

3 Método

3.1 Tipo de pesquisa

Foi realizado um estudo preliminar exploratório com entrevistas e, em seguida, um experimento com consumidores de alimentos orgânicos.

No primeiro momento, foram realizadas entrevistas com consumidores de alimentos orgânicos, em dois locais com alta concentração, uma feira de alimentos orgânicos, localizada no bairro da Lagoa, no Rio de Janeiro e em uma loja especializada em produtos orgânicos, no bairro do Leblon, no Rio de Janeiro. Dois locais diferentes foram escolhidos pois poderia haver diferença no comportamento de consumo de cada local, já que na feira só são vendidos produtos orgânicos in natura e na loja são vendidos alimentos orgânicos tanto in natura quanto industrializados.

Todos os entrevistados foram abordados somente após terem efetuado a compra. Apresentei-me como sendo aluna de Mestrado da PUC-Rio e expliquei que estava estudando o comportamento do consumidor de alimentos orgânicos e, para isso, precisava entrevistar alguns consumidores.

A realização das entrevistas tinha os seguintes objetivos:

1. Conhecer o entendimento do que seria um alimento orgânico.
2. Verificar se há diferença no conceito de alimento orgânico industrializado e in natura.
3. Descobrir os alimentos mais consumidos e que poderiam ser usados no experimento que foi conduzido.

Para cada um dos respondentes, foram feitas algumas perguntas que possibilitavam ampla resposta:

1. O que é um alimento orgânico pra você?
2. O que é um alimento orgânico industrializado?
3. Quais alimentos orgânicos você costuma comprar semanalmente?

Todas as entrevistas foram gravadas, com o consentimento do entrevistado, e posteriormente transcritas. No total, 18 respondentes foram entrevistados: 7 homens e 11 mulheres. De forma geral, praticamente todos os entrevistados sabiam que um alimento orgânico é um alimento que não tem agrotóxico:

Pra mim são alimentos que são cuidados quando são plantados, quer dizer, se espera que não se use agrotóxicos neles, nem fertilizantes que sejam químicos, pra mim é isso. E que é cuidado na rega, que não seja regado com água contaminada. (mulher na faixa de 65 anos)

Ao ser questionada sobre a definição de um alimento orgânico, uma respondente mencionou que o alimento orgânico é mais saboroso do que o convencional: “pra mim, é um alimento mais nutritivo, mais saboroso e mais saudável.”

Diversos entrevistados, principalmente os que foram entrevistadas na feira, disseram não confiar em um alimento industrializado que se diz orgânico, mesmo se nele houver o selo oficial (autenticando que é orgânico):

Eu não conheço um orgânico industrializado, eu não confio. - Por que você não confia? - Porque acho muito difícil a indústria ser orgânica, porque eu precisaria conhecer, ver o meio de produção. Porque o orgânico exige quase que um artesanato, ou seja, é preciso que ele tenha uma grande diversidade, o ambiente orgânico é aquele diversificado, em um mesmo local você tem várias culturas: tem animais, têm vegetais, às vezes têm peixes. Há uma necessidade de ter essa diversidade, para o ambiente ficar saudável. Em uma produção industrializada, a indústria exige grande produção, e uma grande produção é incompatível com essa diversidade. Isso a princípio, por isso eu não confio. Se o industrial orgânico me provar que ele é sustentável, que ele é diversificado, pode ser que eu compre. Mas, a princípio eu não compro, quer dizer, não compro como orgânico, vou comprar como eu compro outras coisas. (homem na faixa de 55 anos)

Os principais alimentos orgânicos consumidos são as verduras, legumes, hortaliças e frutas:

A gente usa muitas verduras em geral: cenouras, brócolis, couve, tomate. É, quase todas as coisas que a gente compra são orgânicas. Verduras e legumes em geral. E a gente, por exemplo, usa arroz integral, a gente compra orgânico também. E carnes e peixes a gente faz questão de comprar esses que não tem hormônios. Sai mais caro, mas, é o investimento que vale à pena pra gente, né? (mulher na faixa dos 70 anos)

Os quadros a seguir ilustram algumas das respostas dadas pelos entrevistados na feira e em uma loja especializada em orgânicos:

PERGUNTAS RESPONDENTE	O que é um alimento orgânico pra você?	O que é um alimento orgânico industrializado?	Quais alimentos orgânicos você costuma comprar semanalmente?
Homem na faixa dos 45 anos	<i>“[...] a oportunidade de comprar um alimento orgânico pra mim vai além do fato de eu estar consumindo um alimento assim mais puro, né? Livre de químicas, essas coisas que definem o alimento orgânico. Eu particularmente, por ser vegetariano, dar valor a isso, gosto de comprar orgânicos principalmente nas feiras. [...]”</i>	<i>“[...] Eu dou menos valor. Industrializado eu compro muito pouco. - Mesmo sendo orgânico? - Mesmo sendo orgânico. São as exceções: tipo um arroz, você compra num saco, um salzinho [...]”</i>	<i>“Mais legumes e verduras em geral.”</i>
Mulher na faixa de 65 anos	<i>“[...] Pra mim são alimentos que são cuidados quando são plantados, quer dizer, se espera que não se use agrotóxicos neles, nem fertilizantes que sejam químicos. [...]”</i>	<i>“[...] Eu acho que ele deveria respeitar essas mesmas regras. Não sei se respeitam. Mas, eu acho que seria isso. [...]”</i>	<i>“Eu costumo comprar o que eu preciso aqui na feira mesmo, então eu diria que são mais frutas, hortaliças e legumes.”</i>
Homem na faixa dos 55 anos	<i>“Um alimento sustentável, sem agrotóxicos, de um ambiente purificado.”</i>	<i>“Eu não conheço um orgânico industrializado, eu não confio. [...]”</i>	<i>“Eu compro um pouco de tudo, mas a princípio, acho que compro mais legumes.”</i>
Homem na faixa de 65 anos	<i>“É mais saudável, sem agrotóxicos.”</i>	<i>“Com conservantes. [...]”</i>	<i>“Mais legumes.”</i>
Mulher na faixa dos 50 anos	<i>“Que no plantio não tenha agrotóxicos. Primeiramente, eu acredito em pequenos produtores, porque dificilmente o grande produtor vai ter controle.”</i>	<i>“Difícil. Uma preocupação minha é que tudo está muito grande, tudo é grande empresa. Não existe mais mercadinho, pequenininho, tudo são grandes supermercados. [...]”</i>	<i>“Depende, eu compro o que eu vejo que está mais fresco, então vai variando ao longo do ano.”</i>

Quadro 5: Entrevistas na feira
Fonte: Própria

PERGUNTAS RESPONDENTE	O que é um alimento orgânico pra você?	O que é um alimento orgânico industrializado?	Quais alimentos orgânicos você costuma comprar semanalmente?
Mulher na faixa dos 30 anos	<i>“Saúde, em primeiro lugar... E depois, uma cadeia de responsabilidade social.”</i>	<i>“Ele falta essa questão da responsabilidade social, que nem sempre eu vejo. [...]”</i>	<i>“Hortaliças e frutas. Dos industrializados, na verdade, eu consigo viver sem industrializado. [...]”</i>
Mulher na faixa dos 45 anos	<i>“Pelo menos que tenha o mínimo... Eu acho que não têm agrotóxico. [...]”</i>	<i>“Eu não conheço. - Um arroz, uma geleia... - É, eu compro várias coisas. [...]”</i>	<i>“Eu compro legume, verdura, fruta pouco, eu vou na feirinha orgânica que tem por aí. Mas não tem muita opção... Eu compro arroz, esses arroz diferentes, sempre compro. [...]”</i>
Mulher na faixa de 50 anos	<i>“É uma coisa pura, uma coisa mais natural.”</i>	<i>“[...] Vai ter alguma coisa, mas é sempre menos nocivo.”</i>	<i>“São legumes, verduras, tudo que for laticínio, frango, essas coisas... Só não compro carne porque ainda não tem carne orgânica.”</i>
Mulher na faixa dos 40 anos	<i>“É uma coisa saudável, que vai me fazer bem, que não tem agrotóxico, que não tem hormônio em frango. [...]”</i>	<i>“[...] Se eu vejo que tem o selo orgânico, certificado, eu confio de olhos fechados. Também não sei se é inocência minha, mas eu confio.”</i>	<i>“[...] Olha, hoje em dia eu estou comendo quase tudo. É iogurte, cereal, guaraná, suco. Tudo que eu acho orgânico que eu gosto, eu substituo.”</i>
Mulher na faixa dos 65 anos	<i>“Que não tem agrotóxico.”</i>	<i>“[...] Eu não penso em outros produtos industrializados como sendo orgânicos.”</i>	<i>“[...] são mais hortaliças...”</i>

Quadro 6: Entrevistas na loja especializada em orgânicos

Fonte: Própria

Podemos perceber pelo perfil dos entrevistados dos dois locais que, em sua maioria, são indivíduos do sexo feminino e com idade acima de 50 anos.

3.2 Elaboração do instrumento de coleta de dados

Para a construção do questionário, era necessário determinar os atributos dos alimentos que deveriam ser avaliados pelos entrevistados. Apesar de as percepções sensoriais se referirem a todos os sentidos, a investigação concentrou-se na avaliação do sabor. Visão e olfato também foram considerados, já que a aparência e o aroma dos alimentos poderiam influenciar na avaliação do sabor, apesar de ser o paladar o sentido mais relevante na avaliação. (LAWLESS e HEYMANN, 2010).

A avaliação sensorial¹ fornece diretrizes para a preparação e o método de servir as amostras em condições controladas, de modo a minimizar vieses. As amostras devem ser oferecidas de forma alternadas, para contrabalançar o efeito de avaliações sequenciais. (STONE e SIDEL, 2004).

Lawless e Heymann (2010) consideraram que são três os principais métodos para a avaliação sensorial: o método sensorial discriminativo; o método sensorial descritivo e; o método sensorial afetivo. No primeiro, são avaliadas diferenças sensoriais entre dois ou mais produtos, podendo ser feitos teste duo-trio, comparação pareada ou teste triangular. O segundo método tem como objetivo avaliar a aceitação e a preferência dos consumidores em relação a um ou mais produtos, por meio de testes de aceitação. O terceiro método avalia atributos sensoriais, sendo realizado, por exemplo, análise descritiva conduzida por uma equipe de provadores, selecionados e treinados para identificar e quantificar os atributos sensoriais do produto.

Estudos demonstraram (LAWLESS e HEYMANN, 2010) que o sabor permeia os aspectos sensoriais, portanto, era necessário desenvolver um questionário que permitesse mensurar as percepções não apenas do sabor dos alimentos, mas também aspectos sensoriais, envolvendo outros sentidos como aroma (olfato) e aparência (visão).

¹ A avaliação sensorial foi definida como um método científico utilizado para evocar, medir, analisar e interpretar as respostas aos produtos que são percebidas pelos nossos sentidos: visão, olfato, tato, paladar e audição. (STONE e SIDEL, 2004).

Bartoshuk (1978) argumentou que várias qualidades perceptivas têm sido propostas como categorias de sabor, mas, que quatro qualidades seriam suficientes para a maioria dos propósitos, as qualidades gustativas clássicas: doce, salgado, azedo e amargo.

Adicionalmente, os indivíduos não devem ser solicitados a responder sobre qual alimento gostavam mais, mas a dar uma nota para cada um que experimentaram. Estudos prévios demonstraram que a preferência por determinado alimento não é instrumento confiável para a medição de qualidade. (HUI, 2010).

O questionário continha questões relativas aos alimentos que estavam sendo avaliados; questões relativas às razões pelas quais o consumidor prefere alimentos orgânicos; e questões sobre dados demográficos e composição do domicílio (gênero do respondente, sua faixa etária e presença de crianças no lar).

Para avaliar a percepção de sabor entre alimentos orgânicos e não orgânicos, Fillion e Arazi (2002) usaram suco de laranja, sendo avaliada a aparência, o aroma, o sabor, a sensação na boca, o gosto após engolir (*aftertaste*) e a pós-sensação (*afterfeel*).

Em seguida, o entrevistado deveria avaliar também com notas de 0 a 10, o quão importante eram as seguintes razões para o consumo de alimentos orgânicos: preocupação com a saúde, preservação do meio ambiente e melhor sabor. As razões foram extraídas das principais motivações relatadas em estudos prévios. (MAGNUSSON e ARVOLA, 2003; PADEL e FOSTER, 2005; SILVA, CAMARA e DALMAS, 2003).

A existência de crianças no domicílio foi apontada por Wright e McCrea, 2008 e Riefer e Hamm, 2011 como um fator indutor para o consumo de orgânicos na família.

O questionário era preenchido pela entrevistadora, sem que o entrevistado pudesse ler as questões que era formuladas oralmente.

3.3 Pré-teste do experimento

Foi realizado um pré-teste com o propósito de testar a condução do experimento, permitindo alterar o que fosse necessário, para minimizar o risco de vieses. O pré-teste foi realizado em uma feira de orgânicos, localizada no bairro da Lagoa, no Rio de Janeiro, envolvendo 20 respondentes (9 homens e 11 mulheres).

Os alimentos escolhidos foram suco de laranja e banana, pelos seguintes motivos:

1. Era necessário utilizar alimentos que tivessem uma aceitação ampla pelo público de interesse, reduzindo o risco de não participação.
2. Não poderiam ser utilizados alimentos em que a forma de preparo pudesse levar a diferenças perceptíveis entre eles.
3. Deveria existir no mercado as versões orgânica e não orgânica do alimento. Idealmente, as duas versões deveriam ser da mesma marca. No entanto, após pesquisa em supermercados, descobriu-se que não existe uma marca que tenha as versões orgânica e não orgânica. Portanto, as duas versões deveriam ser equivalentes, sem discrepância entre elas. Para isso, cada versão foi experimentada por 5 pessoas que não notaram diferenças que pudessem influenciar nas avaliações.
4. Frutas orgânicas, verduras e legumes, são os alimentos orgânicos mais consumidos, estando as frutas presentes no cardápio do consumidor de orgânicos.

Foram escolhidos dois sucos de laranja industrializados equivalentes nas características consideradas, sendo um produzido com laranjas orgânicas e o outro com laranjas não orgânicas. Além disso, os dois não têm adição de: açúcar, água ou conservantes.

Foram escolhidas bananas prata, in natura, de produção orgânica e outra não orgânica. As marcas orgânicas de suco de laranja e de banana tinham certificação oficial brasileira de alimento orgânico.

Foi pedido que o respondente desse uma nota de 0 a 10 para:

- Para o suco de laranja, aparência, aroma, sabor, doce e gosto natural. Para o gosto natural, a nota 10 correspondia ao suco ter gosto muito natural, e a nota 0, quando tivesse gosto muito artificial.
- Para a banana, foram avaliados a aparência, a sensação na boca, a doçura e a avaliação global de sabor.

O pré-teste aconteceu da seguinte forma:

1. Foi montada na feira a estrutura que consistia de:
 - dois cavaletes e uma tábua, formando uma bancada, colocando por cima uma toalha branca que escondia a estrutura;
 - em cima da mesa, havia 8 fileiras de copinhos de plástico opaco (tamanho café), dispostos lado a lado: sucos de laranja rotulados como “A”; sucos de laranja rotulados como “B”; sucos de laranja rotulados como “orgânico”; sucos de laranja rotulados como “não orgânico”; bananas em rodela rotuladas como “A”; bananas em rodela rotuladas como “B”; bananas em rodela rotuladas como “orgânica”; e bananas em rodela rotuladas como “não orgânica”.
2. A entrevistadora se apresentou como aluna de mestrado da PUC-Rio. Ela disse que ela estava estudando o comportamento do consumidor de alimentos orgânicos e, para tal, estava convidando os frequentadores da feira para experimentarem um suco de laranja ou uma banana e responderem a algumas perguntas.
3. Após concordar em participar, o respondente experimentava os alimentos e respondia a algumas perguntas. Como as notas deveriam ser comparativas, o respondente experimentava os alimentos “A” e “B” e dava as notas. Em seguida, experimentava os alimentos “orgânico” e “não orgânico” e os avaliava.

O pré-teste indicou que algumas alterações se faziam necessárias:

1. Várias pessoas relataram dificuldades em fazer as avaliações referentes à banana. Para o experimento, então, decidiu-se utilizar cenoura, por ser um alimento também presente nas compras dos consumidores, além de ter versões orgânica e não orgânica cuja diferença não é evidente.

2. Fazia-se necessário ter uma estratégia para que o respondente não soubesse, até o término da avaliação dos alimentos, que as perguntas eram relacionadas a alimentos orgânicos, pois isso poderia influenciar nas avaliações. (MALHOTRA, 2006). Para tal, foram feitas as seguintes alterações:
 - No questionário, a pergunta: “Vou dizer pra você algumas razões que que consumidores dão para comprar alimentos orgânicos, e queria que você avaliasse a importância PARA VOCÊ de cada uma delas, dando notas de 0 a 10 (sendo 0 - nada importante e 10 - extremamente importante)” foi posicionada como a última do questionário.
 - O consumidor não seria informado de que o estudo compreendia o comportamento do consumidor de alimentos orgânicos, mas sim o comportamento do consumidor em feiras.
 - Ao avaliar os alimentos rotulados como “A” e “B”, o discurso no pré-teste alertava que um era orgânico e o outro não, o que poderia levar o respondente a tentar descobrir qual era o qual. Para eliminar esse efeito, a entrevistadora limitou-se a dizer que: “A e B são diferentes”.
 - Ao invés de rotular o suco de laranja e a cenoura como “orgânico” e “não orgânico”, eles seriam rotulados como “1” e “2”, para evitar que o respondente, ao chegar à estrutura montada, lesse os rótulos “orgânico” e “não orgânico”. Ao experimentar os alimentos, eu apenas informava que: “o alimento 1 era orgânico e o 2 era não orgânico”.
3. Ao invés de o respondente experimentar a cenoura e outro o suco de laranja, como aconteceu no pré-teste, o mesmo respondente deveria avaliar os dois, permitindo a posterior comparação entre os dois grupos.
4. Algumas mudanças também foram feitas na apresentação dos alimentos:
 - No pré-teste, os copinhos com os alimentos eram acondicionados em *tupperwares* com gelo, para mantê-los resfriados. No entanto, com o calor, a umidade provocava condensação. Optou-se por mantê-los em temperatura ambiente, eliminando a necessidade de bolsa térmica, gelo e *tupperware*, passando a apresentá-los em uma bandeja grande.

- O rótulo de cada copinho utilizou etiquetas, melhorando a apresentação.
5. Ao invés de apenas informar que a entrevistadora era aluna da PUC-Rio, ela passaria a usar um crachá com a sua identificação da Universidade. Ao se apresentar como aluna da PUC, ela se torna “neutra” para o respondente, não fazendo com que ele se sinta obrigado a dar uma resposta socialmente aceita à vista dos feirantes de orgânicos.

No questionário, as perguntas relacionadas à banana foram alteradas por perguntas relacionadas à cenoura, devendo ser avaliadas a aparência, a crocância e o sabor. As perguntas relacionadas às razões para compra de orgânicos foram deslocadas para o final do questionário, para que o entrevistado só as respondesse depois de já ter experimentado os alimentos.

3.4 Condução do experimento

A metodologia empregada no presente trabalho é a experimentação. Experimento é o processo de manipulação de uma ou mais variáveis independentes e medição de seu efeito sobre uma ou mais variáveis dependentes, controlando ao mesmo tempo as variáveis estranhas (MALHOTRA, 2006). Assim, o pesquisador manipula determinadas variáveis (variáveis independentes) com o objetivo de medir e comparar seu efeito sobre outras variáveis (variáveis dependentes). Porém, isso deve ser feito com cuidado para que outras variáveis, diferentes das variáveis independentes, não influenciem as respostas.

Ao realizar um experimento, o pesquisador tem dois objetivos: (1) extrair conclusões válidas sobre os efeitos de variáveis independentes sobre o grupo em estudo e (2) fazer generalizações para uma população maior. O primeiro grupo diz respeito à validade interna e o segundo, à validade externa. (MALHOTRA, 2006, p.218)

Ou seja, “a validade interna é a medida da precisão de um experimento. Avalia se a manipulação das variáveis independentes, ou tratamentos, foi a causa real dos efeitos sobre a(s) variável(is) dependente(s)” (MALHOTRA, 2006, p.218). Por outro lado, “a validade externa determina se a relação de causa e efeito do experimento pode ser generalizada”. (MALHOTRA, 2006, p.218).

No presente trabalho, vários cuidados foram tomados com o intuito de garantir a validação interna e externa do experimento, como poderá ser observado mais adiante.

Para comparar se uma resposta muda em função da manipulação do estímulo utiliza-se pelo menos dois grupos: um grupo de controle - que não recebe tratamento - e um grupo experimental - que recebe tratamento. Ao aplicarmos o tratamento ao grupo experimental, dizemos que fizemos uma manipulação. (MALHOTRA, 2006).

Outra decisão importante quanto ao projeto refere-se ao modo como os níveis de tratamento devem ser apresentados aos sujeitos experimentais. Existem duas abordagens: intra e intersujeitos.

A abordagem escolhida para o experimento foi a intersujeitos: aquela em que todos os sujeitos da pesquisa recebem somente um nível de cada fator experimental. Um mesmo respondente avaliou determinado alimento às cegas e posteriormente com a identificação do alimento, ou seja, a etapa feita às cegas é referente ao grupo de controle e a etapa com identificação é o grupo que recebeu tratamento. O rótulo de identificação atuou como estímulo.

Ao realizar um experimento, o pesquisador tem duas opções: realizá-lo em laboratório ou em um ambiente de campo. O experimento considerado mais adequado para a pesquisa foi o experimento de campo, já que estaria inserido na realidade do consumidor a ser pesquisado, eliminando assim a artificialidade do ambiente, causada pelo experimento em laboratório. “A artificialidade do ambiente pode causar erro de reação, porque os respondentes reagem à própria situação, mais do que à variável independente”. (MALHOTRA, 2006, p.231)

É importante lembrar que a interferência do pesquisador nos experimentos não é desejada, e qualquer outra possível causa de interferência nos resultados deve ser eliminada. Logo, é muito importante que o desenho do experimento seja feito de maneira cautelosa para evitar qualquer tipo de viés.

O experimento realizado foi desenhado de forma a tentar garantir a sua validade interna e externa. No entanto, como destaca Malhotra (2006), o experimento

de campo tende a ter uma validade interna baixa e validade externa alta. Enquanto o de laboratório, tende a ter uma validade interna alta e validade externa baixa.

O presente experimento utilizou uma amostra não probabilística, ou seja, que não pode ser considerada representativa da população. A seleção dos respondentes utilizada para o experimento foi a não probabilística por conveniência. A amostra não probabilística é selecionada por critérios subjetivos do pesquisador, de acordo com a experiência e objetivos da pesquisa em questão. Ela é classificada como por conveniência, pois, são entrevistadas pessoas que estão ao alcance do pesquisador e dispostas a participar do estudo.

O experimento foi realizado durante três dias: dois na feira de orgânicos localizada na Lagoa e um dia na feira localizada no Leblon, ambas no Rio de Janeiro. Os locais foram escolhidos por serem frequentados por consumidores de orgânicos. Optou-se por realizá-lo em duas feiras diferentes, pois uma acontece aos sábados e a outra às quintas-feiras, logo, o público poderia ter alguma variação.

Todos os copos de suco de laranja tinham a mesma quantidade de líquido e todas as cenouras foram cortadas do mesmo tamanho, já que tamanhos diferentes das amostras poderiam influenciar nos resultados das avaliações. (LAWLESS e HEYMANN, 2010). As cenouras já estavam previamente cortadas em rodela, e foram levadas em potes, sem identificação visível, mas eu sabia qual pote continha cenouras orgânicas e não orgânicas. Dentro de cada copinho, havia uma rodela de cenoura com um palito, para que o entrevistado não precisasse tocá-la.

Todas as cenouras estavam em graus semelhantes de amadurecimento e todos os alimentos estavam na mesma temperatura.

Os respondentes não deveriam conhecer as marcas de suco de laranja, já que isso poderia influenciar suas respostas. No entanto, não poderiam ser armazenados em outro vasilhame, para não causar desconfiança quanto à procedência. Optei por cobrir com papel as embalagens dos sucos, tomando cuidado para só vertê-los nos copinhos quando não houvesse alguém sendo entrevistado.

As versões orgânicas experimentadas sem conhecimento de sua natureza (orgânica ou não orgânica, rótulos “A” e “B”) foram dispostas de forma que, para o respondente ímpar, a versão orgânica era sempre “A” e para o respondente par,

a versão orgânica era sempre “B”. Tal cuidado foi tomado, pois, como os copos estavam lado a lado, o respondente poderia supor que o alimento “A” correspondia à versão “orgânica” e o alimento “B” correspondia à versão “não orgânica”. Dessa forma, tal efeito foi anulado. Ademais, eram alternadas as ordens de início: o respondente ímpar iniciava pelo alimento “A” e o respondente par pelo alimento “B”. A mesma lógica se repetiu para a segunda fase do experimento: o respondente ímpar começava a experimentar o alimento “orgânico” e o respondente par começava pelo “não orgânico”.

Em cima da mesa havia guardanapos e álcool em gel, evidenciando os cuidados higiênicos.

Adicionalmente, não foi deixado que se formasse uma fila de consumidores próximo à estrutura montada, para que o entrevistado não fosse influenciado pela presença de outras pessoas, o que poderia introduzir vieses de conformidade. (FISHER, 1993).

3.5 Tratamento dos dados

Seis questionários tiveram que ser descartados, pois não quiseram provar a cenoura. Além disso, o questionário de um respondente que havia participado do pré-teste, também foi descartado. Os dados coletados foram transcritos para o software Excel e depois tratados pelo programa SPSS, por meio de testes t pareados.

3.6 Limitações do método

O método tem algumas limitações. Foi empregada amostragem não probabilística e, portanto, os resultados não são generalizáveis.

Foram entrevistados somente consumidores de feiras de orgânicos, que podem ter diferenças em relação aos consumidores de orgânicos em supermercados, lojas especializadas etc.

Apesar de estar em copo opaco, havia uma pequena diferença na cor entre o suco de laranja orgânico e o não orgânico, o orgânico tendo coloração mais vi-

brante (tom alaranjado) do que o não orgânico, com tom mais amarelado. Essa diferença talvez possa ter afetado os resultados do experimento. Lawless e Heymann (2010) apontam que os seres humanos são espécies suscetíveis a estímulos visuais, o que faz com que um achado comum em pesquisas seja que alimentos que tem cores mais vibrantes irão obter notas mais altas em seu sabor.