

AValiação DA NEOFobia DE TECNOLOGIAS DE ALIMENTOS ENTRE FUTUROS PROFISSIONAIS DA NUTRIÇÃO

Jaqueline Laurindo

Natália Regina Marchese

Andriele de Prá Carvalho

A inovação no setor de alimentos, tanto no setor agrário quanto industrial, relaciona-se com a utilização de novas tecnologias de produção, surgindo conforme as necessidades de mercado e comprometendo-se em garantir avanços sanitários, de disponibilidade de produtos fora de safra, aumento do shelf life, biodisponibilidade de nutrientes, melhoramento genético, menor desperdício de água, energia, redução no uso de produtos químicos, entre outros. No momento da escolha de um produto, o consumidor avalia a relação entre o custo do alimento, os benefícios percebidos, os riscos que este oferece e a qualidade de modo geral. A detecção de fobias com relação à tecnologia de alimentos é fundamental para que as indústrias possam desenvolver estratégias de comunicação sobre os métodos de processamento, sendo transparentes e obtendo tanto leigos quanto especialistas em alimentos como aliados. Visto que nutricionistas são formadores de opinião com relação a alimentos, este trabalho objetivou avaliar o grau de aversão dos futuros profissionais nutricionistas com relação à alimentos obtidos através de processos inovadores. Para isto, após aprovação no comitê de ética, 60 alunas do curso de nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, com conhecimento em tecnologia de alimentos, responderam o questionário Food Technology Neophobia Scale (FTNS), composto por treze afirmações com sete possibilidades de resposta em escala Likert, do concordo totalmente (01), ao discordo totalmente (07), relacionadas com a necessidade de novas tecnologias, à percepção de risco; à escolhas saudáveis; e à informação fornecida pela mídia. A análise estatística dos dados foi realizada através da somatória das notas informadas por cada indivíduo, invertendo a pontuação das perguntas 6, 7, 8 e 13, podendo variar entre 13,0 e 91,0. Então os pesquisados foram divididos em três grupos: neofílicos - baixa neofobia (13,0 a 43,4), neutros (43,5 a 65,7) e neofóbicos - alta neofobia (65,7 a 91,0). Os valores correspondentes a cada grupo foi definido a partir da média do FTNS (54,6), mais ou menos o desvio padrão (11,1) encontrado. Valores mais altos de somatório de notas representam maior neofobia com relação à novas tecnologias para alimentos. A maioria dos entrevistados (69,1%) pertenceram à categoria neutro - possuem aversão a apenas algumas tecnologias, mas não todas, 16,4% foram classificados como neofóbicos e 14,5% como neofílicos. A

soma dos itens de cada entrevistado variou entre 32,0 a 84,0. O resultado foi comparado com outros estudos realizados com a população em geral no Brasil 47,0 ($\pm 12,0$), Canadá 58,5 ($\pm 6,21$) e Austrália 54,35 ($\pm 10,08$) e foi possível perceber que não houve diferença estatística de Neofobia de Tecnologia de Alimentos entre os estudos à 95% de confiança. Tendo em vista que estudos anteriores realizados no Brasil encontraram influência entre Neofobia e fatores socioeconômicos como idade maior de 36 anos, baixa escolaridade e baixos rendimentos, era esperado que o grupo tivesse menor índice de neofobia, o que não aconteceu, concluindo que este grupo deve ter grande atenção das indústrias de alimentos com relação à inovação.

Palavras-chave: Inovação; Aceitação; Aversão; Alimentos processados.
