



O rótulo de Planta Alimentícia Não Convencional (PANC) interfere na avaliação sensorial e na disposição a pagar por *Dioscoreatrifida* L.f.? Dados preliminares *Does the Unconventional Food Plant (UFP) label influence sensory evaluation and willingness-to-pay for *Dioscoreatrifida* L.f.?*

BARBOSA, Déborah Monteiro¹; SANTOS, Gabriela Maria Cota²; SILVA, Rafael Ricardo Vasconcelos, MEDEIROS, Patrícia Muniz³

¹Universidade Federal de Alagoas, deinhamonteirob@gmail.com; ² Universidade Federal de Alagoas, gabrielacota.dossantos@gmail.com; ³Universidade Federal de Alagoas, rafaelrvsilva@gmail.com; ⁴Universidade Federal de Alagoas, patricia.medeiros@ceca.ufal.br

Eixo temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: A avaliação sensorial de um alimento é dependente da experiência em degustar o mesmo, mas pesquisas têm evidenciado que a rotulação prévia de determinados produtos influencia na percepção de quem os consome. O estudo aqui apresentado procurou, de forma preliminar, identificar o efeito do rótulo de PANC nos atributos de avaliação sensorial e disposição a pagar da PANC *Dioscoreatrifida* L.f. (inhame da mata roxa). Os dados foram obtidos a partir de entrevistas feitas com frequentadores de uma feira convencional no município de Maceió, Alagoas, e analisados segundo o teste estatístico de Mann-Whitney. A rotulação de PANC não interferiu nem positivamente nem negativamente nos atributos estudados ($p > 0,05$), o que sugere que, embora não seja eficiente para agregar valor, também não tende a despertar a neofobia dos potenciais consumidores. Ainda, é necessária a reaplicação do estudo em outras localidades, para avaliar os resultados sob diferentes contextos socioculturais.

Palavras-chave: Conservação biocultural, Percepção sensorial, Plantas silvestres, Comportamento do consumidor.

Keywords: Biocultural conservation, Sensory perception, Wild Plants, Consumer behavior.

Introdução

O interesse pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) vem aumentando, o que pode colaborar com sua popularização. Todavia, ainda há lacunas a serem preenchidas, no sentido de entender os comportamentos humanos por trás do consumo destas plantas.

Para isso, uma ferramenta bastante útil é a avaliação sensorial, que é construída em cima da experimentação de alimentos, procurando observar a aceitabilidade de determinados produtos diretamente com o público alvo.

A percepção sensorial, enquanto fator intrínseco, está relacionada às propriedades do produto. No entanto, ela pode ser influenciada por fatores externos (ou extrínsecos), como a rotulação (forma como o alimento é apresentado ao consumidor). Com base no estudo de Bernard (2018) há indícios de que o rótulo seja um atributo que tem influência na disposição a pagar pelo produto.



Além disso, estudos têm evidenciado que, quando o consumidor recebe a informação de que o produto contém um alimento não usual, sua tendência é avaliá-lo mais negativamente do ponto de vista sensorial, quando comparado ao consumidor que degusta o mesmo produto sem receber esta informação (TAN; TIBBOEL; STIEGER, 2017). Esse comportamento se deve em grande parte à neofobia alimentar, persistente em várias populações humanas.

Diante disso, decidiu-se verificar se esse efeito negativo do rótulo na avaliação sensorial e disposição a pagar se estende para as PANC, usando como modelo o inhame da mata roxo (*Dioscorea trifida* L.f.). Os dados aqui apresentados são preliminares, uma vez que metade da amostra foi entrevistada.

Dioscorea trifida L.f. é uma espécie que ocorre na Zona da Mata no estado de Alagoas. Pouco consumida, mas bastante conhecida em um assentamento rural alagoano, possui potencial para popularização (SANTOS et al., 2018). A parte consumida é o tubérculo.

Foram testadas as seguintes hipóteses: H1 – O rótulo de PANC interfere negativamente na avaliação sensorial do inhame da mata; H2 – A disposição a pagar pelo produto rotulado como PANC é mais baixa do que quando o produto não é rotulado como PANC.

Metodologia

Área de estudo: A pesquisa foi realizada em uma feira convencional do Tabuleiro dos Martins, situada no município de Maceió, Alagoas.

Preparo do material: Foi utilizada a receita de pudim “Pudim de cará-roxo-amazônico” sugerida por Kinupp e Lorenzi (2014) (Figura 1).

Assim que preparado, o produto foi armazenado sob refrigeração em potes plásticos com capacidade de 100 ml.

Coleta de dados: A equipe responsável transportou o material em bolsas térmicas para conservar ao máximo seu estado. Para a provisão, ao manuseio e ao descarte, prezou-se pela higiene do produto e do local de coleta de dados.

Para a ida à campo foram realizadas entrevistas estruturadas e os entrevistados foram divididos em dois grupos: para um grupo de 19 pessoas o pudim foi apresentado como uma PANC e, para um outro grupo de 22 pessoas, foi apresentado sem que sua identidade fosse mencionada.

Para realizar a avaliação sensorial, foram considerados os atributos: sabor, textura, odor, cor e avaliação geral, e, para cada um, foi utilizado o exercício de pontuação em escala hedônica (sendo 1 – desgostou muitíssimo; e 9 – gostou muitíssimo). Em seguida, foi questionada a disposição a pagar pelo produto processado e também



pela matéria prima do produto, no caso, a raiz do inhame da mata roxo, a partir de alguma unidade de medida sugerida pelo entrevistado. Em nenhum momento foi esclarecido aos entrevistados qual a matéria prima do produto, para evitar vieses nos resultados. Em vez disso, perguntou-se anteriormente à degustação se os entrevistados teriam alguma restrição alimentar que os impedisse de participar da entrevista. Para cada frequentador de feira entrevistado foi entregue e assinado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Análise de dados: Os dados coletados foram analisados pelo pacote estatístico BioEstat, seguindo o teste de Mann-Whitney, que comparou as notas de avaliação geral entre os entrevistados que foram informados que o alimento era feiro com PANC e os que não foram informados.



Figura 1. Sequência lógica da metodologia aplicada no estudo.

Resultados e Discussão

O preparo da receita não obteve resultado semelhante ao proposto no livro de referência, não apresentando a coloração roxa prevista.

Não houve diferença significativa na atribuição de notas entre os consumidores que experimentaram o inhame sob a apresentação como PANC e os que degustaram sem a rotulação de PANC ($U=186,5$; $p>0,05$). Isso demonstra que os atributos sensoriais foram recebidos independentemente de rotulação. As médias da escala hedônica para avaliação geral com e sem rótulo foram, respectivamente, $7,5 \pm 1,9$ e $7,8 \pm 2,1$.

Quanto à disposição a pagar, também não houve interferência do rótulo de PANC nem para o produto processado ($U=179,5$; $p>0,05$) nem para a matéria prima



($U=120,5$; $p>0,05$) do mesmo. Silva (2017) ao avaliar a percepção sensorial de consumidores a partir de chocolates com rotulação “sustentável” também não identificou diferenças nas respostas e no comportamento dos entrevistados, contudo, tal identificação teve influência na intenção de compra, agregando valor aos produtos sustentáveis.

Conclusões

A partir do estudo realizado, as hipóteses propostas foram refutadas. Se, por um lado, o rótulo PANC não traz prejuízos à avaliação sensorial e disposição a pagar, ele tampouco parece agregar valor ao produto no contexto investigado. Dessa forma, estratégias para a popularização de PANC poderiam tomar dois caminhos distintos, sendo estes (a) a busca por formas alternativas de referir-se a estas espécies, buscando valores que possam ser agregados (ex.: conceitos de alimento nativo, alimento da mata etc.) ou (b) a busca por levar ao consumidor os valores intrinsecamente associados ao conceito de PANC (ex. diversificação alimentar, fuga do uso de defensivos agrícolas etc.).

Também é preciso investigar mais a fundo se a influência do rótulo opera em seguimentos sociais específicos. Por exemplo, entre as pessoas que buscam modos de vida saudáveis, é possível que a identificação PANC gere comportamentos de consumo positivos, enquanto que entre pessoas altamente neofóbicas a tendência poderia ser de influência negativa do rótulo. Para isso, é preciso ampliar a amostra de entrevistados.

Por fim, reside aqui a importância da aplicação deste teste em outras regiões e com outros produtos de PANC para observar a variabilidade ou não dos resultados.

Agradecimentos

Agradecemos primeiramente aos moradores do Assentamento Dom Hélder, por terem fornecido o material para realização da pesquisa. E à agência financiadora do projeto, CNPq.

Referências bibliográficas

DE ANDRADE SILVA, Adriana Reis et al. Impact of sustainability labeling in the perception of sensory quality and purchase intention of chocolate consumers. **Journal of Cleaner Production**, v. 141, p. 11-21, 2017.

BERNARD, John C.; DUKE, Joshua M.; ALBRECHT, Sara E. Do labels that convey minimal, redundant, or no information affect consumer perceptions and willingness to pay?. **Food Quality and Preference**, v. 71, p. 149-157, 2019.



DELMAS, Magali. Perception of eco-labels: Organic and biodynamic wines. **UCLA Institute of the Environment**, p. 09-10, 2010.

KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014

SANTOS, G.M.C. et al. Potencial de popularização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) com base na percepção local: Estudo de caso em um assentamento rural de Alagoas. In: Reunião Anual da SBPC, 70, 2018, Maceió. **Anais...** [recurso eletrônico]: resumos da 70ª Reunião Anual da SBPC, 22-28 julho 2018, UFAL, Maceió / Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência. – São Paulo : SBPC, 2018. Disponível em:< http://www.sbpcnet.org.br/livro/70ra/trabalhos/resumos/3023_1b5a4507a5250baf004eb915de93663c8.pdf> .ISSN: 2176-1221.

TAN, Hui Shan Grace; TIBBOEL, Claudia Joyce; STIEGER, Markus. Why do unusual novel foods like insects lack sensory appeal? Investigating the underlying sensory perceptions. **Food quality and preference**, v. 60, p. 48-58, 2017.