

## O MERCADO DA CONFEITARIA FRENTE AO DESAFIO DE OFERECER PRODUTOS PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES OU QUE BUSCAM POR UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL

Ana Luiza Jácome Aguiar **FURTADO** <sup>1</sup>

Isabelle Fernanda **GUEDES** <sup>1</sup>

Klênia Anjos **VIANNA** <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Minas Gerais (Belo Horizonte).

<sup>2</sup> Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Minas Gerais (Belo Horizonte).

**Palavras-chave:** Confeitaria; Restrição alimentar; Sabor; Saudável.

### INTRODUÇÃO

Atualmente, cresce o número de pessoas que buscam melhorar a alimentação, pois sabem que esta tem um papel decisivo na qualidade de vida. Segundo Quaresma (2018, p.10), “As escolhas feitas impactam diretamente na saúde, no bem-estar e no peso da pessoa.” A busca por hábitos saudáveis vem conquistando cada vez mais pessoas em todo o mundo.

Analisando essa crescente demanda, este trabalho tem o intuito de pesquisar as bases da boa alimentação, direcionando o olhar especialmente para a confeitaria, um mercado que pode se adequar e oferecer produtos mais saudáveis para seus clientes. “Para agradar o exigente consumidor atual, os confeitários precisam ser inventivos e meticulosos, a fim de criar preparações inovadoras, saborosas e atraentes aos olhos” (COSTA, 2018, p. 7). Complementando Costa, os confeitários devem também criar preparações mais saudáveis, nutritivas que possam ser atrativas e apreciadas pelo público em geral. Em Belo Horizonte são poucas as confeitarias que têm esse perfil.

Este trabalho busca conhecer como o mercado da confeitaria tem se comportado em relação aos consumidores de produtos saudáveis e aos consumidores que têm algum tipo de alergia ou intolerância alimentar, já que as restrições

alimentares e escolhas por uma alimentação mais equilibrada têm sido cada vez mais frequentes entre a população. Este estudo pretende estimular as confeitarias a se preparem para atender ao público que necessita de uma alimentação mais restritiva, livre de glúten e de lactose, por exemplo. Vale lembrar também do açúcar, que pode ser um vilão para a saúde, principalmente para quem tem diabetes.

## **METODOLOGIA**

A metodologia utilizada foi a pesquisa exploratória, que tem como base a falta de conhecimento acumulado e sistematizado, pois ainda há poucos estudos sobre a relação entre confeitaria e alimentação saudável. A fim de levantar dados sobre essa questão, foi criado um questionário composto por perguntas objetivas. A amostra dessa pesquisa foi a probabilística por conglomerados, baseada em procedimentos estatísticos.

Quanto aos meios de investigação, foi utilizada a pesquisa bibliográfica para a fundamentação teórica deste trabalho. De acordo com Vergara (2016), a “pesquisa bibliográfica é o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, isto é, material acessível ao público em geral.”

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

De acordo com os números obtidos através de pesquisa realizada por formulário virtual, foi feito o tratamento estatístico dos dados e observou-se que boa parte das 160 pessoas, moradoras de Belo Horizonte, que responderam ao questionário, apresenta alguma restrição ou alergia alimentar. Destas, 20,6% apresentam intolerância à lactose; 4,4% ao glúten e 7,9% a outras substâncias alimentares. De acordo com Quaresma, (2018, p. 89) “os casos de alergia alimentar vêm aumentando muito nos últimos anos [...] Não se sabe exatamente qual é a real prevalência de alergia, mas estima-se que afete 4% da população mundial”.

Outra questão abordada pela pesquisa foi a preocupação das pessoas em fazer escolhas alimentares visando a saúde e o bem-estar. Uma parcela considerável dos entrevistados, 43,1%, declarou se preocupar, na maioria das vezes, com boas

escolhas alimentares e quando perguntados sobre às compras do mês, 61,9% responderam dar preferência aos produtos naturais. Sabe-se que uma alimentação variada e nutritiva é necessária para a manutenção da saúde. “Portanto, é preciso ficar atento à seleção de produtos e variá-la ao máximo dentro de um padrão saudável, já que nenhum alimento fornece todos os nutrientes necessários” (QUARESMA, 2018, p. 10).

A análise dos dados referentes às confeitarias apontou que a maior parte dos entrevistados, 55%, buscam por bolos e tortas nas confeitarias, a pesquisa também mostrou que mais de 80% dos entrevistados não conhecem confeitarias que oferecem opções desses produtos para pessoas com alguma restrição alimentar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Seguir uma dieta não deve ser sinônimo de comer mal. As pessoas precisam se conscientizar disso e os profissionais da culinária se adaptar a isso. “É possível comer bem e ter refeições saborosas, apesar das restrições alimentares” (QUARESMA, 2018, p. 38). Na confeitaria, nem sempre é fácil fazer substituições de insumos e planejar refeições saborosas e pratos bem-apresentados sem deixar de lado os aspectos nutricionais e restritivos. Mas com criatividade e alguns truques culinários, o confeitoiro pode preparar bolos, tortas e doces que atendam essa parte da população, excluindo do preparo substâncias que possam desencadear reações adversas nas pessoas que têm restrições alimentares.

## REFERÊNCIAS

BASÍLIO, Márcia Cristina; MARTINS, Beatriz Tenuta; SILVA, Marco Aurélio. **Nutrição aplicada e alimentação saudável**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

COSTA, Diego Rodrigues; FIORI, Flávio Colombini; VIANNA, Felipe Soave Viegas; REDOSCHI, Gisela; LAGE, Marcela Faria; COELHO, Samara Trevisan. **Manual prático de confeitaria Senac**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

QUARESMA, Laura Sampaio; LETHIAIS Harold. **Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.**  
São Paulo: Editora Atlas, 1998.