FORMULAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA

I Encontro de Empreendedorismo e Inovação

Lanna Schirley de Sousa Tomaz, Jonatas Targino Araújo, Cássia Melo Galdino, Ana Caroline Carvalho de Melo, Francisco João Paulo Monteiro de Lima, Eliedir Ribeiro da Cunha Trigueiro

Como as pessoas estão disponibilizando cada vez menos tempo para suas refeições, o mercado vem aumentando sua oferta de alimentos mais práticos. O problema é que muitos desses produtos acabam afetando negativamente a saúde do consumidor ao longo do tempo, e por conta disso há certa dificuldade em manter uma alimentação saudável. Outros fatores como custo benefício, características sensoriais, entre outros também contribuem com essa dificuldade. Através de pesquisas realizadas, percebemos que 80% das pessoas que participaram não se sentem satisfeitas quanto às características sensoriais de alimentos integrais que já se encontram disponíveis no mercado. Além disso, 90% delas acreditam que esses produtos não possuem um preço acessível. Como solução para esse problema, propomos uma massa fresca tipo macarrão talharim elaborada com um mix de farinhas integrais sem glúten, com adição de antioxidantes e saborizantes naturais. Com o uso dessa combinação, o consumidor será capaz de obter os benefícios de todas as farinhas utilizadas, tornando essa massa uma ótima fonte de nutrientes. Nosso produto é destinado principalmente para pessoas que apresentam restrição alimentar ao glúten (os celíacos) e pessoas que se interessam por uma opção mais saudável e buscam opções de produtos no mercado com um bom custo-benefício, prático e principalmente saboroso. Como modelo de negócio, nosso projeto se enquadra no modelo B2B2C (Business-To-Business-To-Consumer). Através da ideia criada, a obtenção de lucro se dará a partir da venda da patente do produto para alguma empresa.

Palavras-chave: RESTRIÇÃO ALIMENTAR. ALIMENTO FUNCIONAL. INOVAÇÃO.