**AVALIAÇÃO MERCADOLÓGICA DE BEBIDAS FORMULADAS COM SORO DE LEITE E FRUTAS TROPICAIS**

Olliver William Ceni de Oliveira1, Ângela Moraes Teixeira1, Mauricio Rigo2, José Raniere Mazille Vidal Bezerra3.

1Discente do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual do Centro-Oeste olliver.w@hotmail.com

A área de análise sensorial e a pesquisa com consumidor são instrumentos utilizados no controle de qualidade e desenvolvimento de novos produtos. O soro resultante da produção de queijos é uma alternativa efetiva que pode melhorar a competitividade da cadeia láctea, podendo ser utilizado em formulações de bebidas com frutas tropicais. O objetivo desse trabalho foi elaborar bebidas à base de soro de queijo (SQ) e suco de uva, nas seguintes concentrações F0 (padrão suco de uva, 0% SQ), F1 (2,5% SQ), F2 (5% SQ) e F3 (7,5% SQ) e desenvolver uma pesquisa de mercado. A análise mercadológica foi realizada através de questionário composto por identificação do grupo de entrevistados, frequência do consumo de bebida sabor de frutas, vantagem no consumo de bebida mista de soro de leite e suco de uva com relação as tendências da indústria e qual o preço que seria pago por um litro de bebida mista de soro de leite com frutas. Para as bebidas formuladas com soro de queijo e para o suco de uva padrão F0, verificou-se a intenção de compra. As amostras F0 e F1 apresentaram as maiores taxas de aprovação, sendo que 54,55% e 63,64% dos consumidores, respectivamente, responderam que certamente comprariam ou possivelmente comprariam o produto degustado. Pelo mesmo critério, a formulação F3 obteve uma aceitação de 47,27% e a F4 de 40%. Entre os avaliadores, 32,73% consomem bebida sabor de fruta com uma frequência diária, 32,73% consomem 2 a 3 vezes por semana, e 30,9% consomem 1 a 2 vezes por mês. As vantagens de consumo podem ser classificadas como: conveniência e praticidade, confiabilidade e qualidade, sensorialidade e prazer, saudabilidade e bem-estar e sustentabilidade e ética. As principais tendências que os participantes do teste sensorial consideraram vantagens no consumo da bebida de soro de leite e suco de uva foram saudabilidade e bem-estar e sensorialidade e prazer, demonstrando preferência pela busca da nutrição saudável e palatabilidade. Através deste estudo, assim como o de outros autores, infere-se que é preferível pelas pessoas as formulações com menos concentração de soro na composição, e que a população busca nesse tipo de produto uma alternativa barata e saudável. Tais condições tornam sustentável a inserção da bebida mista no mercado brasileiro.

**Palavras-chave:** uva, soro de queijo, tendências de consumo.

**Agradecimentos:** Ao Programa de Iniciação Cientifica Voluntária da Unicentro.