pesquisa realizou-se entre os meses de agosto a dezembro de 2016 uma análise sensorial com consumidores de produtos orgânicos em uma feira de Porto Alegre/RS. Nesta feira são comercializados produtos hortifrutigranjeiros e agroindustrializados livres de agrotóxicos ou substâncias sintéticas.

A análise sensorial é definida segundo o Institute of Food Science and Technology (IFST) como ferramenta utilizada para provocar, medir, analisar e interpretar as reações produzidas pelas características dos alimentos e materiais, como elas são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, gosto, tato e audição.

Com o objetivo de verificar se há diferença significativa na percepção dos consumidores no sabor, cor, textura e odor de produtos agrícolas convencionais e orgânicos utilizou-se o método sensorial afetivo que objetiva avaliar a aceitação e preferência dos consumidores em relação a um ou mais produtos.

Foram apresentadas cinco amostras de diferentes frutas da mesma variedade (morango, banana, abacate, caqui e abacaxi) provenientes dos dois distintos sistemas de produção sem a identificação que as diferenciassem, para quarenta e duas pessoas, juntamente com uma ficha com questões estruturadas e escalas para conferir a percepção dos consumidores frente aos atributos supracitados.

Para refutar ou não a hipótese de que os consumidores interpretam os produtos agrícolas orgânicos como aqueles que possuem formato e Apresentação inferior aos produtos convencionais, foram apresentadas aos avaliadores amostras de cinco produtos agrícolas, onde intencionalmente escolheu-se os convencionais com aspecto e formato inferior aos orgânicos. Aos julgadores foi solicitado que, a partir do aspecto visual, ordenassem em primeiro lugar os produtos orgânicos e em segundo lugar os produtos convencionais. Ao todo quarenta e duas pessoas participaram deste procedimento.

O levantamento de preços praticado na comercialização de produtos agrícolas orgânicos e de produtos agrícolas oriundos do processo convencional de produção ocorreu entre os meses de junho a dezembro no município de Porto Alegre/RS e teve por objetivo analisar a diferença de preços praticados em produtos agrícolas de mesma variedade, porém oriundos de processos produtivos diferentes.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 9

Manejo de Agroecossistemas
e Agricultura Orgânica



Analisou-se primeiramente os preços de sete produtos agrícolas oriundos do sistema de produção convencional (tomate, couve, cenoura, couve-flor, brócolis, morango e beterraba) em comparação aos mesmos sete produtos comercializados na mesma rede de supermercados porém oriundos do processo produtivo orgânico.

Em um segundo momento, em posse da verificação do preço de sete produtos agrícolas produzidos de maneira convencional comparou-se o preço praticado na comercialização dos mesmos sete produtos oriundos do processo produtivo orgânico em duas feiras de produtos orgânicos de Porto Alegre, objetivando investigar a variação de preços entre os distintos canais de comercialização

Resultados e Discussão

Preferência de Sabor e odor: A identificação do sabor é considerada como uma experiência mista, mas unitária de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação. O sabor é percebido, principalmente, através dos sentidos do gosto e olfato.

Os quarenta e dois avaliadores, mesmo não recendo amostras identificadas (somente codificadas) preferiram unanimemente o sabor e odor das amostras das frutas orgânicas. Após, analisando uma listagem apresentada pelos pesquisadores com oitenta atributos, os avaliadores relacionaram o sabor e odor das amostras orgânicas às seguintes características: agradável; adocicado; característico; doce; frutado; natural; próprio; normal.

Com relação às amostras de frutas oriundas do sistema convencional as características atribuídas pelos avaliadores foram: adstringente; azedo; ácido; aguado; amargoso; diluído; insípido e insosso.

Cor e textura: Na opinião dos avaliadores as distintas amostras não apresentaram cor e textura com diferenças significativas. Dos 42 avaliadores somente 4 conseguiram identificar diferenças entre as amostras de frutas orgânicas e as amostras de frutas oriundas do sistema produtivo convencional.

Identificação visual: segundo a percepção dos consumidores perante ao formato/Apresentação de produtos agrícolas convencionais e orgânicos, quarenta avaliadores atribuíram aos produtos de menor tamanho e formato irregular a qualificação de produtos orgânicos e outros dois avaliadores se julgaram inaptos a opinar levando em consideração somente sua percepção do aspecto visual dos produtos para identificar o seu processo produtivo.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 9

Manejo de Agroecossistemas
e Agricultura Orgânica



Após a emissão da opinião dos entrevistados lhes foi revelado que o oposto era verdadeiro: os produtos agrícolas de maior tamanho e aparência regular eram os orgânicos. A maioria dos entrevistados revelou que compreende que a Apresentação/formato do produto agrícola não revela ou indica as condições de seu processo produtivo, porém admitem estarem condicionados à pensar desta maneira.

Diferença de preços entre orgânicos e convencionais na mesma rede de supermercados: após levantar os preços praticados na comercialização de sete produtos agrícolas oriundos do sistema de produção convencional (tomate, couve, cenoura, couve-flor, brócolis, morango e beterraba) e comparar com o preço dos produtos orgânicos certificados e comercializados na mesma rede de supermercados em Porto Alegre, identificou-se que há uma diferença de preço superior a 100% em todos os produtos listados.

Diferença de preços entre orgânicos e convencionais em canais de comercialização diferentes: Após o levantamento dos preços de produtos agrícolas convencionais na rede de supermercados em Porto Alegre ocorreu a comparação do preço destes mesmos produtos porém, comercializados em duas feiras orgânicas no mesmo município. O preço dos produtos orgânicos nas feiras não foi superior a 30% dos praticados na comercialização de produtos agrícolas convencionais na rede de supermercados em nenhum dos itens.

Conclusão

A máxima de que, na percepção dos consumidores, os produtos agrícolas orgânicos apresentam melhor sabor em comparação aos convencionais confirmou-se a partir da realização desta pesquisa.

A percepção dos consumidores de que produtos agrícolas orgânicos possuem visualmente formato inferior ou aspecto disforme foi confirmada pela maioria dos entrevistados, embora estudos confirmem que o aspecto ou formato dos produtos agrícolas tem íntima relação com o equilíbrio dos nutrientes presentes no solo e não com a presença ou ausência de aditivos químicos, ainda assim, está disseminado e aceito por parte da população que tamanho e formato inferior é uma característica primordial em uma diferenciação visual entre orgânicos e convencionais, embora, na prática essa diferença não seja perceptível visualmente.

A partir do resultado obtido com a realização desta pesquisa concluiu-se que a maior diferença de preços entre orgânicos e convencionais está no mesmo canal de comercialização: a rede de supermercados. Embora o objetivo desta pesquisa não seja o de investigar “os porquês” desta diferença e sim analisar se há ou não diferença de preços



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 9

Manejo de Agroecossistemas
e Agricultura Orgânica



entre orgânicos e convencionais, alguns Resultados de pesquisas nacionais atribuem à baixa escala de produção orgânica, aos maiores custos com mão de obra, ao custo das embalagens para diferenciação e aos custos com o processo de certificação a diferença de preços praticados entre orgânicos e convencionais. Mas indica-se aqui a necessidade de uma investigação mais apurada que interrogue se esta diferença está amparada na perspectiva de que a população está disposta a pagar um valor superior aos produtos orgânicos.

Pode-se concluir que há diferença de preços entre produtos convencionais e orgânicos, porém, se o consumidor adquirir os produtos na feira diretamente do produtor, a diferença de preço não ultrapassará, em média, a margem de 30% de acréscimo

Portanto, na percepção do consumidor do município de Porto Alegre, a diferença entre produtos agrícolas orgânicos em comparação aos convencionais está muito além da aparência ou do preço, a diferença está no sabor.

Referências Bibliográficas

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12806: Análise sensorial de alimentos e bebidas. Terminologia. Rio de Janeiro, 1993.

AZANHA, D. **Vantagens e desvantagens dos alimentos orgânicos**. Disponível em: <<http://danielaazanha.blogspot.com.br/2011/06/vantagens-e-desvantagens-dos-alimentos.html>>. Acesso em: 17 fev. de 2017.

INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. **Sensory analysis manual**. Disponível em: <<https://www.businessmagnet.co.uk/company/instituteoffoodscience-andtechnology-141350.htm>>. Acesso em: 25 de nov. de 2017

LAMPKIN, N. The wider issues. In: Organic farming. Ipswich: Press Books, 1990. cap.15, p.557-616.