

Definição de Atributos de Qualidade do Produto

Para o Desenvolvimento de Alimentos e Bebidas Saudáveis



Conteúdo do Módulo

1.

O que é qualidade alimentar e por que é importante no desenvolvimento de produtos?

Qualidade Alimentar – Um Julgamento Subjetivo
Qualidade Alimentar - Atributos
Característicos Cada Definição É Importante

2.

Definir padrões de atributos de qualidade

Atributos de qualidade do produto aplicam-se a todos os níveis
A definição de atributos de ajuda na avaliação objetiva
A definição de atributos de ajuda no seu processo de desenvolvimento
Padrões de Atributos Organoléticos
Quais são os atributos importantes?

Conteúdo do Módulo

3.

Etapas práticas para definir padrões de atributos de qualidade

- Construindo um vocabulário comum
- Explorando o vocabulário de texturas
- Descrevendo Padrões de Atributo de Sabor
- Padrões de Atributo de Sabor e Aroma
- Descrevendo os Padrões de Atributos de Aparência
- Metas e Tolerâncias
- Medição de acordo com os padrões de atributo
- Documentação de padrões e avaliações de atributos
- Um Exemplo de Padrões de Atributo de Produto
- Resumindo os Benefícios dos Padrões de Atributos de Qualidade

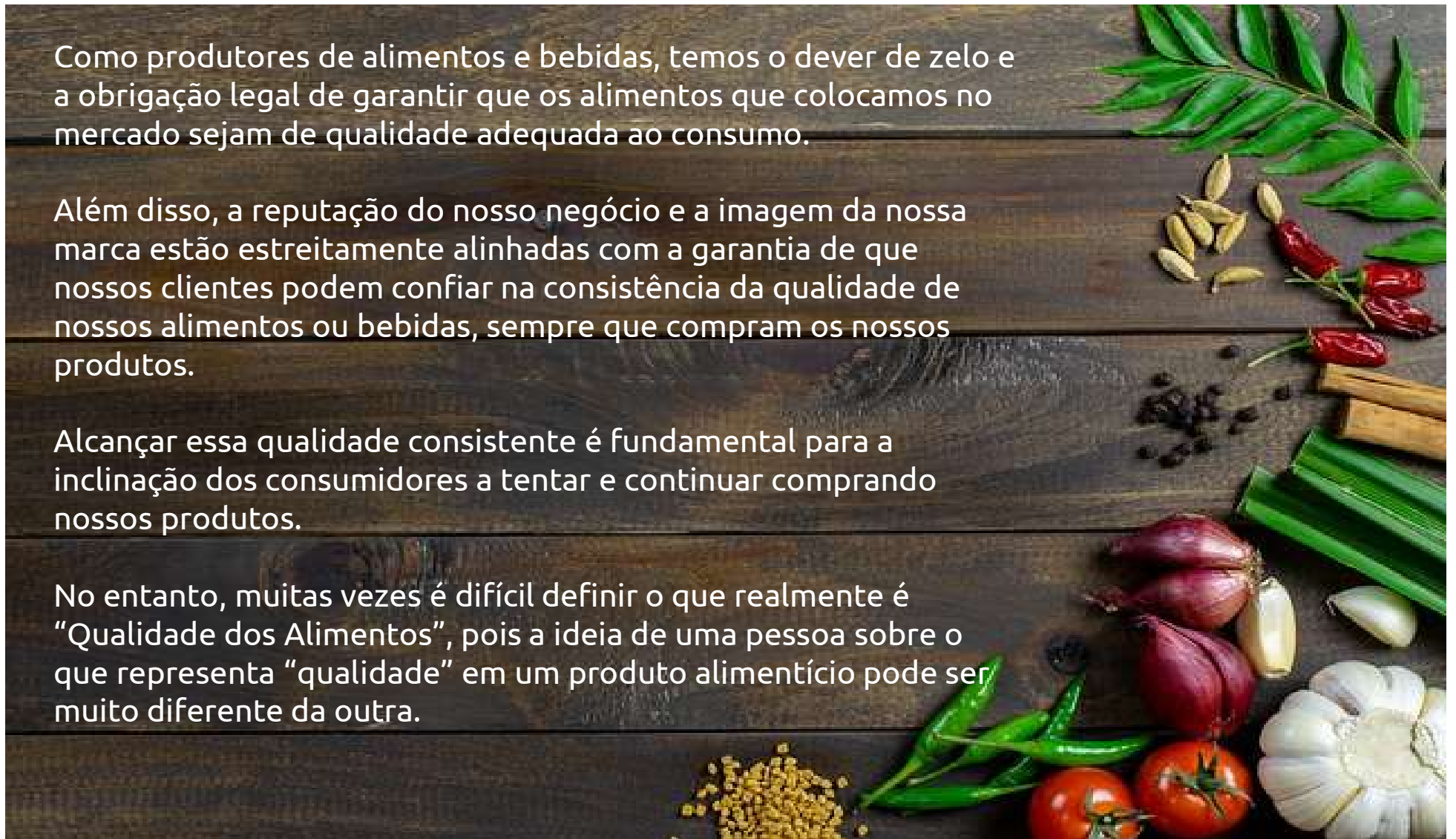
O que é qualidade de alimentos e por que é importante no desenvolvimento de produtos?

Como produtores de alimentos e bebidas, temos o dever de zelo e a obrigação legal de garantir que os alimentos que colocamos no mercado sejam de qualidade adequada ao consumo.

Além disso, a reputação do nosso negócio e a imagem da nossa marca estão estreitamente alinhadas com a garantia de que nossos clientes podem confiar na consistência da qualidade de nossos alimentos ou bebidas, sempre que compram os nossos produtos.

Alcançar essa qualidade consistente é fundamental para a inclinação dos consumidores a tentar e continuar comprando nossos produtos.

No entanto, muitas vezes é difícil definir o que realmente é “Qualidade dos Alimentos”, pois a ideia de uma pessoa sobre o que representa “qualidade” em um produto alimentício pode ser muito diferente da outra.



Qualidade Alimentar – Um Julgamento Subjetivo

É útil se olharmos para uma definição de dicionário de “qualidade”, pois isso revela que a palavra é usada de duas maneiras e podemos relacionar ambos os significados a produtos alimentícios

Em primeiro lugar, “**Qualidade**” pode referir-se a

- **um julgamento** que foi feito sobre a superioridade ou inferioridade de um alimento – como nas frases “alta qualidade” ou “má qualidade”
- Muitas vezes, isso envolve **um ponto de vista subjetivo** dos consumidores com base no que eles gostam e esperam de um determinado item alimentar – tais visões são fortemente influenciadas pelo gosto pessoal, normas culturais e experiências anteriores de alimentos semelhantes.
- A qualidade também é frequentemente referenciada em avaliações sobre alimentos e bebidas – como reportagens, comentários nas redes sociais ou os “Prêmios de Qualidade” formais que são realizados em muitas regiões.



Qualidade Alimentar - Atributos Característicos

A segunda definição de “qualidade” tem uma conotação diferente

É utilizado para denotar certos **atributos característicos definíveis** que são típicos de um determinado alimento e que os consumidores esperam ver nesse tipo de alimento

- por exemplo
 - um atributo de qualidade de uma bebida gaseificada é que ela será efervescente e os níveis de carbonatação podem ser medidos por testes de pressão
 - uma qualidade do leite é que ele terá uma cor branca pálida ou creme e pode ser avaliada através da medição da cor
 - um atributo de qualidade dos produtos de panificação são as diferentes texturas associadas ao pão, bolo ou croissants, que podem ser testadas por testes de compressão ou corte e cisalhamento



Cada Definição É Importante



Ambas as definições de “qualidade” têm implicações importantes para os produtores alimentares e bebidas, mas para os propósitos deste módulo de formação, nos concentraremos em explorar como definir os **“atributos de qualidade”** de seus produtos pode ajudá-lo a garantir que seus produtos sejam produzidos de forma consistente.

De fato, definir, gerir e monitorizar proactivamente os seus **“atributos de qualidade”** na verdade tem um impacto direto em como os consumidores julgam a **“qualidade percebida”** de seus produtos.



Ao garantir que você entende quais as características que os consumidores esperam do tipo de alimento comercializado, e produzindo consistentemente os seus produtos para produzir isso, irá garantir que os seus clientes julguem os produtos como alto padrão – ou “boa qualidade” e isso é um grande passo para a fidelização de clientes e a repetição de vendas.

Definir padrões de atributos de qualidade

Definir estes "Atributos de Qualidade" como parte do processo de desenvolvimento é uma boa prática.

Você pode ajudar a remover a subjetividade associada à avaliação da "Qualidade dos Alimentos" definindo um conjunto claro de "Atributos de Qualidade" relevantes e definindo "**Padrões**" para eles.

Assim, todas as vezes que você no futuro produzir esse item, poderá realizar avaliações com base nesses critérios.

Você pode confirmar que o seu produto está dentro dos padrões estabelecidos e que é fiel à forma como o conceito foi desenvolvido e aprovado para lançamento.

Se você achar que os produtos que está avaliando não atendem aos padrões que você definiu, você está em numa posição forte para tomar medidas corretivas e impedir que os produtos entrem no mercado e prejudiquem a sua reputação ou danifiquem a imagem da sua marca.



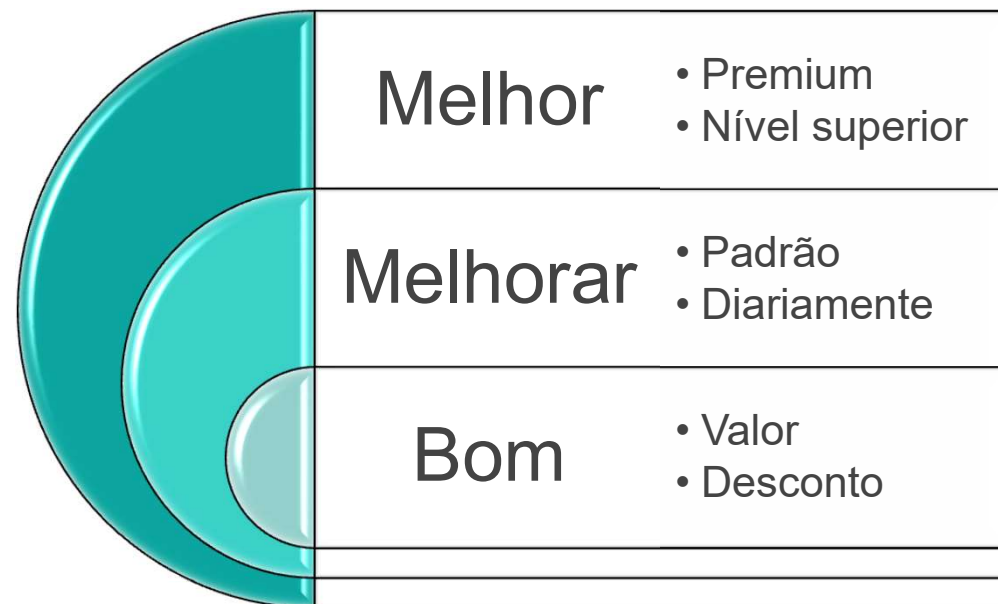
Atributos de qualidade do produto aplicam-se a todos os níveis

Seus produtos serão cuidadosamente projetados para atender às necessidades e expectativas do mercado-alvo que você identificou.

Muitos setores de mercado possuem produtos alimentícios e bebidas que são direcionados a “níveis” distintamente diferentes.

Estes são às vezes conhecidos como “bom, melhorar, melhor” ou “valor, padrão e premium” ou “desconto, todos os dias e de primeira linha”.

As características dos produtos variam entre esses níveis para atender aos preços e expectativas, **mas dentro desses limites cada produto terá certos padrões que precisa atender para ser considerado aceitável.**

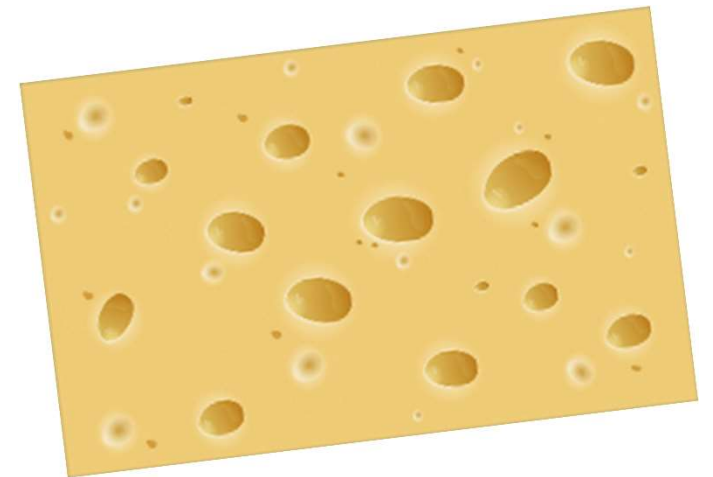


Definir atributos ajuda na avaliação objetiva

Definir e documentar claramente os atributos significativos que são importantes para o seu produto ajuda a tornar qualquer avaliação futura que você realizar um processo muito mais objetivo.

Usar **parâmetros mensuráveis** significa que você não está baseando uma comparação de produtos futuros com características baseadas apenas na memória, o que pode não ser confiável.

Isso ajuda você a ter certeza de que uma avaliação não é apenas baseada em opiniões ou depende se a pessoa que avalia o produto gosta ou não do produto.



A definição de atributos ajuda no seu processo de desenvolvimento



Pela própria natureza do desenvolvimento de produtos, os produtos tendem a evoluir à medida que o processo progride – por exemplo, você pode estar experimentando opções de receita em resposta ao feedback dos clientes ou para atingir um preço de venda específico.

No entanto, é muito importante que você chegue a um ponto em que as características do produto sejam formalmente acordadas, para que fique claro o que exatamente você está almejando à medida que avança na escala de testes.



Ao descrever claramente as características desejadas do produto alvo durante o processo de desenvolvimento, você pode confirmar que o produto alcançado durante os seus testes de produção, pré-produção e primeira produção é **totalmente representativo** do conceito inicial.

Às vezes, você pode não atingir a paridade absoluta entre amostras de pequena escala e o produto de fabricação em grande escala, mas ter padrões de atributos mensuráveis em vigor permite **reconhecer quaisquer diferenças e confirmar se as variações que você está enfrentando são aceitáveis** para o seu negócio.

Padrões de Atributos Organoléticos

Os atributos específicos relevantes variam de acordo com os diferentes tipos de produto.

Muitos serão organoléticos - isso está relacionado aos sentidos humanos.

Métodos analíticos e sensoriais podem ser combinados para avaliar a conformidade com os padrões que você definiu.

Aparência

Isso pode incluir aspectos como cor, tamanho, forma, brilho, contrastes entre os componentes, presença de partículas visuais, posição dentro da embalagem, acabamento da impressão da embalagem.



Textura

Isso pode incluir viscosidade, maciez ou dureza, resistência à mastigação, crocância, maciez ou presença de partículas, viscosidade, suculência ou seca.

Sabor

Isso pode referir-se à presença, intensidade ou ausência de certos sabores característicos, salgado, picante ou calor, doce, acidez ou amargura.



Aroma

Isso pode referir-se à presença ou intensidade de certos aromas característicos e à ausência de quaisquer manchas ou odores "desagradáveis".

Quais são os atributos importantes?

Ao definir seus atributos de qualidade, pode ser útil revisitar os princípios de análise sensorial que foram explicados em nosso [Módulo de formação de benchmarking P1-M3](#).

Pode não ser realista para você avaliar uma infinidade de atributos de qualidade, então você precisa **selecionar aqueles que têm o maior impacto no seu tipo de produto** e aqueles que você sabe que **os consumidores ou clientes usam para julgar esse produto**.

Obviamente, isso varia entre os produtos – o que é importante para uma pizza pode não ser relevante para um pote de geleia, e os principais atributos de um milkshake de amêndoa serão diferentes de um pão.

Um passo útil é reunir pessoas familiarizadas com o seu tipo de produto e fazer um brainstorming do que é importante e relevante para esse produto.

1. Consulte a pesquisa de ganhos e perdas do consumidor (consulte o [módulo de formação P1-M1 Consumer Insight](#)), pois isso irá informar o que seus clientes valorizam e esperam do seu tipo de produto
2. Da mesma forma, se você souber em quais critérios-chave seus clientes importantes de retalho ou food service julgam o seu tipo de produto, inclua esses fatores
3. Você tem algum dado de reclamação de cliente, de produtos similares que destaquem áreas de preocupação? Estes podem indicar atributos de qualidade importantes.



Etapas práticas para definir padrões de atributos de qualidade

Construir um vocabulário comum



Pode ser incrivelmente útil gastar tempo criando um **“vocabulário comum”**, para que todos na equipa que realizarão avaliações de qualidade do produto possam usar para descrever atributos.

Desta forma, você é capaz de entender melhor os pontos de vista uns dos outros e comunicar sobre os seus produtos.

Uma boa maneira de fazer isso é reunir uma variedade de produtos alimentícios ou bebidas – use uma grande variedade, não apenas os seus produtos imediatos – e explorá-los do ponto de vista sensorial em equipa.

A partir disso, você pode sugerir e acordar o vocabulário mais adequado ao seu negócio.

Explorar o vocabulário de texturas

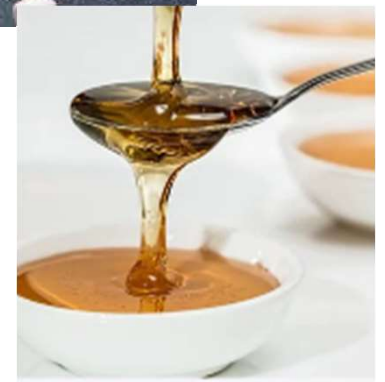
Se você pensa numa textura como “crocante”, mas seu colega usa a palavra “estaladiço” para a mesma experiência sensorial, ou você descreve um pedaço de fudge como tendo uma “resistência média à mordida”, mas eles a consideram “firme” – então você pode acabar tendo objetivos contraditórios ao avaliar em relação aos seus padrões.

Por exemplo, você pode usar um marshmallow, um pedaço de fudge, um caramelo e um doce cozido para definir os padrões de maciez à dureza ou resistência à mordida.

Ou você pode comparar a textura de uma maçã com a de uma banana madura, ou explorar a textura de uma bolacha de água e sal em comparação com um brownie de chocolate para descrever o estaladiço e a crocância.

Diferentes cortes de frango, suíno e bovino podem ser usados para criar uma “escala de suculência” para produtos cárneos.

A revisão de diferentes tipos de mel pode ser uma forma de definir a granulação e os níveis de viscosidade aceitáveis em molhos, por exemplo.



Descrever os Padrões de Atributo de Sabor



Você pode salientar os principais sabores que espera que os consumidores sejam capazes de discernir quando comem seu produto.

Isso pode ser qualquer coisa, desde saborear pimenta preta e conhaque num molho de pimenta, ou o nível aceitável de amargura da chicória numa salada preparada, ou a intensidade do sabor de chocolate num biscoito de chocolate.

Você consegue articular a ordem em que os gostos são experimentados ao comer?



Quais sabores que o consumidor deve experimentar primeiro, depois quais se seguirão no meio da experiência alimentar e quais sabores permanecerão na boca após o consumo?

Você pode descrever as “notas de topo” – geralmente leves, frescas e picantes – depois as “notas do meio” – o corpo principal dos sabores – e as “notas de base” – estas tendem a ser sabores terrosos e pungentes.

Padrões de Atributo de Aroma e Sabor

Com produtos picantes, muitos consumidores gostam de ser orientados sobre o quão “picante” pode ser este produto

Portanto, pode ser útil fazer referência cruzada a produtos já existentes no mercado. Ao definir estas definições, você pode rotular seus próprios produtos.

Existe um consenso sobre o que é leve, médio, picante ou muito picante? Onde é que o seu produto encontra-se em relação a esta escala?

Que ervas ou especiarias você gostaria que os consumidores pudessem discernir em oposição àquelas que contribuem de forma mais geral para a fragrância do produto?

O seu produto tem certos aromas que são reconhecíveis como “notas de topo” e “notas de base” ou odores de primeiro plano e de fundo?

Suave



Médio



Picante



Descrever os Padrões de Atributos de Aparência

Definir a aparência característica de seus produtos tem **várias dimensões** e é uma área importante a ser considerada, porque os cientistas do consumidor provaram que os consumidores **são altamente influenciados pela aparência dos alimentos** ^{TFSM0} e frequentemente julgam o que vão comer pela aparência. Aqui estão alguns exemplos de atributos de aparência que você pode considerar



TFSMO

Não encontro um nome para dar a este tipo de análise

Tiago Filipe Silverio Moreira, 2022-05-15T16:40:02.679

Metas e Tolerâncias

Depois de decidir quais os atributos que você deseja focar as suas avaliações, você pode pensar em definir uma **meta mensurável** para cada parâmetro.

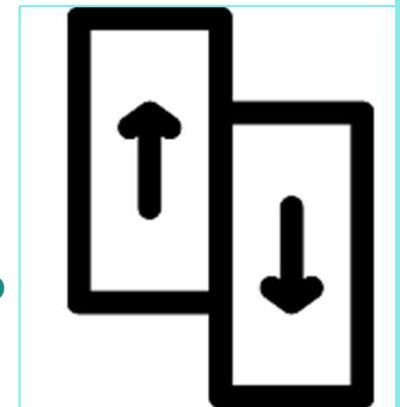
Podem existir atributos que, devido à natureza do seu produto - por exemplo, se for preparado à mão ou sujeito a influências sazonais - **é inevitável uma certa variação**.

Mesmo assim, você deve **monitorizar essas variações** para garantir que os padrões dos produtos não “variem” com o tempo.

Nesses casos, é útil concordar com o que é uma **“tolerância aceitável”** em ambos os lados da meta para um atributo, e as suas avaliações podem monitorizar o produto dentro do intervalo definido.

Os exemplos podem ser

- a espessura de uma bolacha ou o comprimento de um salame expresso em milímetros,
- uma porção de camarões em uma refeição pronta
- uma leitura de pH ou viscosidade para uma bebida ou um molho,
- a uniformidade da distribuição de partículas de ervas numa maionese de alho e ervas
- o nível de escurecimento, no forno, para o pão



Medição de acordo com os padrões de atributo

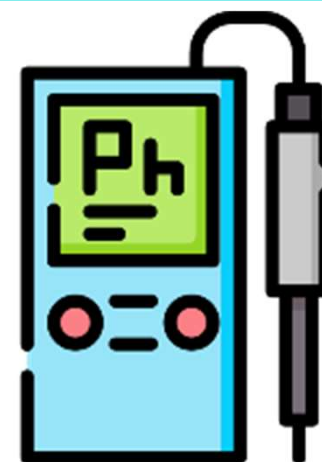
Uma decisão importante será **como** você irá avaliar os atributos que planeja focar-se.

A elaboração de um **método de avaliação objetiva** é uma parte crítica da monitorização da qualidade. Para produtos que são preparados pelo cliente, você também deve concordar quais avaliações são feitas no produto “como vendido” e quais são as mais significativas quando conduzidas “como cozinhado” em casa para produtos de retalho ou por um chef ou outra equipe para produtos de serviço alimentar.

Para algumas avaliações, pode ser necessário usar determinados equipamentos específicos,
por exemplo

- um medidor de pH para medir a acidez
- um viscosímetro para confirmar a viscosidade de um componente líquido.
- Paquímetros para medir a espessura
- Amostras de referência da Pantone para rever as cores
- uma malha em grade com espaçamento conhecido para avaliar a presença de componentes em uma área definida

Para outros tipos de avaliação, você pode convidar painéis sensoriais bem treinados para avaliar os produtos, isto pode ser particularmente relevante ao considerar os atributos de aroma e sabor.



Documentar Padrões e Avaliações de Atributos

Depois de definir os padrões de atributos de qualidade que são importantes para seu produto, você deve decidir o **formato mais útil** para **registá-los num documento formal** que pode ser usado para referência futura.

Assim como os padrões escritos, as **fotografias** podem ser muito úteis para ilustrar padrões visuais – como dizem, uma imagem fala mais que mil palavras!

No entanto, lembre-se de que impressoras e monitores variam consideravelmente na forma como exibem as cores, portanto, podem não fornecer uma representação consistente dos seus alvos e tolerâncias de cores.

Registrar os resultados das suas avaliações e os resultados de forma metódica é um processo igualmente importante do processo.

Portanto, é importante ter um formato de documento **fácil de usar**, mas que **capture as principais descobertas**.

Ele também deve **atuar como um gatilho** para destacar quaisquer deficiências em relação aos padrões que você tem em vigor, para que **ações corretivas rápidas e eficazes** possam ser tomadas para corrigir as coisas.



Um Exemplo de Padrões de Atributo de Produto

Este exemplo sugere alguns dos atributos que podem ser relevantes para uma pizza pré-preparada :-

Pizza	As coberturas permanecem em contato com a base da pizza e são apresentadas na embalagem para cima. Sem odores, manchas, descoloração presentes na abertura. Sem condensação excessiva presente.
Base	A base forma um círculo completo, sem rasgos, reentrâncias superiores a 10 mm ou deformações visíveis. Tamanho - diâmetro mínimo e máximo aceitável expresso em mm Espessura - profundidade mínima e máxima aceitável no centro e bordas expressas em mm. Peso em gramas da base com os restantes componentes removidos Asse com a cor correta, por exemplo, nível de escurecimento, uniformidade da cor, manchas de marrom escuro permitidas. Crocância da base, facilidade de corte e resistência à mastigação dentro de tolerâncias aceitáveis.
Molho de tomate	Cor do molho correta para referência, Viscosidade e pH do molho atendem aos padrões definidos. Espessura da cobertura do molho sobre a base e cobertura até a borda dentro das tolerâncias. Sabor de tomate, níveis de tempero e notas de topo, médias e de base conforme o esperado.
Queijo	Tamanho da grelha, uniformidade de cobertura e distribuição em toda a superfície da pizza dentro das tolerâncias. Os pedaços estão bem separados, sem grumos e cor do queijo conforme referências. Posição relativa correta - acima do molho, mas abaixo das outras coberturas
Pepperoni	Número de fatias inteiras ou parciais dentro do intervalo permitido. Distribuído uniformemente sobre a superfície da pizza, acima da camada de queijo. Picante, sabor e aroma atendem aos padrões, sem notas rançosas presentes. Espessura das fatias, nível de marmoreio de gordura nas fatias e ausência de cartilagem dentro dos padrões.
Jalapeños	Número de pedaços e uniformidade de distribuição sobre a pizza atende aos padrões. Não aglomerado ou causando descoloração ou empapado na pizza. Nível de calor de pimenta de acordo com as tolerâncias.
Ervas	A cor atende às expectativas, quantidade por cm quadrado e uniformidade de distribuição dentro dos padrões. A posição relativa acima do queijo, mas abaixo de todas as outras coberturas, está correta. Aroma silenciado quando cru, mas torna-se aromático com odor perceptível de orégano quando cozido.

Resumindo os Benefícios dos Padrões de Atributos de Qualidade

Definir padrões de atributos de qualidade claros e mensuráveis é uma parte muito útil do seu processo de desenvolvimento de produtos. Eles estabelecem uma **estrutura** contra a qual você pode

1. **Bloqueie** as características desejadas do seu novo produto, garantindo que, quando o produto for lançado, você tenha alcançado o que se propôs a criar.

Dessa forma, você pode evitar “**elegância rastejante**” ou “**desvio da missão**”, os quais podem prejudicar a viabilidade futura ou a acessibilidade de seu conceito e diluir seu apelo aos consumidores.

2. **Defina uma referência** com a qual você possa avaliar os resultados de seus testes de produção.

3. **Crie uma especificação claramente definida** para o seu produto acabado, que pode formar a base dos compromissos contratuais de fornecimento para os seus clientes de retalho ou de serviços de alimentação.

4. **Realizar e documentar avaliações objetivas regulares** para garantir que, uma vez em plena produção, o novo produto **continue atendendo às expectativas** e permaneça fiel ao conceito original aprovado internamente e por clientes e consumidores.

5. Certifique-se de que **qualquer desvio dos padrões acordados seja rapidamente identificado e corrigido** para **evitar danos à reputação e à imagem da marca da sua empresa**.

Slide 24

TFSMO

Susana, depois vê se isto faz sentido assim, porque acho que o original estava desformatado

Tiago Filipe Silverio Moreira, 2022-05-16T14:56:41.845



Esperamos que você tenha achado este módulo de formação um suporte útil para a sua inovação em alimentos e bebidas saudáveis

Este módulo de formação é uma das várias oportunidades de formação, organizada em programas de formação temáticos para apoiar as PME (pequenas e médias empresas) nas regiões participantes do País de Gales, Irlanda do Norte, Irlanda, Espanha, Portugal e França para trazer com sucesso novos e reformulados alimentos e bebidas saudáveis para o mercado.

A formação foi criada pelos parceiros no âmbito do projeto AHFES que é um ecossistema alimentar saudável em quádrupla hélice da área atlântica para o crescimento das PME financiado pela União Europeia no âmbito do Programa de Financiamento Interreg Atlantic Area.

Este programa promove a cooperação transnacional entre 36 regiões atlânticas de 5 países europeus e cofinancia projetos de cooperação nas áreas da Inovação e Competitividade, Eficiência de Recursos, Gestão de Riscos Territoriais, Biodiversidade e Bens Naturais e Culturais.

Para mais informações sobre outros treinamentos disponíveis, [clique aqui](#).



Este projecto é co-financiado pelo
Fundo Europeu de Desenvolvimento
Regional através do Programa Interreg
Espaço Atlântico



Reconhecimentos

É aqui que você dá crédito a quem faz parte deste projeto.

Gostou dos recursos deste template? Adquira-os **gratuitamente** em nossos outros sites.

Modelo de apresentação por [Slidesgo](#)

Ícones por [Flaticon](#)

Imagens e infográficos por [Freepik](#)