

VOLUME 13

N. 1
2024



REVISTA
agro em questão

**Levantamento do Consumo
e Comercialização de
Plantas Condimentares**

Levantamento do Consumo e Comercialização de Plantas Condimentares

Marília Costa Araújo¹

Juliana Martins de Mesquita Matos²

RESUMO

As plantas condimentares estão presentes no cotidiano dos brasileiros, uma vez que os consumidores se interessam cada vez mais por novas experiências gastronômicas culinárias. Além das propriedades organolépticas, as plantas condimentares possuem também propriedades funcionais, que realçam sua importância na alimentação. Estas propriedades se referem aos alimentos que demonstram benefícios fisiológicos e, ou, reduzem o risco de doenças crônicas, além de suas funções básicas nutricionais. O objetivo dessa pesquisa foi identificar a diversidade de espécies utilizadas pelos consumidores, o custo médio de aquisição e identificar a disponibilidade destes produtos em diferentes canais de comercialização. Para o levantamento de dados de consumo foi distribuído um questionário eletrônico junto aos estudantes da Faculdade CNA. Para identificar as questões de mercado foram realizadas visitas em 3 feiras físicas regionais do DF (Feira do Núcleo Bandeirante, Feira do Produtor no Sudoeste e Feira do Guará) onde buscou-se levantar informações junto aos feirantes de produção, transformação e aquisição de plantas condimentares, assim como se verificou a comercialização no modelo de e-commerce. Como resultado da entrevista verificou-se que 100% dos entrevistados fazem uso de plantas condimentares. Entre as espécies mais mencionadas estão: Salsa, coentro, pimenta de cheiro, açafrão, alho, cebola, cebolinha, pimenta e urucum. As plantas são adquiridas in natura e desidratadas em mercados e feiras. O preço médio gasto pelos consumidores varia de 5 reais a 10 reais, em média o

¹ Discente da Faculdade CNA.

² Docente da Faculdade CNA. E-mail: juliana.matos@faculdadecna.edu.br



pacote de tempero processado no mercado tem 100g e em alguns grandes mercados os temperos são comercializados em maços e vasos para que o consumidor possa tê-los sempre frescos em casa. O valor varia de acordo com o peso. Nas feiras visitadas as plantas condimentares podem ser encontradas in natura e processadas. O preço médio varia de 5 a 10 reais. Os feirantes informam adquirir seus produtos tanto in natura quanto processados de um atravessador e que desconhecem a forma de produção e processamento dos temperos. A revenda é feita em maço para plantas in natura e em no peso para os temperos processados. Já no ambiente do e-commerce foram avaliados 3 pontos de venda. Neste pontos de venda digital são vendidos temperos processados tais como: folhas desidratadas (louro, alecrim, orégano), partes de plantas trituradas açafraão e gengibre (raízes), canela em pau (casca da árvore), chimichurri, lemon pepper (misturas prontas), pimenta do reino, pimenta calabresa e cardamomo (sementes). Os preços médios praticados vão de 3,50 a 12,00. Analisando a possibilidade de venda e procura pela diversidade de temperos, é importante fortalecer o produtor para manutenção dessas cadeias produtivas.

Palavras chave: Tempero. Mercado. Percepção do Consumidor