



Título: Desidratação como alternativa de comercialização de hortaliças condimentares no município de Volta Redonda-RJ

Aluno: Thiago Reis

Orientadora: Raquel Pereira de Souza

RESUMO

A perecibilidade das hortaliças condimentares faz com que o produtor tenha que pensar em alternativas para a comercialização das mesmas, já que as perdas tanto no pré colheita quanto no pós colheita podem prejudicar o rendimento da produção. Além disso, diferenciar a produção levará o produtor a ter mais uma alternativa para comercializar seu produto, não ficando totalmente refém de problemas como pragas, doenças, clima desfavorável, dentre outros. A desidratação surge como uma alternativa que se pode se mostrar viável, já que diminuí os custos de transporte, armazenamento e principalmente as perdas. Além de diminuir perdas, diminuir custos com transporte e aumentar o *shelf life* do produto, a desidratação é uma alternativa de diferenciação para o produtor de Volta Redonda não depender em grande escala das vendas para supermercados, ou seja, a desidratação surge como mais uma opção de venda para o produtor, que assim terá maiores opções de comercializar a sua produção. O caminho para a compreensão e entendimento da desidratação de hortaliças condimentares como alternativa de comercialização no município de Volta Redonda passou diretamente pela análise de sete hortaliças (cebolinha, salsa, coentro, louro, manjericão, hortelã e alecrim), destacando as que obtiveram melhor aceitação, através de pesquisa de mercado não probabilística na primeira fase do trabalho e análise *gourmet*, com as três hortaliças que obtiveram melhor resultado diante dos participantes da primeira parte da pesquisa. Foi constatado que existe um público alvo em potencial, que faz consumo de hortaliças condimentares desidratadas. Trata-se de um mercado atrativo e que pode vir a ser mais explorado pelos produtores de Volta Redonda.

Palavras-chave: diferenciação, hortaliças, perdas, perecibilidade