CADERNOS MACAMBIRA

ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.8, n. especial 1, 2023. https://doi.org/10.59033/cm.v8iespecial1.1154
Anais do VI Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

ELABORAÇÃO DO BRIEFING DA BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA DIETÉTICA DE TAMARINDO

PREPARATION OF THE BRIEFING OF THE TAMARIND DIETARY FERMENTED MILK DRINK

Flávia Oliveira Santana[1], Caio Henrique da Silva Oliveira[2], Maria Clara da Silva Santos[3], Raiane Cerqueira Damasceno[4], Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus[5]

[1] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: santanaflavia532@gmail.com
[2] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: caiosilvabol2@gmail.com
[3] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: claralu202005@gmail.com
[4] Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. Email: raydamasceno05@gmail.com.
[5] Doutora em Biotecnologia pela Universidade Estadual de Feira de Santana – Ba. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha. E-mail: maria.carvalho@ifbaiano.edu.br.

Recebido: 11/11/2023 - **Revisado**: 29/11/2023 - **Aceito**: 05/12/2023 - **Publicado**: 07/12/2023

RESUMO: O briefing é uma ferramenta importante no processo de desenvolvimento de novos produtos. É um documento que contém as informações norteadoras e detalhadas sobre um determinado produto, desempenhando papel fundamental no processo de inovação no setor alimentício. Para o desenvolvimento do briefing, foram elaboradas perguntas norteadoras tais como: a definição do produto segundo a legislação, características do produto, diferencial/atrativo no mercado, público alvo, bem como o tipo de embalagem utilizada e forma de conservação do produto. O novo produto desenvolvido foi a bebida láctea dietética de tamarindo, que possui como um dos diferenciais a substituição do açúcar por edulcorantes e agente de corpo, atendendo aos consumidores com restrições alimentares e aqueles que buscam opções saudáveis. Outra inovação é a utilização de recursos regionais, como o tamarindo, trazendo um novo sabor para as bebidas lácteas fermentadas.

Palavras-Chave: Novos produtos; Derivados lácteos; Desenvolvimento.

ABSTRACT: The briefing is an important tool in the new product development process. It is a document that contains guiding and detailed information about a specific product, playing a fundamental role in the innovation process in the food sector. To develop the briefing, guiding questions were prepared such as: the definition of the product according to legislation, product characteristics, differential/attractiveness in the market, target audience, as well as the type of packaging used and method of preserving the product. The new product developed was the tamarind diet milk drink, which has as one of its differences the replacement of sugar with sweeteners and body care agents, serving consumers with dietary restrictions and those looking for healthy options. Another innovation is the use of regional resources, such as tamarind, bringing a new flavor to fermented milk drinks.

Keywords: New products; Dairy products; Development.

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

INTRODUÇÃO

O setor alimentício está sempre buscando inovações e variações em seus produtos com o objetivo de ampliar o portfólio em um mercado cada vez mais competitivo. A inovação está relacionada com uma nova ideia, uma nova forma de desenvolvimento, um novo produto, ou até a agregação de um novo sabor em determinado produto.

Uma das ferramentas no processo de desenvolvimento de novos produtos é o briefing. O briefing é um documento que contém as principais informações sobre o novo produto tais como: definição do produto segundo a legislação, aspectos do processamento, embalagem, forma de conservação, público alvo, concorrência, canais de comercialização do produto. O briefing é um “manual” do novo produto a ser desenvolvido.

Segundo a legislação, alimentos para fins especiais, são os alimentos especialmente formulados ou processados nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas (Brasil, 2017). Esses alimentos podem ser isentos de alguns nutrientes tais como: açúcar, glúten, gordura e sódio. Bebida láctea é um derivado do leite obtido a partir da fermentação da mistura de leite e soro do leite, podendo ser adicionado ou não outros ingredientes, sendo bem comum bebidas lácteas saborizadas com frutas. Essas bebidas podem se apresentar na versão dietética (sem açúcar) se enquadrando na categoria de alimentos para fins especiais. Na versão dietética, o açúcar é substituído por edulcorantes e agentes de corpo.

Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi elaborar o briefing da bebida láctea fermentada dietética de tamarindo como uma ferramenta no processo de desenvolvimento de novos produtos alimentícios no setor lácteo.

METODOLOGIA

Para a elaboração do briefing, algumas questões norteadoras foram utilizadas como parâmetro no desenvolvimento do novo produto, tais como: definição do produto segundo a legislação, características do produto e questões

sobre sazonalidade da matéria-prima utilizada; o diferencial e a mensagem que o produto deseja passar, qual público-alvo busca atender e suas expectativas diante do novo produto; além de informações sobre comercialização, embalagem e conservação da bebida láctea fermentada.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo a legislação, bebida láctea é o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. É fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade (BRASIL, 2005).

O tamarindo (*Tamarindus Indica L.*) é um fruto abundante na região nordeste, porém, pouco explorado. Sua safra ocorre durante os meses de março e setembro e, nesse período ocorrem perdas devido à baixa exploração tecnológica. Entretanto, o tamarindo pode ser transformado em polpas congeladas para maior duração, possibilitando o uso em inovações alimentícias. Dado essas características, o produto a ser desenvolvido é a bebida láctea fermentada dietética de tamarindo, que irá agregar valor ao tamarindo, reduzir perdas de safra e acrescentar um novo sabor de bebida láctea no mercado (Amaral, 2023).

O diferencial do produto a ser desenvolvido é a substituição da sacarose (açúcar de mesa) por edulcorantes (ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose) e agente de corpo (maltodextrina) bem como do sabor utilizado na bebida, que é o tamarindo. Esse novo sabor traz uma característica marcante e inovadora perante a concorrência, podendo atingir diversos públicos. A

substituição da sacarose atende ao público que possui restrição quanto ao consumo de açúcar bem como do público que busca versões mais saudáveis das versões tradicionais (com açúcar) dos produtos.

A bebida láctea fermentada deve ser acondicionada em embalagem apropriada para as condições de estocagem e que garantam uma proteção adequada contra a contaminação. O tipo de embalagem a ser utilizada é a garrafa de polietileno tereftalato (PET) podendo ser comercializado em porções individuais 200 gramas) até porções “tipo família” (1250 g).O produto deve ser conservado e comercializado em temperatura não superior a 10ºC, para garantir a segurança e preservar a qualidade do produto. A comercialização desse produto pode ocorrer em mini e supermercados, redes varejistas e atacadistas do ramo alimentício e lojas de conveniências. As vendas diretas também são alternativas para a comercialização do produto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento de uma bebida láctea dietética de tamarindo oferece uma oportunidade única de combinar inovação e utilidade. Isso se deve ao crescente interesse nas bebidas lácteas, impulsionado pela sua aceitação sensorial, preços acessíveis e custos de produção reduzidos, o que pode contribuir para uma maior aceitação no mercado comercial e industrial. A inclusão do tamarindo, um fruto regional, não apenas agrega valor a ele, mas também proporciona uma abordagem inovadora à indústria alimentícia. A substituição da sacarose por edulcorante na formulação não apenas atende às necessidades de pessoas com restrições alimentares, mas também atrai consumidores que buscam opções saudáveis. Portanto, a bebida láctea de tamarindo representa uma estratégia inteligente para aproveitar os recursos locais e atender às demandas e tendências do mercado alimentício.

REFERÊNCIAS

AMARAL, S. M. Uso do Tamarindo no Desenvolvimento de Produtos Alimentícios. **Ciências Exatas e da Terra, Sociais, da Saúde, Humanas e Engenharia/Tecnologia.** v.3, n.5, p. 1- 21, 2022. Disponível em: https://recima21.com.br/index.php/recima21/article/view/1403/1077. Acesso em: 30 jul. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 135 de 08 de fevereiro de 2017. **Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2017/rdc0135_08_02_2017.pdf. Acesso em: 15 out.2023

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea.** Disponível em: https://www.normasbrasil.com.br/norma/instrucao-normativa-16-2005_75591.html. Acesso em: 15 out. 2023.