O que é culinária brasileira segundo o iFood? Análise dos aspectos hedônicos e utilitários em restaurantes delivery de Limeira.

Palavras-Chave: CULINÁRIA, HEDÔNICO, UTILITÁRIO

Autores(as):

ALESSANDRA LOUISE WENDHAUSEN CASTRO, LUANA DE SOUSA OLIVEIRA, LUIZA PEREIRA DE SOUZA, MARCELA DEGASPERI , FCA– UNICAMP

Prof(ª). Dr(ª). DIOGO THIMOTEO DA CUNHA, FCA - UNICAMP

INTRODUÇÃO:

A compreensão das escolhas classificadas como “culinária brasileira” pela população de um determinado local, mostra as características individuais, coletivas, culturais e regionais de um grupo, revelando a perspectiva da culinária. Através de restaurantes que contemplem essas escolhas, há como discutir e entender os padrões a respeito do que é a culinária brasileira.

Para a realização da pesquisa, foram utilizados os conceitos dos aspectos hedônicos, que se referem ao prazer sensorial e emocional obtido pela escolha de determinados pratos, e utilitários, que estão diretamente ligados à funcionalidade da refeição, ou seja, ao atendimento das necessidades nutricionais e à conveniência proporcionada pelo delivery. Com efeito, por meio da análise desses aspectos nos restaurantes coletados, seria possível compreender o comportamento dos consumidores ao escolherem suas refeições, já que, tendo em vista que uma mesma preparação ocorre diversas vezes em diferentes restaurantes, pode-se compreender seus hábitos e escolhas alimentares.

METODOLOGIA:

A análise foi realizada utilizando a plataforma “IFood”, através da coleta de dados, em uma planilha eletrônica no Excel, no endereço “Rua da Boa Morte, 21; Centro, Limeira-SP” no intervalo de tempo das 11:00 às 15:00, nos dias úteis da semana; os dados foram recolhidos dos restaurantes categorizados na aba “Restaurante”, tópico “Brasileira”, que se fizeram 100 (cem) coletados.

Dentro dos dados de cada restaurante, foram escolhidas as principais informações: nome do restaurante, horário de funcionamento, tipo de pagamento, taxa de entrega, tempo de entrega, quantidade de estrelas, número de avaliações, pedido mínimo e distância. Na figura abaixo, tem-se parte do primeiro restaurante coletado para demonstrar como a planilha foi estruturada:

Figura 1 – Planilha eletrônica do Excel

Restaurante	segunda	terça	quarta	quinta	sexta	sabado	domingo	Pagamento VR	Modalidade	q
Gretos's Restaurante	10:15 as 21:45	10:15 as 17:00	10:15 as 21:45	10:15 as 21:45	10:15 as 21:45	10:15 as 21:45	10:30 as 21:45	sim	site	n

Pratos	Nome da aba	Unidade	Preço	Observação	Informações	Serve quantas pessoas	Peso
Salada verão frango	destaque	1	R$ 27,90	Filé frango 110 gr (in natura em tiras), alface, repolho, cenoura ralada e tomate cereja	sem açúcar	1 pessoa	Não especificado
2 picanhas mineiras + 1 coca-cola 600mL	destaque	1	R$ 89,90	2 fatias de picanha 180 gramas in natura, arroz à grega, feijão tropeiro, batata palito ou purê de batata e salada de alface e tomate	Não especificado	2 pessoas	Não especificado
Combo família 4 - 2 filés c/fritas + 2 filés infantis + 1 coca-cola 600mL	destaque	1	R$ 94,80	2 Filés com fritas (Filé bovino grelhada(110 gramas), ovo frito, arroz branco, feijão e salada de alface e tomate(opcional) + 2 Filés infantil (Filé bovino grelhada (90 gramas), batata sorriso, arroz	Não especificado	4 pessoas	Não especificado

Fonte: Autoral, 2024.

Para a coleta de pratos de cada restaurante, foram recolhidas informações como: nome da preparação, nome da aba, unidade (quantidade), valor, descrição do item (observação), informações adicionais (especificidades), quantidade de pessoas que poderiam ser servidas e peso do prato; itens que podem ser observados na figura anterior.

Após o recolhimento de todos os dados mencionados em 100 (cem) restaurantes, as informações foram analisadas quantitativamente em nova planilha, onde preparações iguais de cada restaurante foram agrupadas, juntamente com preparações de mesma origem (pratos com carne bovina, com frango...), somando as respectivas quantidades, resultando em um total de 93 agrupamentos dos 1699 itens recolhidos. Posteriormente, foram contabilizadas as porcentagens de cada agrupamento em relação a quantidade total de pratos. Também se observou as 5 preparações mais frequentes dentre os itens coletados, resultando em duas tabelas, uma com os 6 agrupamentos doces que mais apareceram e outra com os 5 agrupamentos salgados que mais apareceram, como pode ser visto nas tabelas abaixo.

Tabela 1- tabela das preparações doces mais frequentes em 1699 itens coletados, com sua respectiva porcentagem

	NÚMERO DE PREPARAÇÕES DOCES	PORCENTAGEM EM 1699 PREPARAÇÕES
bolos	26	1,53%

sorvetes	22	1,29%
brigadeiro	20	1,18%
chocolates	19	1,12%
pudim	11	0,65%
esfiha doce	11	0,65%

Tabela 2- tabela das preparações salgadas mais frequentes em 1699 itens coletados, com sua respectiva porcentagem

	NÚMERO DE PREPARAÇÕES	PORCENTAGEM EM 1699 PREPARAÇÕES
preparações bovinas (sem contar a milanesa, grelhados empanados, strogonoff, parmegianas e panquecas)	148	8,71%
massas (macarrão ao molho; nhoque; ravioli; rondelli; sorrentino; talharim)	113	6,65%
preparações suínas (sem contar a milanesa, grelhados empanados, strogonoff, parmegianas e panquecas)	83	4,89%
porções (arroz; salada; carnes em pequenas quantidades; minipanquecas; banana com canela; feijão; entre outros)	58	3,41%
saladas (com ou sem proteína)	51	3%

Após a verificação, foi observado a origem de cada item da divisão, visando compreender as nacionalidades que influenciaram a culinária brasileira, bem como pratos típicos do Brasil, como brigadeiro, baião de dois, pão com queijo, entre outros. Dos pratos doces e salgados mais frequentes, encontram-se grande influência europeia e norte americana, como nos sorvetes, no pudim e no macarrão, mas também se encontram influências do Oriente Médio, como as esfihas, que tem sua origem e sua inspiração na culinária libanesa. Além disso, percebe-se que restaurantes classificados pelo IFood como de culinária brasileira, possuem uma mistura de pratos e preparações que surgiram em outros países, podendo demonstrar como a culinária que chamamos de “brasileira” é uma mistura única de muitas outras, com partes que remetem sim a originalidade brasileira, mas que também podem ser reconhecidas em outras partes do mundo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Além das tabelas acima, também foram analisadas a quantidade de itens empanados, grelhados, à milanesa, em panquecas, strogonoff e parmegiana com diferentes tipos de proteínas animais, como vê-se na tabela abaixo:

Tabela 3- tabela com a quantidade de diferentes pratos com carnes bovinas, de aves, peixes e frutos do mar, suínos e mistos de proteínas animais

	BOVINOS	AVES	PEIXES E FRUTOS DO MAR	SUÍNOS	MISTOS DE PROTEÍNAS ANIMAIS
milanesa	15	27	9	-	2
grelhado	9	34	2	1	-
empanado	-	20	2	-	-
panqueca	11	9	-	6	1
strogonoff	16	39	2	1	-
parmegiana	66	114	13	-	-
soma de preparações	117	243	28	8	3

Pelas quantidades dos itens acima e das tabelas já mencionadas, indica-se que preparações ricas em gordura são as mais oferecidas, o que se alinha com descobertas do Estado de Minas (2024) sobre como gordura e açúcar afetam o paladar, a liberação de hormônios e levam a excessos alimentares. Alimentos com alto teor de gordura e açúcar atraem mais as papilas gustativas, liberam dopamina e diminuem a liberação de hormônios que regulam apetite e saciedade (grelina, colecistoquinina). Essa combinação de maior prazer e menor saciedade leva a excessos alimentares e à busca por felicidade na comida, conectando as ofertas do iFood aos aspectos hedônicos.

Em Limeira, um município com consumidores diversos, os restaurantes buscam oferecer preparações que combinem aspectos hedônicos e utilitários, com marmitas, entregas rápidas e preços baixos sendo exemplos da praticidade oferecida. Também foi possível analisar os aspectos nutricionais das preparações analisadas, sendo que 483 itens, ou seja, 28%, estavam sendo ofertados juntamento com arroz e feijão, uma combinação extremamente importante de alimentos para a vida humana e a prevenção de doenças crônicas, por serem complementares

em aminoácidos essenciais, sendo importantes para a construção de tecidos, músculos, alguns hormônios e enzimas, assim como auxiliam na sensação de saciedade.

CONCLUSÕES:

A culinária brasileira, rica em diversidade cultural e regional, é analisada sob a ótica do delivery, podendo-se interpretar que os consumidores buscam uma combinação de prazer e praticidade, como pode ser demonstrado pelos pratos mais oferecidos e seus acompanhamentos de arroz e feijão, que, por mais que sejam extremamente apreciados pela culinária brasileira, também são essenciais para o funcionamento do corpo. Fatores como memórias afetivas e conveniência influenciam as preferências alimentares, no entanto, não é possível saber quais são as preparações mais pedidas nos restaurantes analisados, já que não há a disponibilização desses dados. Mas, pode-se concluir que, nos restaurantes de delivery de Limeira, são oferecidos pratos que misturam o prazer com a utilidade da preparação para a saúde, com ingredientes palatáveis e comuns na cultura brasileira, trazendo prazer ao consumidor. Também foi possível observar que pratos que são considerados tipicamente brasileiros ou que foram “abrasileirados” foram muito ofertados pelos restaurantes, o que pode indicar que esse seja o padrão de consumo usual da cidade de Limeira-SP, com bolos, frangos, carnes bovinas, massas e saladas com ou sem acompanhamento de proteínas.

BIBLIOGRAFIA

FERRACCIOLI, Patrícia et al. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. In: FERRACCIOLI, Patrícia et al. A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira: Resumo. Brasil, 2010. Disponível em: https://scholar.google.com.br/scholarhl=ptBR&as_sdt=0%2C5&q=culin%C3%A1ria+brasileira&oq=culinaria+b#d=gs_qabs&t=1741193683418&u=%23p%3Dop1fq8R38ic J. Acesso em: 05 de de 2025

IFOOD. Culinária brasileira. Disponível em: <https://blog-parceiros.ifood.com.br/culinaria-brasileira/>. Acesso em: 20 de julho de 2025.

IFOOD. O que é o iFood. Disponível em: https://institucional.ifood.com.br/noticias/o-que-e-o-ifood/. Acesso em: 27 de julho de 2025