

PESQUISA MERCADOLÓGICA SOBRE CONSUMO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS - MOGI MIRIM, 2015*

MALVEZZI, Bruna Zaniboni
Faculdade Santa Lúcia
brunazaniboni.m@gmail.com

ESCAVANAQUI, Gabrielle Raíssa
Faculdade Santa Lúcia
gaaby_raissa@hotmail.com

TEIXEIRA, Gislaine
Faculdade Santa Lúcia
gislaine.teixeira@outlook.com

LIMA, Joana Darc Melo de
Faculdade Santa Lúcia
joannadarcmeo@gmail.com

BUENO, Vanessa Grasieli Ciachi
Faculdade Santa Lúcia
vanessa_ciachi@hotmail.com

TROVA, Elaine Cristina Valim
Faculdade Santa Lúcia
elainevalim@gmail.com

TROVA, Rosângela Valim
Faculdade Santa Lúcia
prof.msc.rosangela@gmail.com

GONÇALVES, Maria das Graças Costa
Faculdade Santa Lúcia
editorauniversitas@gmail.com

* Este artigo é parte dos resultados da pesquisa desenvolvida como Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Administração, Faculdade Santa Lúcia, e desenvolvido sob orientação das professoras MSc. Elaine Cristina Valim Trova e MSc. Rosângela Valim Trova. A pesquisa encontra-se em andamento.

RESUMO

Este trabalho investiga a área de alimentação, com foco na produção de alimentos minimamente processados (alface crespa, alface americana e couve). Os alimentos minimamente processados são hortaliças que passam por um processo de seleção, lavagem, corte e embalagem. É um mercado que está em grande expansão, devido à conveniência e praticidade que estes alimentos trazem ao consumidor. O objetivo geral desta pesquisa é investigar se o investimento em alimentos minimamente processados são economicamente viáveis na região de Mogi Mirim. Para isso, a metodologia usada foi pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, levantamento Survey e pesquisa de mercado. Os resultados mostram que o investimento é potencialmente viável na região investigada.

PALAVRAS-CHAVE: *alimentos minimamente processados; couve; alface americana; alface crespa.*

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como tema a área de alimentação, por meio do estudo dos alimentos minimamente processados, com foco na pesquisa de mercado para alface americana, alface crespa e a couve, comercializadas na região de Mogi Mirim.

Os produtos minimamente processados são caracterizados como alimentos inicialmente modificados que mantém a mesma qualidade e aspecto do alimento natural. São também denominados como levemente processados, processados frescos, cortados frescos ou pré-preparados.

Os requisitos que os alimentos minimamente processados possuem são a praticidade e qualidade, a manutenção de seu valor nutricional e sabor original, para que possam chegar à mesa do consumidor sem alteração de suas características sensoriais.

A proposta em estudo pretende fornecer informações de investimento na área de alimentos minimamente processados a possíveis investidores, pois é um mercado que está em expansão devido à mudança de hábitos alimentares da população, e à busca por uma alimentação rápida e saudável.

A ideia surgiu devido à inexistência de uma empresa de alimentos

minimamente processados na região de Mogi Mirim. Acredita-se que, devido ao crescimento deste ramo de atividade, o investimento em alimentos minimamente processados é economicamente viável.

Esta investigação tem como objetivo geral investigar se os investimentos em alimentos minimamente processados (alface americana, alface crespa e couve) são economicamente viáveis na região analisada.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO AMBIENTE DO NEGÓCIO

Segundo Gava *et al.* (2008), os produtos minimamente processados são caracterizados como alimentos inicialmente modificados que mantêm a mesma qualidade e aspecto do alimento natural. São também denominados como levemente processados, parcialmente processados, processados frescos, cortados frescos ou pré-preparados.

Segundo Calderón (2006) *apud* Fonseca (2007), os requisitos que os alimentos minimamente processados possuem de mais importante são a praticidade e qualidade, mantendo seu valor nutricional e sabor original, para que possam chegar à mesa do consumidor com toda segurança e originalidade do produto.

Mas para que os alimentos minimamente processados cheguem à mesa do consumidor com qualidade, é necessário seguir algumas etapas, tais como colheita, transporte, recepção da matéria-prima, pré-seleção e classificação, lavagem, pré-resfriamento, descascamento, redução do tamanho, sanificação, centrifugação, seleção final, pesagem, mistura, embalagem, rotulagem, armazenamento, distribuição do produto e comercialização. (OETTERER *et al.* 2010).

Para Chitarra (2001) *apud* Fonseca (2007), a procura por um método tecnológico de diminuição de perdas e maior aproveitamento da colheita fortaleceu o surgimento do processamento mínimo de frutas e hortaliças. Nasce, assim, um novo ramo da agroindústria que alcança o mercado e que colabora com a diminuição dos desperdícios, associado à facilidade e redução de tempo no manuseio dos alimentos.

IFPA (2004) *apud* Moretti (2007) afirma que os alimentos minimamente processados podiam ser encontrados nos EUA a partir de 1938, na Costa Oeste e, em 1940, na Costa Leste. No entanto, seu real crescimento ocorreu no início da década de 50, com o surgimento de redes *fast food*.

Segundo Kohatsu *et al.* (2009) *apud* Nascimento *et al.* (2014), os alimentos minimamente processados são considerados alimentos que estão se desenvolvendo rapidamente. A Europa, o Japão e os EUA são países que

vêm mostrando uma grande demanda tanto individual como institucional de seu consumo.

Oetterer *et al.* (2010) destaca que, no Brasil, sua comercialização iniciou-se em 1990, devido à conveniência que os alimentos minimamente processados trazem aos consumidores. O produto é higienizado, tem preparo prático, rápido, e contribui para a redução de desperdício, pois descarta as partes indesejáveis.

Cantwell (1992) *apud* Chitarra (1998) destaca que seu público alvo são pessoas que precisam de rapidez e praticidade no preparo dos alimentos, tais como hotéis, restaurantes, lanchonetes e supermercados.

Segundo SEBRAE (2008) *apud* Psillakis (2014), as hortaliças minimamente processadas mais vendidas no Brasil são: alface, rúcula, agrião, couve, repolho, cenoura, beterraba, abóbora e brócolis.

Segundo Moretti (2007), no Brasil sua comercialização também foi alavancada pela abertura de redes de *fast food*. As técnicas utilizadas no processamento eram copiadas de outros países, pois o Brasil não dispunha de tecnologia. Isso mudou depois de 1979, quando ocorreu a abertura de uma grande rede de *fast food* no Rio de Janeiro, e depois por todo o país. Tornou-se então fundamental a busca por tecnologia nacional para atender à demanda.

Em solo brasileiro, a comercialização dos alimentos minimamente processados está concentrada em grandes cidades, tais como São Paulo, Belo Horizonte, Brasília, Rio de Janeiro (MORETTI, 2007). As grandes cadeias de supermercados são responsáveis por 10% a 13% do total das vendas (OLIVEIRA *et al.*, 2011 *apud* NASCIMENTO, 2014).

Quanto à produção mundial de hortaliças minimamente processadas, estima-se em torno de 1,4 bilhão de toneladas. (NASCIMENTO; SILVA 2006 *apud* ETENE, 2008).

Segundo SEBRAE (2008) *apud* Psillakis (2014), os motivos para o aumento do consumo de alimentos minimamente processados estão relacionados ao maior número de pessoas idosas, aumento de mulheres no mercado de trabalho, à busca por uma alimentação mais saudável, ao aumento no número de pessoas que moram sozinhas, além da praticidade e conveniência que estes alimentos trazem.

Amorim *et al.* (2010) *apud* Nascimento *et al.* (2014) afirmam que os alimentos minimamente processados são uma tendência que está em expansão devido às alterações nos hábitos alimentares e preferências dos consumidores.

Silva *et al.* (2005) *apud* Fonseca (2007) , Caldeirón (2006) *apud* Fonseca (2007) , Lobo e González (2006) *apud* Fonseca (2007) destacam

que essa expansão tem sido provocada por consumidores intermediários e consumidores domésticos, visando a praticidade que esses alimentos trazem.

3. PRODUTOS E SERVIÇOS OFERECIDOS NA PROPOSTA (DIFERENCIAL)

Considerando o levantamento de informações realizado na Della Natural (2015), para a pesquisa em estudo, os produtos propostos para a realização da pesquisa mercadológica são:

- Alface crespa, em pacotes de 300 gramas;
- Alface americana, em pacotes de 250 gramas;
- Couve, em pacotes de 200 gramas.

4. METODOLOGIA

Este capítulo apresentará os objetivos, tipos de pesquisa, procedimentos, instrumento de coleta de dados, pré-teste, público-alvo, e resultado da pesquisa mercadológica aplicados no desenvolvimento deste trabalho.

4.1. TIPOS DE PESQUISA

Os tipos de pesquisa se estruturam da seguinte maneira: quanto à sua finalidade ela é básica e aplicada. Quanto ao objetivo é descritivo e exploratório. E quanto à sua natureza, quantitativa e qualitativa.

4.2. PROCEDIMENTOS

Para o desenvolvimento deste trabalho, foram utilizados os seguintes procedimentos: pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, pesquisa experimental, levantamento *survey*, estudo de campo, pesquisa de mercado e estudo de caso.

4.3. INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS: A PESQUISA DE MERCADO

Para a coleta de dados, foi desenvolvida uma pesquisa de mercado realizada com pessoas físicas. O instrumento de coleta de dados conteve 11 (onze) perguntas, que foram elaboradas com questões abertas e fechadas, estruturadas e não disfarçadas.

4.3.1. PRÉ-TESTE

Foi realizado pelos integrantes do projeto gestor um pré-teste da pesquisa de mercado no mês de setembro de 2015, com um total de 10 (dez) pessoas físicas entrevistadas pessoalmente nas cidades de Mogi Mirim e Mogi Guaçu.

4.4. PÚBLICO-ALVO

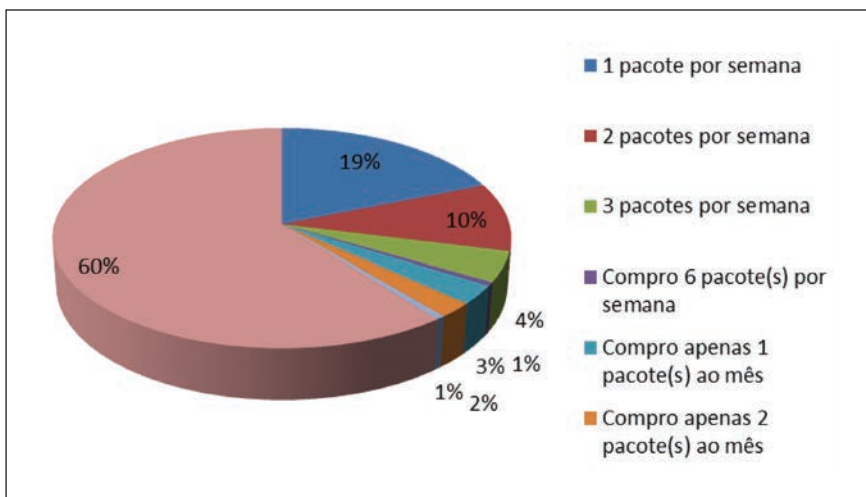
Segundo Cobra (2011), é necessário identificar quais são os fatores que influenciam o comportamento de compra dos indivíduos, podendo ser pela idade, renda, escolaridade ou gosto dos consumidores. Utilizou-se o modelo de pesquisa de mercado aleatória. O público-alvo desta pesquisa é Pessoa Física (PF).

5. RESULTADO DA PESQUISA METODOLÓGICA

Os resultados da pesquisa mercadológica mostram que, de um total de 180 instrumentos de coleta de dados que foram aplicados, colheu-se as seguintes informações para as variáveis pesquisadas:

A **Figura 1** mostra o gráfico da 2ª questão da pesquisa.

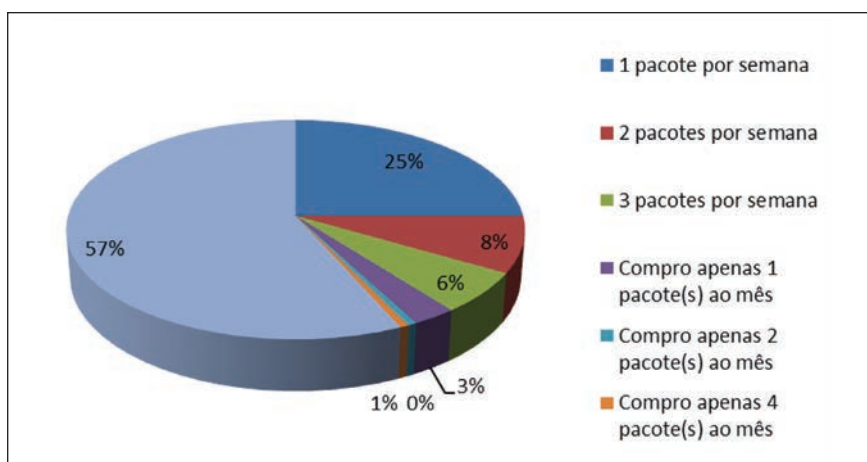
Figura 1- Em média, quantos pacotes de hortaliças minimamente processadas (alface crespa) você compra?



Conforme apresentado na **Figura 1**, os resultados foram os seguintes: 34 (trinta e quatro) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 1 (um) pacote de alface crespa por semana, o que corresponde a 18,89% da pesquisa; 18 (dezoito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 2 (dois) pacotes de alface crespa por semana, o que corresponde a 10,00% da pesquisa; 8 (oito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 3 (três) pacotes de alface crespa por semana, o que corresponde a 4,44% da pesquisa; 1 (uma) pessoa que respondeu o instrumento de coleta de dados afirmou que consome 6 (seis) pacotes de alface crespa por semana, o que corresponde a 0,56% da pesquisa; 5 (cinco) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem apenas 1 (um) pacote de alface crespa por mês, o que corresponde a 2,78% da pesquisa; 4 (quatro) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem apenas 2 (dois) pacotes de alface crespa por mês, o que corresponde a 2,22% da pesquisa; 1 (uma) pessoa que respondeu o instrumento de coleta de dados afirmou que consome apenas 4 (quatro) pacotes de alface crespa por mês, o que corresponde a 0,56% da pesquisa; 109 (cento e nove) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que não consomem alface crespa, o que corresponde a 60,56% da pesquisa.

A **Figura 2** mostra o gráfico da 2ª questão da pesquisa.

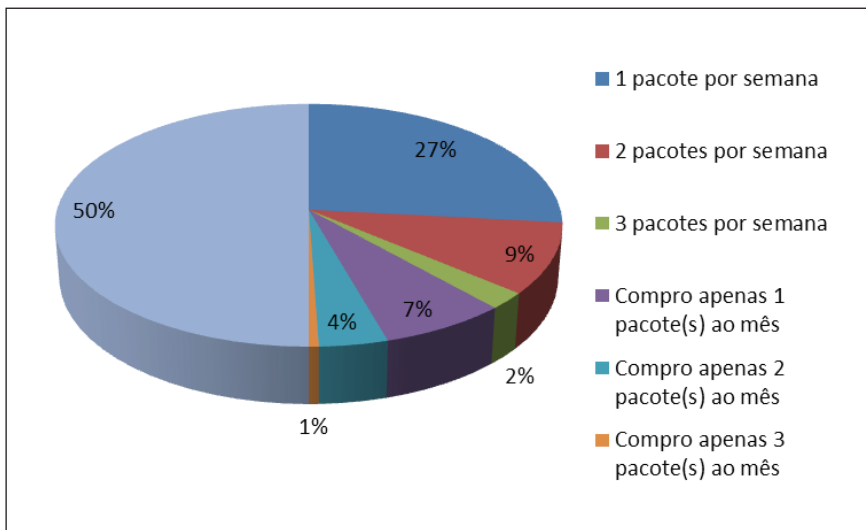
Figura 2 - Em média, quantos pacotes de hortaliças minimamente processadas (alface americana) você compra?



Conforme apresentado na **Figura 2**, os resultados foram os seguintes: 45 (quarenta e cinco) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 1 (um) pacote de alface americana por semana, o que corresponde a 25,00% da pesquisa; 15 (quinze) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 2 (dois) pacotes de alface americana por semana, o que corresponde a 8,33% da pesquisa; 11 (onze) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 3 (três) pacotes de alface americana por semana, o que corresponde a 6,11% da pesquisa; 5 (cinco) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem apenas 1 (um) pacote de alface americana por mês, o que corresponde a 2,78% da pesquisa; 1 (uma) pessoa que respondeu o instrumento de coleta de dados afirmou que consome apenas 2 (dois) pacotes de alface americana por mês, o que corresponde a 0,56% da pesquisa; 1 (uma) pessoa que respondeu o instrumento de coleta de dados afirmou que consome apenas 4 (quatro) pacotes de alface americana por mês, o que corresponde a 0,56% da pesquisa; 102 (cento e duas) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que não consomem alface americana, o que corresponde a 56,67% da pesquisa.

A **Figura 3** mostra o gráfico da 2ª questão da pesquisa.

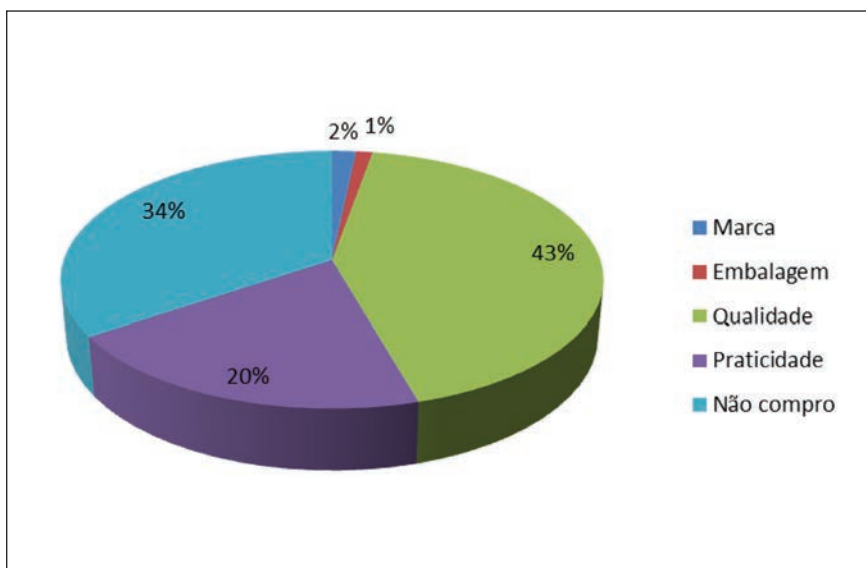
Figura 3 - Em média, quantos pacotes de hortaliças minimamente processadas (couve) você compra?



Conforme apresentado na **Figura 3**, os resultados foram os seguintes: 48 (quarenta e oito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 1 (um) pacote de couve por semana, o que corresponde a 26,67% da pesquisa; 17 (dezesete) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 2 (dois) pacotes de couve por semana, o que corresponde a 9,44% da pesquisa; 4 (quatro) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem 3 (três) pacotes de couve por semana, o que corresponde a 2,22% da pesquisa; 13 (treze) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem apenas 1 (um) pacote de couve por mês, o que corresponde a 7,22% da pesquisa; 7 (sete) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que consomem apenas 2 (dois) pacotes de couve por mês, o que corresponde a 3,89% da pesquisa; 1 (uma) pessoa que respondeu o instrumento de coleta de dados afirmou que consome apenas 3 (três) pacotes de couve por mês, o que corresponde a 0,56% da pesquisa; 90 (noventa) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que não consomem couve, o que corresponde a 50,00% da pesquisa.

A **Figura 4** mostra o gráfico da 4ª questão da pesquisa.

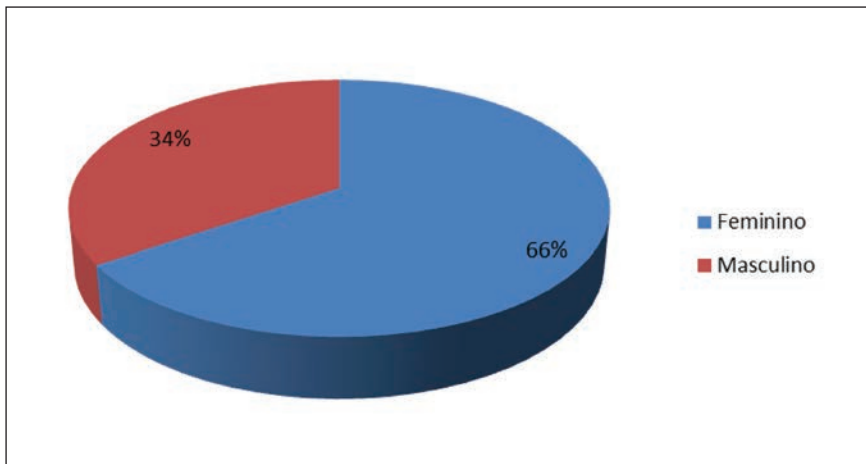
Figura 4 - Qual o fator mais relevante no momento da escolha de hortaliças minimamente processadas?



Conforme apresentado na **Figura 4**, os resultados foram os seguintes: 3 (três) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que o fator mais relevante para a compra das hortaliças é a marca, o que corresponde a 1,67% da pesquisa; 2 (duas) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que o fator mais relevante para a compra das hortaliças é a embalagem, o que corresponde a 1,11% da pesquisa; 77 (setenta e sete) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que o fator mais relevante para a compra das hortaliças é a qualidade, o que corresponde a 42,78% da pesquisa; 36 (trinta e seis) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que o fator mais relevante para a compra das hortaliças é a praticidade, o que corresponde a 20,00% da pesquisa; 62 (sessenta e duas) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados afirmaram que não consomem hortaliças minimamente processadas, o que corresponde a 34,44% da pesquisa.

A **Figura 5** mostra o gráfico da 5ª questão da pesquisa.

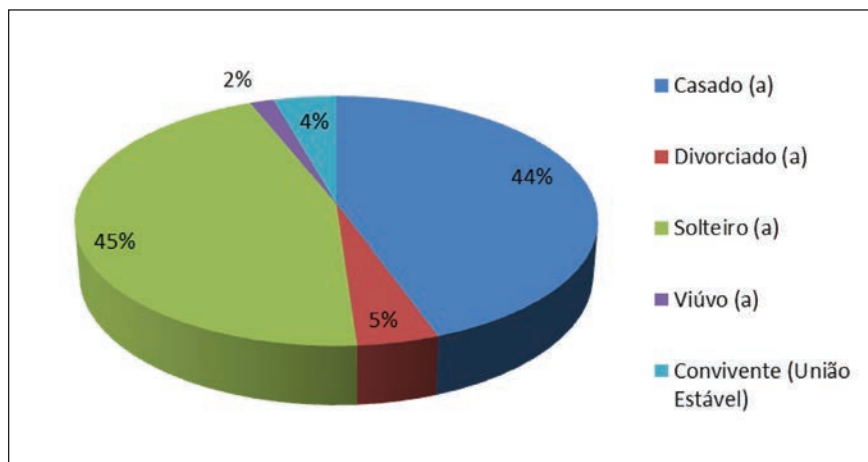
Figura 5 - Qual o seu sexo?



Conforme apresentado na **Figura 5**, os resultados foram os seguintes: 118 (cento e dezoito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são do sexo feminino, o que corresponde a 65,56% da pesquisa; 62 (sessenta e duas) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são do sexo masculino, o que corresponde a 34,44% da pesquisa.

A **Figura 6** mostra o gráfico da 6ª questão da pesquisa.

Figura 6 - Qual seu estado civil?

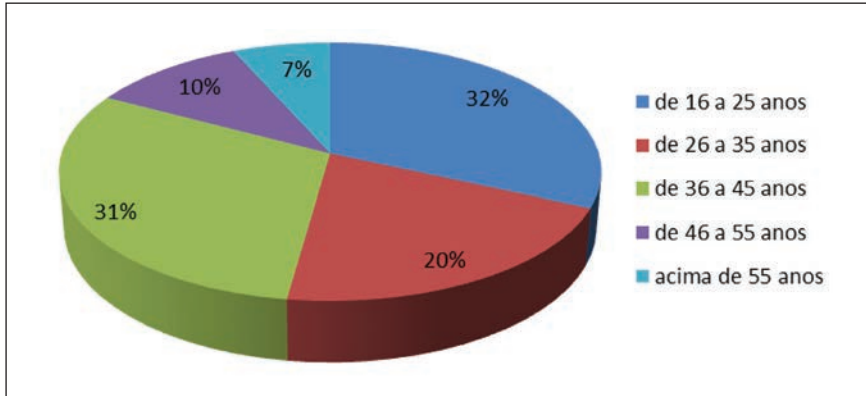


Conforme apresentado na **Figura 6**, os resultados foram os seguintes: 80 (oitenta) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são casadas, o que corresponde a 44,44% da pesquisa; 8 (oito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são divorciados, o que corresponde a 4,44% da pesquisa; 81 (oitenta e uma) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são solteiras, o que corresponde a 45,00% da pesquisa; 3 (três) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são viúvos, o que corresponde a 1,67% da pesquisa; 8 (oito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados são conviventes, o que corresponde a 4,44% da pesquisa.

A **Figura 7** mostra o gráfico da 7ª questão da pesquisa. Conforme nela apresentado, os resultados foram os seguintes: 57 (cinquenta e sete) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm idade entre 16 a 25 anos, o que corresponde a 31,67% da pesquisa; 37 (trinta e sete) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm idade entre 26 a 35 anos, o que corresponde a 20,56% da pesquisa; 55 (cinquenta e cinco) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm idade entre 36 a 45 anos, o que corresponde a 30,56% da pesquisa; 19 (dezenove) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm idade entre 46 a 55 anos, o que corresponde a 10,56% da pesquisa; 12 (doze) pessoas

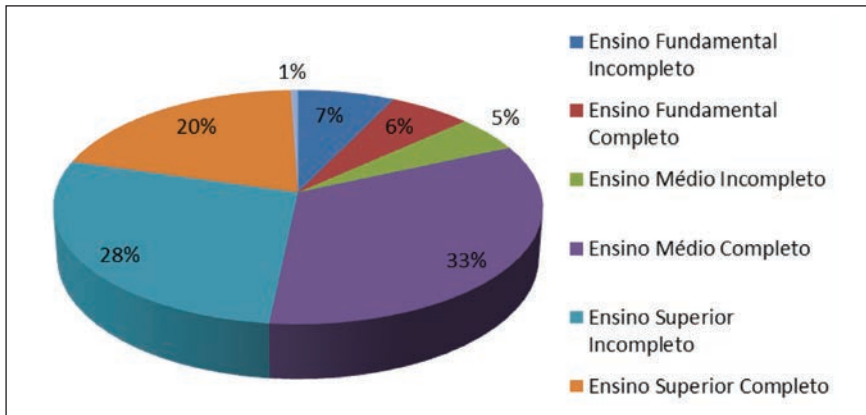
que responderam o instrumento de coleta de dados têm idade acima de 55 anos, o que corresponde a 6,67% da pesquisa.

Figura 7- Qual a sua idade?



A **Figura 8** mostra o gráfico da 8ª questão da pesquisa.

Figura 8 - Qual seu grau de escolaridade?

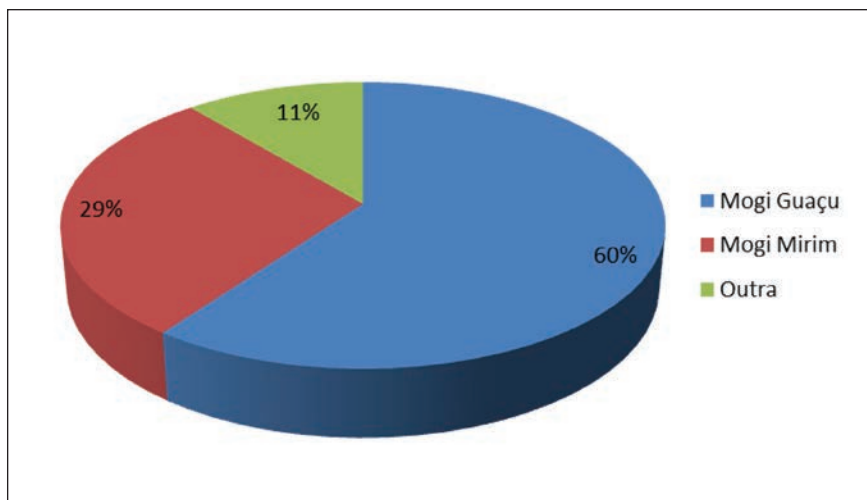


Conforme apresentado na **Figura 8**, os resultados foram os seguintes: 13 (treze) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm o Ensino Fundamental Incompleto, o que corresponde a 7,22% da pesquisa;

11 (onze) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm o Ensino Fundamental Completo, o que corresponde a 6,11% da pesquisa; 9 (nove) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm o Ensino Médio Incompleto, o que corresponde a 5,00% da pesquisa; 60 (sessenta) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm o Ensino Médio Completo, o que corresponde a 33,33% da pesquisa; 50 (cinquenta) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm o Ensino Superior Incompleto, o que corresponde a 27,78% da pesquisa; 36 (trinta e seis) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm o Ensino Superior Completo, o que corresponde a 20,00% da pesquisa; 1 (uma) pessoa que respondeu o instrumento de coleta de dados têm pós graduação, o que corresponde a 0,56% da pesquisa.

A **Figura 9** mostra o gráfico da 9ª questão da pesquisa.

Figura 9 - Em qual cidade você reside?

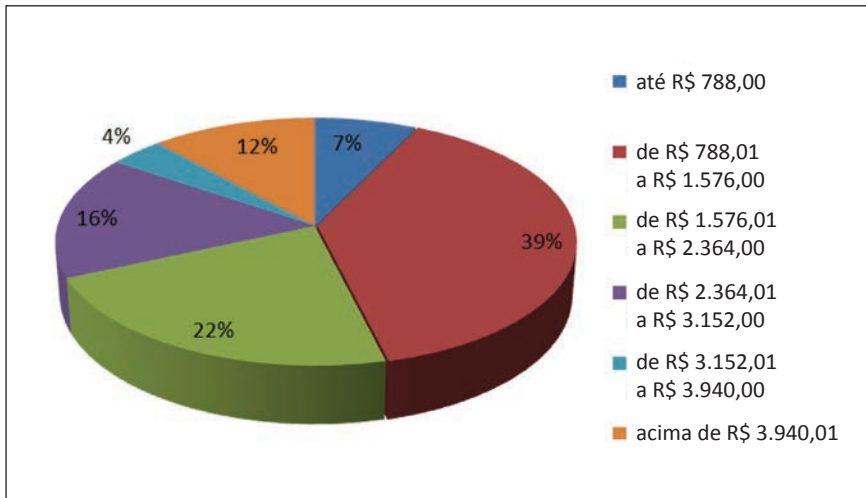


Conforme apresentado na **Figura 9**, os resultados foram os seguintes: 108 (cento e oito) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados residem em Mogi Guaçu, o que corresponde a 60,00% da pesquisa; 52 (cinquenta e duas) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados residem em Mogi Mirim, o que corresponde a 28,89% da pesquisa; 5 (cinco) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados residem em Estiva Gerbi, o que corresponde a 2,78% da pesquisa; 3 (três) pessoas

que responderam o instrumento de coleta de dados residem em Itapira, o que corresponde a 1,67% da pesquisa; 2 (duas) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados residem em Jaguariúna, o que corresponde a 1,11% da pesquisa.

A **Figura 10** mostra o gráfico da 10ª questão da pesquisa.

Figura 10 - Qual a média de seu rendimento mensal?



Conforme apresentado na **Figura 10**, os resultados foram os seguintes: 13 (treze) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm rendimento mensal de até R\$ 788,00, o que corresponde a 7,22% da pesquisa; 70 (setenta) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm rendimento mensal de R\$ 788,01 a R\$ 1.576,00, o que corresponde a 38,89% da pesquisa; 40 (quarenta) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm rendimento mensal de R\$ 1.576,01 a R\$ 2.364,00, o que corresponde a 22,22% da pesquisa; 29 (vinte e nove) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm rendimento mensal de R\$ 2.364,01 a R\$ 3.152,00, o que corresponde a 16,11% da pesquisa; 7 (sete) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm rendimento mensal de R\$ 3.152,01 a R\$ 3.940,00, o que corresponde a 3,89% da pesquisa; 21 (vinte e uma) pessoas que responderam o instrumento de coleta de dados têm rendimento mensal acima de R\$ 3.940,01, o que corresponde a 11,67% da pesquisa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados da pesquisa mercadológica, acredita-se que o investimento na produção de alimentos minimamente processados é potencialmente viável na região analisada para o processamento de couve, alface americana e alface crespa.

REFERÊNCIAS

AMORIM, A. M. *et al.*. Vida útil de produto minimamente processado composto por abóbora, cenoura, chuchu e mandioquinha-salsa. **Revista ciência agrotécnica**, v. 34, nº 1, p. 182-189, jan/fev, 2010 *apud* NASCIMENTO, K. de O. do *et al.* Alimentos minimamente processados: uma tendência de mercado. **Acta tecnológica**, vol 9, nº 1, p. 48-61, 2014.

CALDERÓN, M. M.. Los vegetales frescos cortados In: **Encontro nacional sobre processamento mínimo de frutas e hortaliças e I simpósio ibero-americano de vegetais frescos cortados 2006** *apud* FONSECA. R. da R.. **Determinação das características físico-químicas e de batatas minimamente processadas submetidas a tratamento com ácido cítrico e metabissulfito de sódio**. Disponível em: <http://www.gec.faced.ufba.br/wiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2006-2007/Disserta%E7%E3o_Rosemary_da_Rocha_2005.pdf> Acesso em fevereiro de 2015.

CANTWELL. M.. Postharvest handling systems: minimally processed fruits and vegetable In: Kader, Adel A. **Postharvest technologic of horticultural crops**. 2ª ed. Califórnia: 1992. 535 p. *apud* CHITARRA. Maria Isabel Fernandes. **Processamento mínimo de frutos e hortaliças**. 20ª ed. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 1998. 88 p.

CHITARRA, M. I. F.. **Alimentos minimamente processados**. Textos acadêmicos. Universidade Federal de Lavras, MG. 2001 *apud* FONSECA. R. da R. **Determinação das características físico-químicas e de batatas minimamente processadas submetidas a tratamento com ácido cítrico e metabissulfito de sódio**. Disponível em: <http://www.gec.faced.ufba.br/wiki/pub/PGNUT/Dissertacoes_Defendidas2006-2007/Disserta%E7%E3o_Rosemary_da_Rocha_2005.pdf> Acesso em fevereiro de 2015.

DELLA NATURAL. Visita técnica à empresa, localizada em Engenheiro Coelho, março de 205.

GAVA, A. J. *et al.*. **Tecnologia dos alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

IFPA. International Fresh-cut Product Association. IFPA Annual Conference, 17th, 2004. **Poster Session**. Reno, NV, Apr. 2004. p. 22-24, *apud* MORETTI, C. L. (Editor técnico). **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. EMBRAPA, SEBRAE, BRASÍLIA, 2007.

KOHATSU, D. S.; EVANGELISTA, R. M.; SWEABRA JR, S. *et al.*. Características físicas,

físico-químicas e sensoriais de cenoura minimamente processada. **Cultivando o saber**, v. 2, nº 4, p.57-68, 2009 *apud* NASCIMENTO, K. de O. do *et al.* Alimentos minimamente processados: uma tendência de mercado. **Acta tecnológica**, vol 9, nº1, p. 48-61, 2014.

LOBO, M. G.; GONZÁLEZ, M. Técnicas de procesamiento. In: AGUILAR, G. A. G; GARDEA, A. A.; NAVARRO, F.C (ed.). **Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados 2005** *apud* FONSECA, R. da R. **Determinação das características físico-químicas e de batatas minimamente processadas submetidas a tratamento com ácido cítrico e metabisulfito de sódio**. Disponível em: <http://www.gec.faced.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/Dissertacoes_Defendidas2006-2007/Disserta%E7%E3o_Rosemary_da_Rocha_2005.pdf> Acesso em fevereiro de 2015.

MORETTI, C. L. (Editor técnico). **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. EMBRAPA, SEBRAE, BRASÍLIA, 2007.

NASCIMENTO, M.; SILVA, H. R. da (Coord.). Câmara setorial da cadeia produtiva de hortaliças. In: VILELA, D.; ARAUJO, P. M. M. (Org.). **Contribuição das câmaras setoriais e temáticas à formulação de políticas públicas e privadas para o agronegócio**. Brasília: MAPA/SE/CGAC, 2006. 496 p. *apud* ETENE. (Série documentos do Etene, nº 24). **A agroindústria de alimentos de frutas e hortaliças no Nordeste e demais áreas de atuação do BNB**: desempenho recente e possibilidades de políticas / coordenador executivo, José Ailton Nogueira dos Santos, Wendell Márcio Araújo arneiro ... [et al.]. – Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

OETTERER, M. *et al.*. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2010. 612 p.

OLIVEIRA, M. A.; SOUZA, V. M.; BERGAMINI, A. M. M. *et al.*. Microbiological quality of ready-to-eat minimally processed vegetables consumed in Brazil. **Food Control**, v. 22, p. 1400-1403, 2011. *apud* NASCIMENTO, K. de O. do *et al.* Alimentos minimamente processados: uma tendência de mercado. **Acta tecnológica**, vol 9, nº 1, p. 48-61, 2014.

SILVA, E. O. *et al.*. Formas de presentación. In: AGUILAR, G. A. G; GARDEA, A. A.; NAVARRO, F. C. (ed.). **Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados** *apud* FONSECA, R. da R. **Determinação das características físico-químicas e de batatas minimamente processadas submetidas a tratamento com ácido cítrico e metabisulfito de sódio**. Disponível em: <http://www.gec.faced.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/Dissertacoes_Defendidas2006-2007/Disserta%E7%E3o_Rosemary_da_Rocha_2005.pdf> Acesso em fevereiro de 2015.

SEBRAE. **Estudos de mercado**, 2008 *apud* PSILLAKIS, C.. Hortaliças minimamente processadas prontas para consumo. Grupo Horta. **I Workshop Nichos de mercado para o setor agroindustrial**. Slides, Embrapa, setembro de 2014.