

**01 – 02 OCTOBER 2023**

# Novos alimentos – estudo exploratório sobre a sua aceitação por uma amostra de jovens adultos

## AUTORES

Beatriz Sofia Agostinho<sup>1</sup>, Rafael Filipe Barros<sup>1</sup>, Telma Catarina Esteves<sup>1</sup>, Wilson Fábio Lopes<sup>1</sup>, Paula Pinto<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup> Instituto Politécnico de Santarém – Escola Superior Agrária

<sup>2</sup> CERNAS – Research Center for Natural Resources, Environment and Society

<sup>3</sup> CIEQV – Life Quality Research Centre, Santarém

## OBJETIVOS

Conhecer o grau de aceitação relativa a novos alimentos numa amostra de adultos jovens.

## INTRODUÇÃO

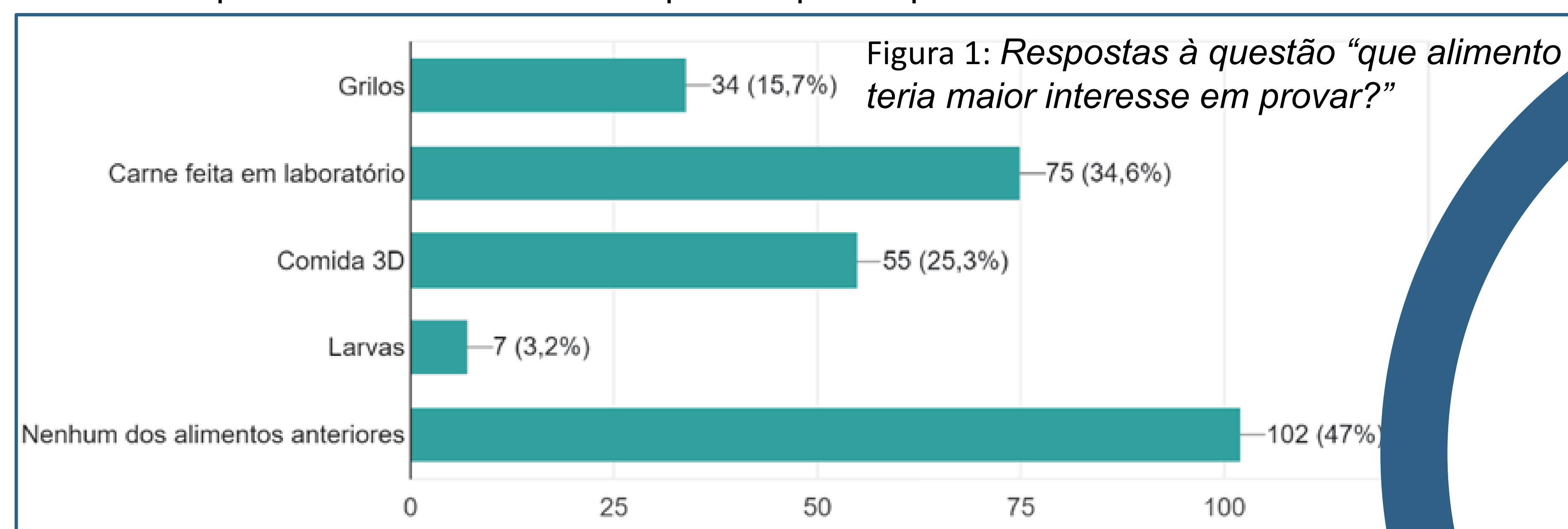
Novos alimentos podem ser alimentos que usam novos processos de produção e tecnologias, bem como alimentos tradicionalmente consumidos fora da EU, como os insetos [1,2]. Embora estas fontes alimentares alternativas possam contribuir para a sustentabilidade alimentar, são difíceis de introduzir no mercado pois o consumidor muitas vezes recusa alimentos não familiares [3].

## METODOLOGIA

Foi elaborado um questionário online nos Formulários Google, assegurando as normas vigentes relativas à proteção de dados. O questionário incluiu perguntas sobre interesse e frequência em experimentar novos alimentos, e tipo de alimentos que experimentaria. O questionário foi respondido anonimamente por 217 participantes.

## RESULTADOS

A amostra consistiu de indivíduos maioritariamente com idades entre os 18 e os 30 anos (55,8%). Grande parte dos respondentes (47%) prefere não experimentar nenhum dos novos alimentos apresentados como opção (Figura 1)



Dos alimentos apresentados, mais participantes referiram estar dispostos a experimentar carne de laboratório ou alimentos 3D (34,6% e 25,3%, respetivamente) do que grilos ou larvas (15,7% e 3,2%, respetivamente). Foram encontradas associações significativas entre a idade e o interesse em experimentar novos alimentos, sendo que participantes com idades superiores a 30 anos demonstraram maior interesse em experimentar novos alimentos, do que participantes de idades inferiores (( $7.7 \pm 2.0$  e  $6.8 \pm 2.4$ , respetivamente, numa escala de 0 a 10;  $p=0.039$ ).

## CONCLUSÃO

No futuro, seria importante elaborar um estudo com uma amostra representativa da população portuguesa e explorar se fatores baseados em informações sobre a sustentabilidade e valor nutritivo destes novos alimentos, poderão estar associados com o interesse em experimentar novos alimentos.

## REFERÊNCIAS

- Romeiro, E.T., Oliveira, I.D., Carvalho, E.F. (2015). Insects as alternative source: review article. *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 4(1), 41-61. <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>.
- Prado, I., Vital, A. C. P., Kempinski, E. M. B. C., Pinto, L. A. de M., Nascimento, K. F., & Alexandre, S. (2017). Produção de carne in vitro: nova realidade da sociedade moderna. *Pubvet*, 11(9), 840-847. <https://doi.org/10.22256/PUBVET.V11N9.840-847>.
- Coulthard, H., Aldridge, V., & Fox, G. (2022). Food neophobia and the evaluation of novel foods in adults; the sensory, emotional, association (SEA) model of the decision to taste a novel food. *Appetite*, 168, 105764. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105764>

## FINANCIAMENTO

Centro de Estudos de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade – CERNAS, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia, Ministério da Educação e Ciência, referência UIDP/00681/2020 (<https://doi.org/10.54499/UIDP/00681/2020>).

Centro de Investigação em Qualidade de Vida (CIEQV) – financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia, Ministério da Educação e Ciência, referência UIDP/04748/2020.



Funded by  
the European Union

