

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO À PESQUISA
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE CONSUMIDORES SOBRE OS
BENEFÍCIOS À SAÚDE RELACIONADOS AO CONSUMO DE AÇAÍ**

KELLY CRISTINA BARBOSA BALBINO

**COARI
2013**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS – UFAM
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO À PESQUISA
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

RELATÓRIO FINAL

PIB-S/0099/2012

**AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE CONSUMIDORES SOBRE OS
BENEFÍCIOS À SAÚDE RELACIONADOS AO CONSUMO DE AÇAÍ**

Aluna: Kelly Cristina Barbosa Balbino
Orientadora: Prof^ª MSc. Geina Faria dos Santos

**COARI
2013**

SUMÁRIO

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE CONSUMIDORES SOBRE OS BENEFÍCIOS À SAÚDE RELACIONADOS AO CONSUMO DE AÇAÍ	3
RESUMO	3
INTRODUÇÃO	3
OBJETIVOS	4
REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	4
MATERIAL E MÉTODOS	6
RESULTADOS	6
DISCUSSÃO	9
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	10

AValiação DO CONHECIMENTO DE CONSUMIDORES SOBRE OS BENEFÍCIOS À SAÚDE RELACIONADOS AO CONSUMO DE AÇAÍ

RESUMO

O açaí faz parte do hábito alimentar especialmente da população amazônica. E, seu consumo tem aumentado em outras regiões do Brasil e do exterior nos últimos anos, devido às suas propriedades nutricionais e funcionais. A literatura aponta que são poucos os estudos que mediram o conhecimento de consumidores sobre os benefícios relacionados ao consumo de alimentos, especificamente sobre o açaí. Diante disso, este trabalho objetivou avaliar o conhecimento de consumidores do Município de Coari (AM) sobre os benefícios à saúde provenientes do consumo de açaí. Os dados coletados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel 2007, por meio de estatística descritiva básica. Participaram do estudo 200 consumidores de açaí, 100 indivíduos eram do gênero feminino e 100 do gênero masculino. Cerca de 35,5% dos consumidores, possuíam pelo menos, o ensino superior incompleto. A maioria (43,5%) dos entrevistados recebia de 5 a 10 salários mínimos. A idade média dos sujeitos foi de cerca 30 anos. Aproximadamente 59% da população estudada possuía até 4 pessoas na residência. O nível de benefícios do consumo de açaí atribuídos pelos consumidores, assim como o motivo para consumo estão relacionados, de modo geral, à saúde, bem-estar e nutrição. O presente estudo demonstrou que o sexo masculino possui maior conhecimento sobre os benefícios à saúde relacionados ao consumo de açaí quando comparado ao sexo feminino. É recomendável reforçar as alegações de saúde e nutrição na comunicação dos benefícios do consumo de açaí aos consumidores, desmistificando algumas crenças arraigadas na população amazônica.

INTRODUÇÃO

O açaí faz parte da dieta alimentar de uma grande parcela da população da Região Amazônica. O suco de açaí popularmente conhecido por vinho é utilizado, na forma de sorvete, creme, iogurte e licor. A motivação do consumo se dá por razões que vão além da necessidade alimentar, envolvendo a questão cultural, e principalmente, estética e saúde, em função das propriedades rejuvenescedoras, a exemplo da antocianina, que o açaí contém, de forma a atrair o consumidor mais seletivo e exigente. O açaí é comumente consumido pelos desportistas por ser considerado uma bebida energética (SILVA; SANTANA; REIS, 2006; TATENO, 2001; YUYAMA et al., 2002).

Dessa maneira, o interesse por este fruto no mercado nacional e internacional vem aumentando cada vez mais, em função do seu alto valor energético, além de ser considerado um alimento com alegação funcional.

A literatura aponta que são poucos os estudos que mediram o conhecimento de consumidores sobre os benefícios relacionados ao consumo de alimentos, especificamente sobre o açaí.

OBJETIVOS

GERAL

Analisar o conhecimento de consumidores do Município de Coari (AM) sobre os benefícios à saúde provenientes do consumo de açaí.

ESPECÍFICOS

- Identificar os níveis de benefícios à saúde atribuídos pelo consumidor relacionados ao açaí;
- Correlacionar os benefícios atribuídos pelo consumidor com o nível de conhecimento dos benefícios relacionados ao consumo de açaí;
- Verificar a associação entre as características socioeconômicas e demográficas e conhecimento dos benefícios relativos ao açaí.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O açaizeiro é uma palmeira típica da Região Amazônica, cujos frutos são pequenos, arredondados e de coloração roxo-escuro em função da presença de antocianinas (TATENO, 2001). O açaizeiro tem ampla distribuição no Amazonas e na Amazônia, constituindo um produto de grande relevância socioambiental e econômica para a região. Duas espécies da palmeira predominam na floresta do estuário amazônico: o açaí de touceira (*Euterpe oleracea*), adaptado às condições das várzeas, nos estados do Pará e Amapá, e o de terra-firme (*Euterpe precatoria*), prevalente no Amazonas e demais estados (MENEZES et al., 2005).

Os indígenas chamam o açaí de “açá-çai” – a fruta que chora (ALENCAR, 2005). O açaí é uma drupa globosa ou levemente depressa com diâmetro que varia entre 1 e 2 cm, que apresenta resíduos florais aderidos de coloração violácea ou verde (OLIVEIRA et al., 2002). Existem diferentes tipos de açaí, porém o mais comum é o de coloração arroxeadada. A parte comestível do açaí é constituída pelo epicarpo e mesocarpo polposo, com aproximadamente 1 mm de espessura, que correspondem a 26,5% do peso do fruto. A maior parte do fruto é composta pelo endocarpo, ou caroço, que é bastante duro (OLIVEIRA; CARVALHO; NASCIMENTO, 2000).

O açaí é um alimento básico da dieta da população da Amazônia Brasileira. É considerado um fruto de alto valor nutricional (Tabela 1). Sua composição é caracterizada por um elevado teor de ácidos graxos mono e poli-insaturados, fibras e compostos antioxidantes

(NEIDA; ELBA, 2007; ALENCAR, 2005; YUYAMA et al., 2002). É rico em minerais como potássio e cálcio e em vitamina E, mas possui baixas quantidades de açúcares totais (OLIVEIRA et al., 2002; OLIVEIRA, CARVALHO; NASCIMENTO, 2000).

Diversas pesquisas científicas apontam o açai como alimento funcional devido ao seu elevado teor de flavonóides e antocianinas, estes são apontados como principais responsáveis pela capacidade antioxidante do fruto (KUSKOSKI et al., 2006; POZO-INSFRAN; PERCIVAL; TALCOTT, 2006; PACHECO-PALENCIA; HAWKEN; TALCOTT, 2007). As antocianinas tornaram-se conhecidas pelas diversas propriedades farmacológicas e medicinais, incluindo propriedades anti-carcinogênicas, anti-inflamatórias, anti-microbianas e a prevenção da oxidação de lipoproteínas de baixa densidade (LDL), das enfermidades cardiovasculares e das doenças neurológicas (KUSKOSKI; FEET; ASUERO, 2002; ALASALVAR et al., 2005).

Tabela 1 – Composição química do açai.

Composição	Quantidade na matéria seca
Energia (kcal/100g)	66,3
Proteínas (g/100g) ¹	13,0
Lipídios totais (g/100g) ¹	48,0
Açúcares totais (g/100g) ¹	1,5
Açúcares redutores (g/100g) ¹	1,5
Frutose (g/100g) ¹	0
Glicose (g/100g) ¹	1,5
Sacarose (g/100g) ¹	0
Fibras brutas (g/100g) ¹	34,0
Cinzas (mg/100g) ²	3,5
Sódio (mg/100g) ²	56,4
Potássio(mg/100g) ²	932,0
Cálcio (mg/100g) ²	284,0
Magnésio (mg/100g) ²	174,0
Ferro (mg/100g) ²	1,5
Cobre (mg/100g) ²	1,7
Zinco (mg/100g) ²	7,0
Fósforo (mg/100g) ²	124,0
Vitamina B1 (mg/100g) ²	0,25
α – Tocoferol (mg/100g) ²	45,0

¹ Matéria seca; ² Cálculo por diferença.

Fonte: Adaptado de Rogez (2000).

MATERIAL E MÉTODOS

Foram entrevistados consumidores adultos, com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, na área urbana do Município de Coari-AM. Eles foram abordados aleatoriamente em locais com alta concentração populacional (feira livre e universidade). A amostra foi composta por 200 consumidores, sendo 100 do sexo feminino e 100 do sexo masculino com a finalidade de verificar eventuais diferenças no conhecimento.

Realizou-se 2 grupos focais de 8 participantes cada, um grupo do sexo masculino e outro do sexo feminino, com o intuito de esclarecer informações relevantes sobre o tema estudado, obtendo-se subsídios para a elaboração de alternativas para algumas questões do questionário. Após análise dos dados, elaborou-se o questionário.

O instrumento de avaliação foi um questionário, dividido em três partes: a primeira com questões abordando os níveis de benefícios à saúde atribuídos pelo consumidor pelo consumo de açaí, a segunda contendo uma escala de conhecimento sobre os benefícios à saúde relacionados ao consumo de açaí, a terceira parte, com questões referentes à caracterização socioeconômica e demográfica dos entrevistados.

Antes de iniciar a entrevista, os respondentes foram convidados a ler um termo de consentimento e caso concordassem em participar, assinaram o termo e então a aplicação do questionário se iniciou, sendo que uma via do termo de consentimento foi entregue ao entrevistado com os dados da pesquisa e contato do pesquisador.

Os dados coletados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel 2007, por meio de estatística descritiva básica.

RESULTADOS

Caracterização da Amostra

Participaram do estudo 200 consumidores de açaí, 100 indivíduos eram do gênero feminino e 100 do gênero masculino. Cerca de 35,5% dos consumidores, possuíam pelo menos, o ensino superior incompleto. A maioria (43,5%) dos entrevistados recebia de 5 a 10 salários mínimos. A idade média dos sujeitos foi de cerca 30 anos. Aproximadamente 59% da população estudada possuía até 4 pessoas na residência (Tabela 1).

Tabela 1 – Caracterização socioeconômica dos consumidores avaliados (n =200). Coari-AM, junho de 2013.

Variáveis	N	%
Gênero		
Masculino	100	50
Feminino	100	50
Escolaridade		
Não estudou	6	3
Fundamental incompleto	32	16
Fundamental completo	10	5
Ensino médio incompleto	7	3,5
Ensino médio completo	41	20,5
Superior incompleto	71	35,5
Superior completo	33	16,5
Renda familiar mensal		
Até 2 SM ¹	30	15
Mais 2 a 5 SM	37	18,5
Mais de 5 até 10 SM	87	43,5
Mais de 10 SM	38	19
Sem rendimento	4	2
Não sabe/ Não quis responder	4	

¹ Salário Mínimo vigente na coleta de dados R\$ 622,00.

Nível de benefícios à saúde e motivo do consumo

Para avaliação do nível de benefícios à saúde relacionados ao consumo de açaí, os consumidores responderam uma questão: “Na sua opinião, quais os principais benefícios à saúde relacionados ao consumo de açaí?” A pergunta era aberta e para melhor compreender as respostas, categorizou-se as respostas em três grupos: nutrientes, saúde e não sei (Tabela 2).

Tabela 2 – Categorias dos níveis de benefícios à saúde identificados pelos consumidores (n =200). Coari-AM, junho de 2013.

Categorias	N (feminino)	N% (feminino)	N (masculino)	N% (masculino)
Nutrientes	61	61%	90	90%
Saúde	64	64%	22	22%
Não sei	7	7%	4	4%

Na avaliação do motivo do consumo do açaí, foi feita uma pergunta com respostas em múltipla escolha, contendo cinco alternativas, das quais poderiam marcar quantas quisessem (Tabela 2).

Tabela 3 – Motivo do consumo do açaí pelos consumidores avaliados (n =200). Coari-AM, junho de 2013.

Alternativas	Sexo feminino		Sexo masculino	
	N	N%	N	N%
Saúde	36	36	36	36
Bem-estar	60	60	18	60
Alimento energético	40	40	17	40
Ponto de vista nutricional	17	17	24	17
Não sei	4	4	8	4

Conhecimento dos consumidores sobre os benefícios à saúde relacionados ao açaí

A escala de conhecimento foi composta por três perguntas: 1) O açaí tem coloração roxo-escura pela presença de que? 2) Dentre os benefícios do açaí, ele ajuda a prevenir algumas doenças. Quais? 3) Do ponto de vista nutricional, o açaí é rico em que? Todas as perguntas possuíam resposta (s) certa (s). A tabela 4 apresenta os principais resultados, a (s) resposta (s) correta (s) estão sublinhadas.

Tabela 4 – Conhecimento dos benefícios do açaí pelos consumidores (n =200). Coari-AM, junho de 2013.

Pergunta	Sexo feminino (n)	Sexo masculino (n)
Coloração roxo-escura pela presença de que?		
Ferro	61	37
<u>Antocianinas</u>	11	61
Vitamina E	16	68
Fibra	32	6
Não sei	24	3
Dentre os benefícios do açaí, ele ajuda a prevenir algumas doenças. Quais?		
<u>Doenças Cardíacas</u>	24	29
Anemia	84	12
<u>Câncer</u>	3	7
<u>Doenças neurológicas</u>	6	5
<u>Colesterol alto</u>	17	62
Gripe	8	0
Doença de Chagas	2	13
Não sei	10	54
Do ponto de vista nutricional, o açaí é rico em que?		
Ferro	76	2
<u>Antocianinas e flavonóides</u>	11	11
<u>Vitamina E</u>	37	1
<u>Fibra</u>	47	1
<u>Ácidos graxos mono e polinsaturados</u>	15	38
<u>Cálcio e potássio</u>	16	0
Vitamina A	40	51
Não sei	7	1

DISCUSSÃO

O nível de benefícios do consumo de açaí atribuídos pelos consumidores, assim como o motivo para consumo estão relacionados, de modo geral, à saúde, bem-estar e nutrição. A motivação do consumo se dá por razões que vão além da necessidade alimentar, envolvendo a questão cultural, e principalmente, estética e saúde, em função das propriedades rejuvenescedoras, a exemplo da antocianina, que o açaí contém, de forma a atrair o consumidor mais seletivo e exigente. O açaí é comumente consumido pelos desportistas por ser considerado uma bebida energética (SILVA; SANTANA; REIS, 2006; TATENO, 2001; YUYAMA et al., 2002).

O presente estudo demonstrou que o sexo masculino possui maior conhecimento sobre os benefícios à saúde relacionados ao consumo de açaí quando comparado ao sexo feminino. Em relação à pergunta 1 do conhecimento, muitos consumidores atribuíram a coloração do açaí pela presença do ferro, assim como, na pergunta 2, relacionando o consumo de açaí à prevenção da anemia, e na pergunta 3, reafirmando que o açaí é um alimento rico em ferro. Grande parcela da população amazônica acredita que o açaí é rico em ferro e esta crença é bastante difundida. Todavia, a quantidade de ferro presente no fruto não é muito elevada e também não está na melhor forma para a absorção pelo organismo humano (ALENCAR, 2005).

É recomendável reforçar as alegações de saúde e nutrição na comunicação dos benefícios do consumo de açaí aos consumidores, desmistificando algumas crenças arraigadas na população amazônica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALASALVAR, C., AL-FARSI, M., QUANTICK, P.C., SHAHIDI, F. WIKTOROWICZ, R. Effect of chill storage and modified atmosphere packaging (MAP) on antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, phenolics and sensory quality of ready-to-eat shredded orange and purple carrots. **Food Chemistry**. v. 89, n.1, p. 69 - 76, 2005.

ALENCAR, ACT. **Açaí: novas perspectivas de negócios**. Manaus: Sebrae-AM, 2005. 99 p.

KUSKOSKI, E.M., ASUERO, A.G., MORALES, M.T., FETT, R. Frutos tropicais silvestres e polpas de frutas congeladas: atividade antioxidante, polifenóis e antocianinas. **Ciência Rural**. v. 36, n. 4, p. 1283 – 1287, 2006.

KUSKOSKI, E.M., FETT, R., ASUERO, A.G. Antocianos: um grupo de pigmentos naturales. Aislamiento, identificación y propiedades. **Alimentaria: Revista de Tecnología de Higiene de Los Alimentos**. v. 1, n. 339, p. 61 - 74, 2002.

MENEZES, M., PINHEIRO, M.R., GUAZZELL, A.C., MARTINS, F. **Cadeia produtiva do açaí no estado do Amazonas**. Manaus: SDS, 2005. Série Técnica Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável. 2005.

NEIDA, S.; ELBA, S. Caracterización del acai o manaca (*Euterpe oleracea* Mart.): um fruto del Amazonas. **Archivos Latinoamericanos de Nutricion**. v. 57, n. 1, p. 94 - 98, 2007.

OLIVEIRA, M.S.P., CARVALHO, J.E.U.; NASCIMENTO, W.M.O.; MÜLLER, C.H. **Cultivo do açazeiro para produção de fruto**. Circular Técnica 26. Belém: EMBRAPA, 2002. 18 p.

OLIVEIRA, M. S. P., CARVALHO, J. E. U., NASCIMENTO, W. M. O. **Açaí (*Euterpe oleracea* Mart.)**. Jaboticabal: FUNEP, 2000 (Série Frutas Nativas). 52 p.

PACHECO-PALENCIA, L.A., HAWKEN, P., TALCOTT, S.T. Phytochemical, antioxidant and pigment stability of açai (*Euterpe oleracea* Mart.) as affected by clarification, ascorbic acid fortification and storage. **Food Research International**. v. 40, n. 5, p. 620 – 628, 2007.

POZO-INSFRAN, D.; PERCIVAL, S.S; TALCOTT, S.T. Açai (*Euterpe oleracea* Mart.) Polyphenolics in Their Glycoside and Aglycone Forms Induce Apoptosis of HL-60 Leukemia Cells. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. v. 54. n. 4, p. 1222 – 1229, 2006.

ROGEZ, H. **Açaí: preparo, composição e melhoramento de conservação**. Belém: EDUFPA, 2000. 313 p.

SILVA, I.M., SANTANA, A.C, REIS, M.S. Análise dos retornos sociais oriundos de adoção tecnológica na cultura do açai no Estado do Pará. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**. v. 2, n. 3, p. 25-37, 2006.

TATENO, M.C.N. **Exportação do açai sob forma de bebida natural e energética: apontando o mercado Alemão**. 2001. 32 p. Monografia, Centro de Ensino Superior do Pará, Belém, 2001.

YUYAMA, L.K.O., AGUIAR, J.P.L., MELO, T., BARROS, S.E., SILVA-FILHO, D.F., YUYAMA, K., FÁVARO, D.I.T., VASCONCELLOS, M.B.A., PIMENTEL, S.A.,

BADOLATO, E.S.G. Açaí (*Euterpe oleracea* Mart): Qual seu potencial nutricional?
Anais do Congresso Brasileiro de Fruticultura, XVII, CD-ROM. Belém: 2002.