



Alimentos Polar

Informe final Evaluación Sensorial Syrup Lite

Mayo 2022

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH





••• TABLA DE CONTENIDO •••

1. Descripción metodológica
2. Conclusiones Generales
3. Resultados
 - A. Importancia de los atributos por etapa
 - B. Resultado prueba de producto
 - C. Hábitos de consumo
 - D. Demográficos



... OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN ...

Objetivo General

Determinar si existen diferencias significativas entre dos prototipos de syrup propuestos por AP (sabor Lite) versus el Benchmark Syrup Aunt Jemima (sabor Lite) por medio de evaluaciones a ciegas de los distintos atributos organolépticos de muestras de Syrup.

- Identificar los valores ideales en cada atributo organoléptico por fase (visual y degustación)
- Determinar la distancia/ brecha entre los productos evaluados y el ideal en cada atributo por fase
- Determinar el orden de importancia de los atributos en cada fase
- Identificar la Probabilidad de Preferencia de los productos en cada atributo evaluado



... OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN ...

✓ Prueba organoléptica

✓ Etapa 1 : Apariencia del syrup.

- ✓ Agrado general (Muy desagradable – Muy agradable)
- ✓ Color (Uso de carta de colores)
- ✓ Olor (Muy desagradable – Muy agradable)
- ✓ Intensidad del olor
- ✓ Consistencia (Muy desagradable – Muy agradable)

✓ Etapa 2: Prueba en el pancake.

- ✓ Color del syrup ya puesto en el pancake (carta de colores)
- ✓ Consistencia al servir el syrup desde el pancake (Muy líquida – Muy espesa)
- ✓ Tiempo de absorción en el pancake (Muy lento – Muy rápido)
- ✓ Sabor del syrup en el pancake (Muy desagradable – Muy agradable)
- ✓ Intensidad del sabor (muy débil – muy fuerte)
- ✓ Intensidad del dulzor (nada dulce – muy dulce)

✓ Etapa 3 : Prueba del syrup solo.

- ✓ Sabor del syrup sólo (Muy desagradable – Muy agradable)
- ✓ Intensidad del sabor (muy débil – muy fuerte)
- ✓ Intensidad del dulzor (nada dulce – muy dulce)
- ✓ Textura del syrup en boca
- ✓ Sabor residual (Muy desagradable – Muy agradable)
- ✓ Intensidad del sabor residual (muy débil – muy fuerte)
- ✓ Preferencia. Razones de preferencia por atributo y general



••• METODOLOGÍA •••

Ciudades

Bogotá

Técnica

Encuesta personal en locación central, evaluación monádica secuencial comparativa, donde cada persona prueba los tres productos en todas sus fases. Se rotarán las alternativas a evaluar.

Duración

Duración 2 horas

Target

Que hayan consumido pancakes con syrup alguna vez y que no sean rechazadores de este acompañante.

Entre las marcas probadas estén Aunt Jemima o marca Haz de Oros de las variedades original

Muestra

Edad	NSE 2/3	NSE 4/5	Total	Total
25 – 35	20	15	35	120
36 – 45	20	25	45	
46 - 55	20	20	40	

Marcas	Marcas
BENCH	KBO
PROTOTIPO 1 (BELL)	MWD
PROTOTIPO 2 (FIRM)	ZLT

Campo

27 de abril al 12 de mayo del 2022

**No aplica ponderación*



Bell es el prototipo que más se acerca al Bench en la mayoría de atributos.

Fases		Importancia	Ideal		DESEMPEÑO- PROMEDIOS			PREFERENCIA				
					BENCH	Prototipo 1 = BELL	Prototipo 2 = FIRM	BENCH	Prototipo 1 = BELL	Prototipo 2 = FIRM		
FASE I APARIENCIA GENERAL	Color (Pantone)	4						P7	31,7%	25,0%	43,3%	
	Color (Muy débil-Muy fuerte)	5			P3A	5,7	6,2	5,4	P8	33,3%	32,5%	34,2%
	Olor (Muy Débil - Muy fuerte)	3			P4	3,8	2,7	6,5	P9	27,5%	14,2%	58,3%
	Olor (Agrado)	1			P5	6,4	5,4	7,4	P10	28,3%	15,8%	55,8%
	Apariencia General (Agrado)	2			P6	7,0	6,1	7,3	P11	34,2%	22,5%	43,3%
FASE II PRUEBA EN EL PANCAKE	Consistencia al servirlo (Muy líquida - muy espesa)	3	P13	6,8	P21	5,1	5,2	6,9	P27	25,8%	24,2%	50,0%
	Absorción (Se absorbió todo)	5	P15	6,1	P22	3,1	2,8	2,1	P26	30,0%	36,7%	33,3%
	Sabor en general (Agrado)	1			P23	6,3	5,9	6,6	P28	26,7%	27,5%	45,8%
	Intensidad del sabor (Muy débil - Muy fuerte)	4	P17	6,4	P24	4,6	3,9	6,3	P29	27,5%	21,7%	50,8%
	Nivel de dulce (Nada Dulce-Muy dulce)	2	P19	5,6	P25	4,6	4,3	5,8	P30	29,2%	31,7%	39,2%
FASE III PRUEBA DE PRODUCTO SÓLO	Sabor en general (Agrado)	1			P40	5,0	6,0	6,7	P46	25,8%	34,2%	40,0%
	Intensidad del sabor (Muy débil - Muy fuerte)	3	P32	6,4	P41	6,3	4,7	7,2	P47	25,8%	22,5%	51,7%
	Nivel de dulce (Nada Dulce-Muy dulce)	2			P42	5,9	5,2	6,8	P48	23,3%	32,5%	44,2%
	Consistencia en la boca (Muy líquido - Muy espeso)	5	P36	6,5	P43	5,6	4,1	6,5	P49	25,8%	30,8%	43,3%
	Sabor que deja en la boca (Agrado)	4			P44	5,1	5,9	6,6	P50	24,2%	30,8%	45,0%
	Intensidad del sabor que deja en la boca (Muy débil - Muy fuerte)	6	P38	6,0	P45	6,1	4,1	7,0	P51	25,0%	25,8%	49,2%
Preferencia General								P53	26,7%	30,0%	43,3%	

**Se marca en color azul las diferencias significativas al 5% y en fondo amarillo al 1% de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman

***Diferencias significativas de la preferencia vs KBO en fondo rosa



Veamos los Resultados...

1. Apariencia General

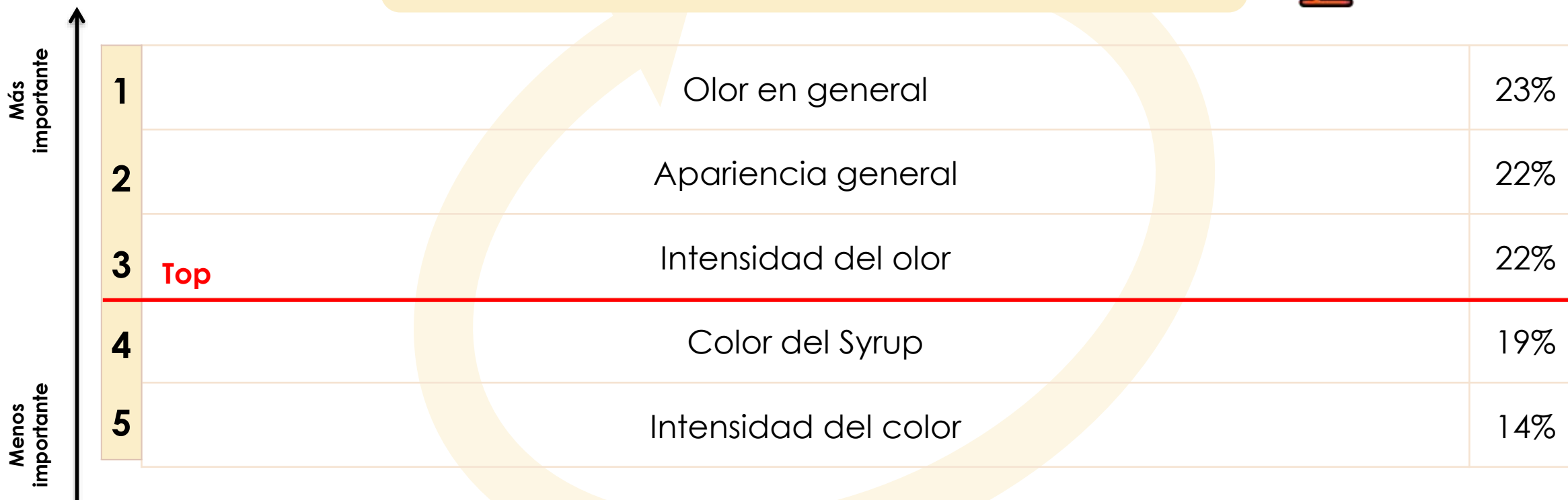




ASPECTOS MÁS IMPORTANTES A LA HORA DE PREFERIR UN SYRUP PARA PANCAKES

Etapa 1

Apariencia General (Apariencia del Syrup)



Br: 120 total encuestados

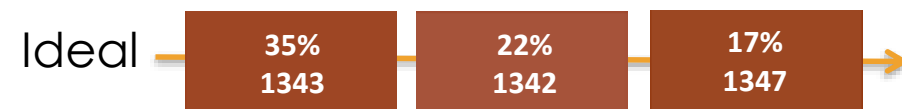


Al evaluar los productos, no se evidencia de manera contundente una relación con los colores escogidos dentro de los ideales. El prototipo 1 Bell es el que tiene mayor presencia del color 1343

COLOR CON EL QUE IDENTIFICA EL PRODUCTO ④

⊗ Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 1: Apariencia General (Apariencia del Syrup)



BENCH

Br: 120

23% 1343	10% 1342
28% 1347	10% 1346
16% 1344	6% 1348
13% 1341	5% 1345



PROTOTIPO 1
BELL

Br: 120

28% 1343	9% 1342
18% 1341	7% 1345
16% 1344	7% 1348
14% 1347	3% 1346



PROTOTIPO 2
FIRM

Br: 120

22% 1347	11% 1345
21% 1343	9% 1341
14% 1342	7% 1346
13% 1344	4% 1348



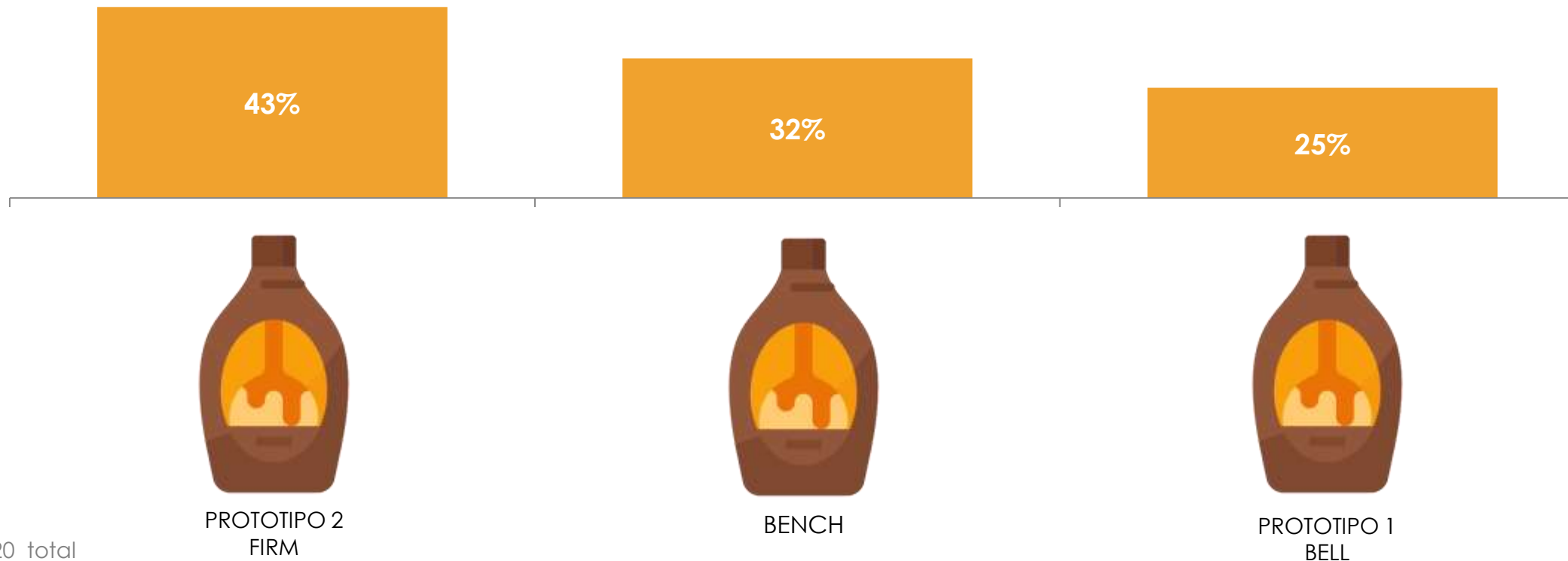
No se evidencian diferencias significativas entre los prototipos y le bench, aunque Firm evidencia una tendencia a tener una mayor preferencia

PREFERENCIA EN CUANTO A COLOR ④

ⓧ Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 1: Apariencia General (Apariencia del Syrup)

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***



Br: 120 total encuestados

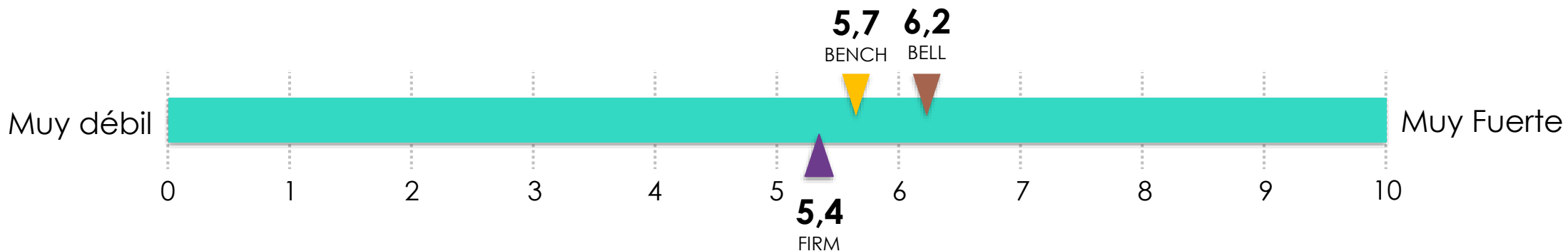


No se evidencian diferencias significativas de los dos prototipos evaluados vs el Bench

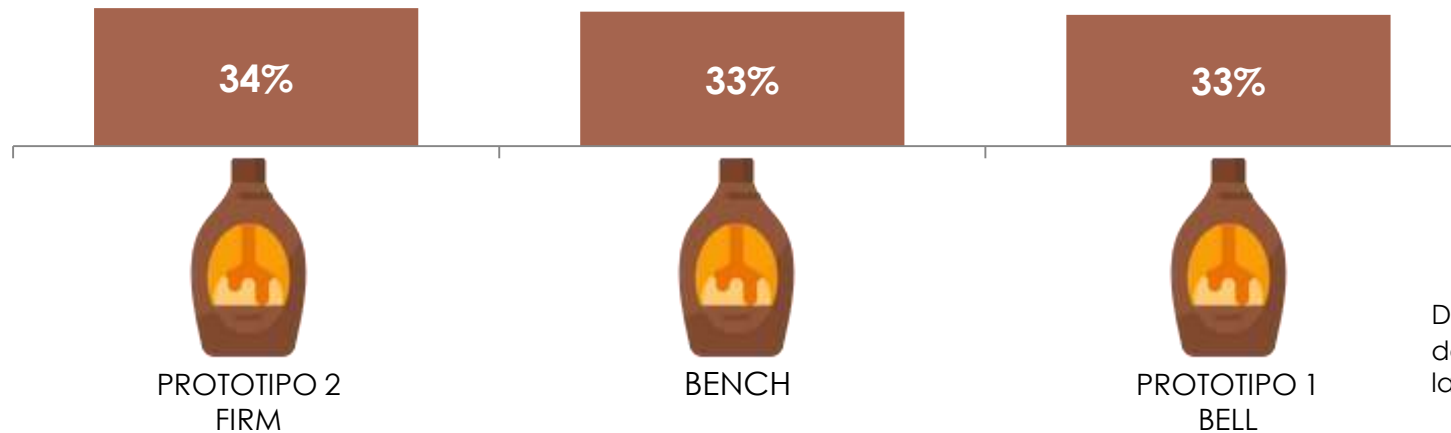
INTENSIDAD DEL COLOR ⑤

(X) Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 1: Apariencia General (Apariencia del Syrup)



Preferencia en cuanto a intensidad de color



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

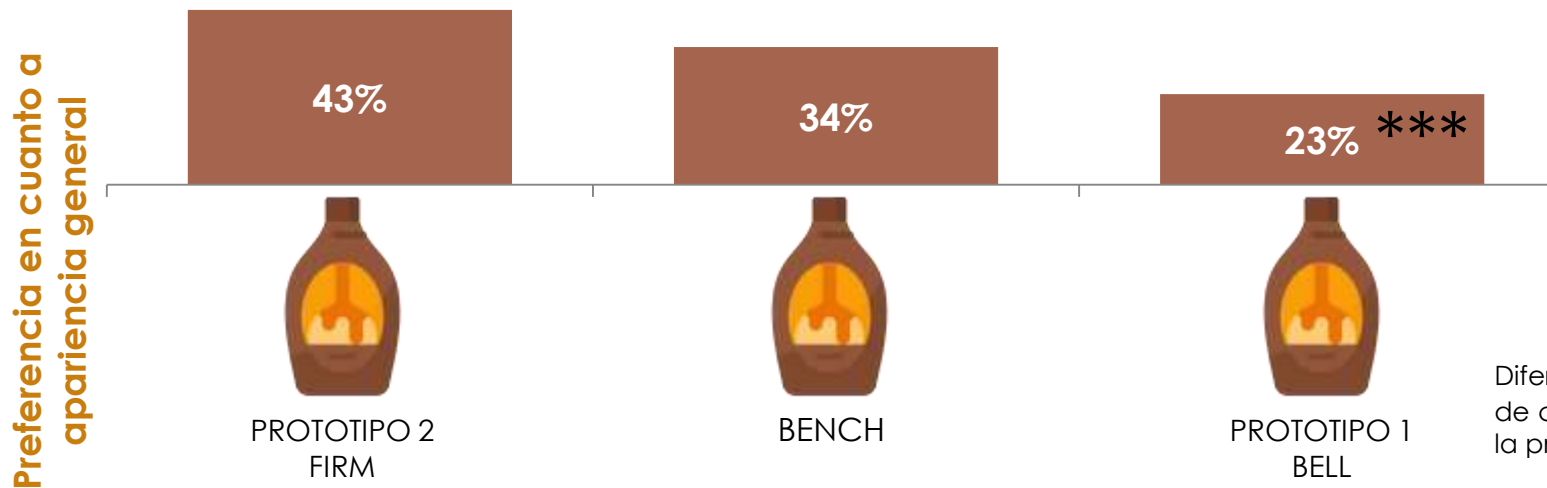
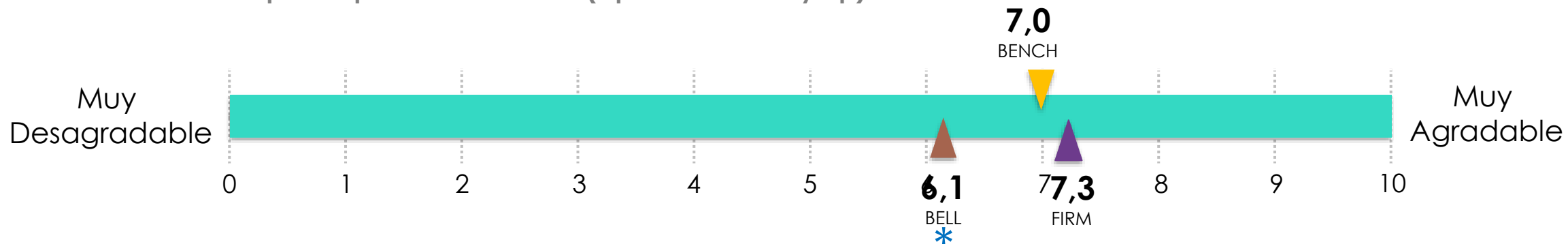


A nivel de apariencia el prototipo Bell tiene diferencia significativa frente al bench

APARIENCIA GENERAL ②

(X) Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 1: Apariencia General (Apariencia del Syrup)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

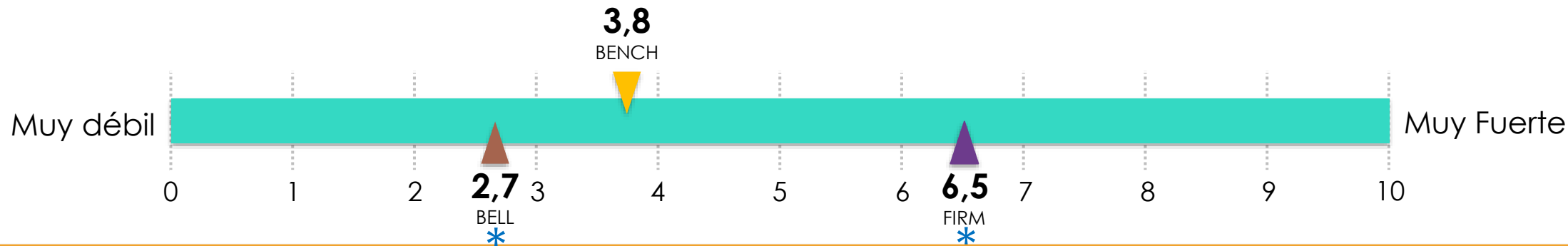


Y al evaluar la intensidad del olor, observamos diferencias significativas entre el Bench y los dos prototipos.

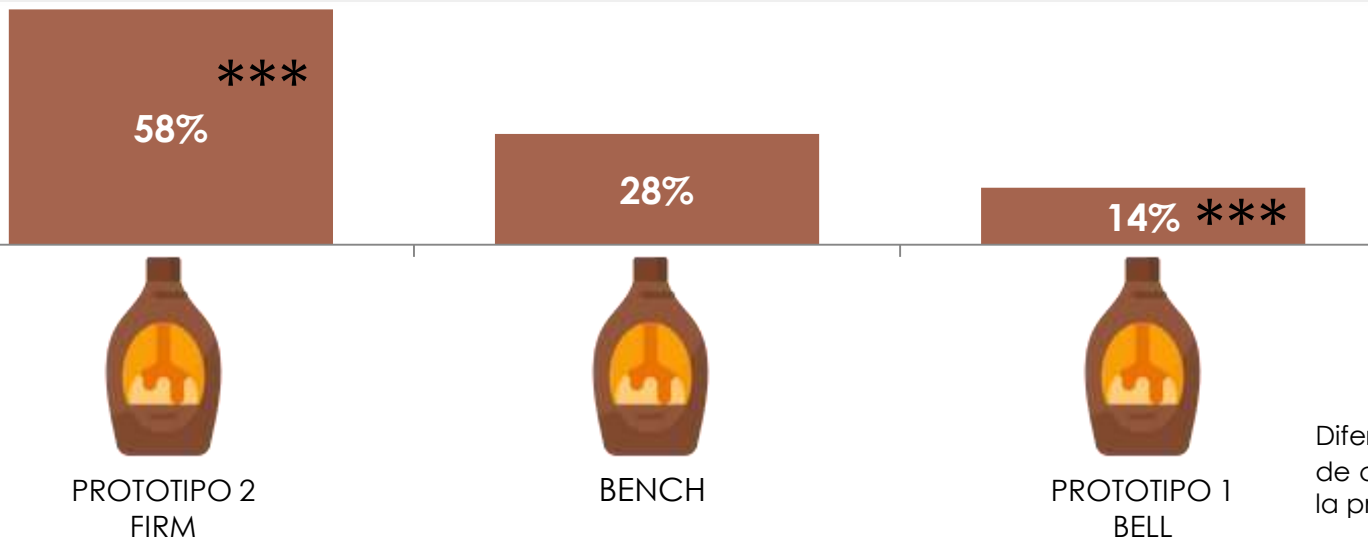
INTENSIDAD IDEAL DEL OLOR 3

❖ Atributos Etapa 1: Apariencia General (Apariencia del Syrup)

(X) Ranking (en rojo los top)



Preferencia en cuanto a la intensidad del olor



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

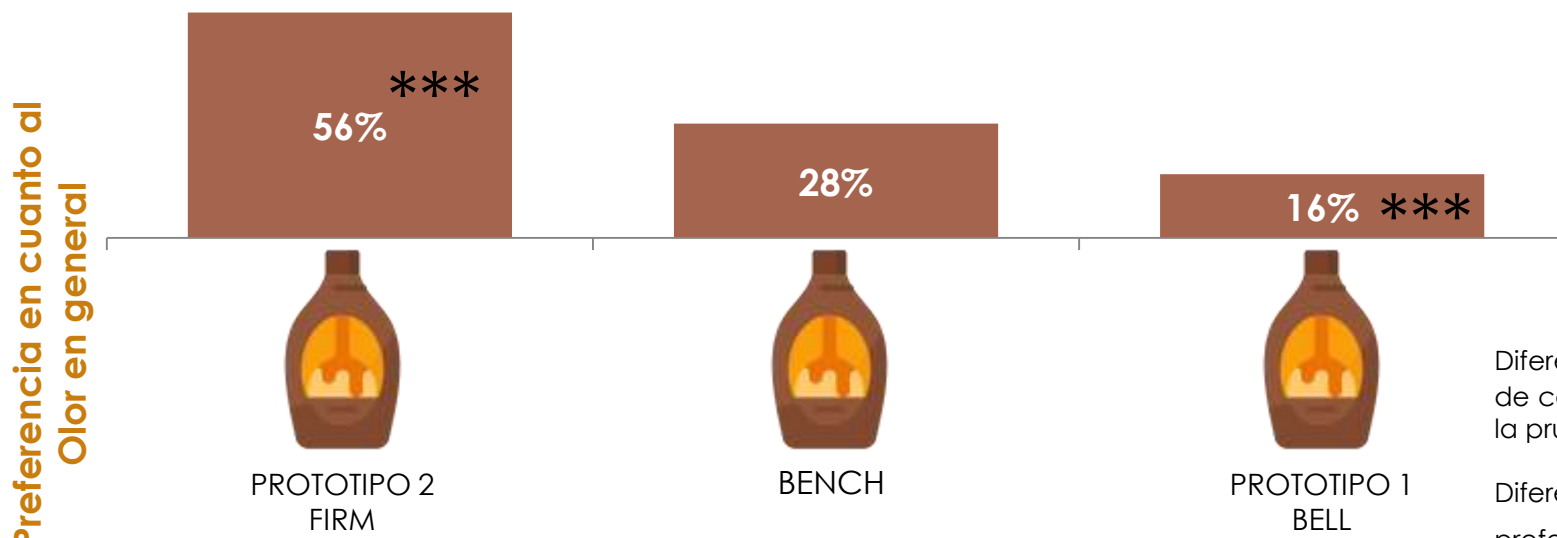
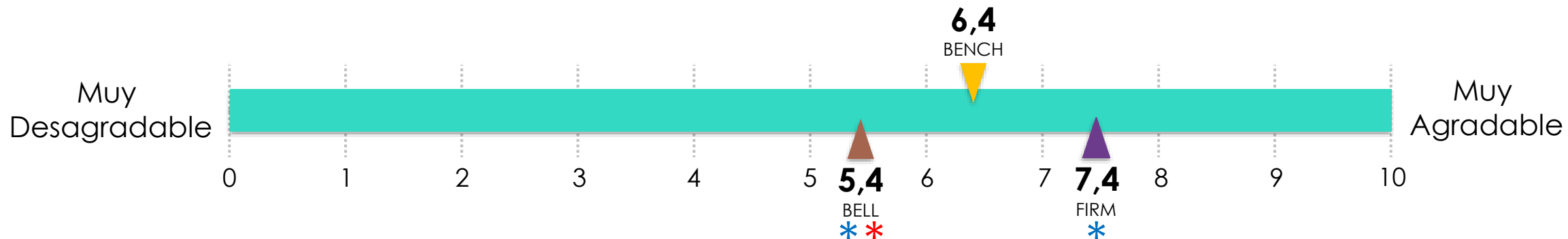


De igual forma a nivel de olor general existen diferencias significativas frente al bench

OLOR EN GENERAL ①

X Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 1: Apariencia General (Apariencia del Syrup)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

2. Prueba en el Pancake

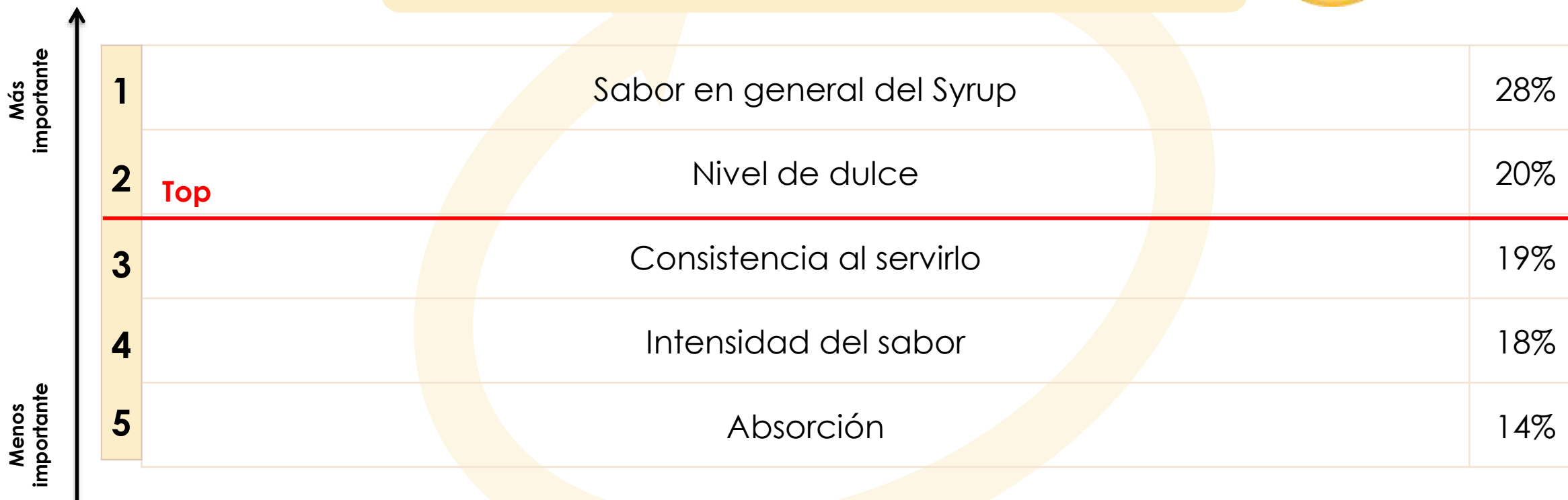




ASPECTOS MÁS IMPORTANTES A LA HORA DE SELECCIONAR UNA MEZCLA PARA PANCAKES

Etapa 2

Prueba en el Pancake



Br: 120 total encuestados

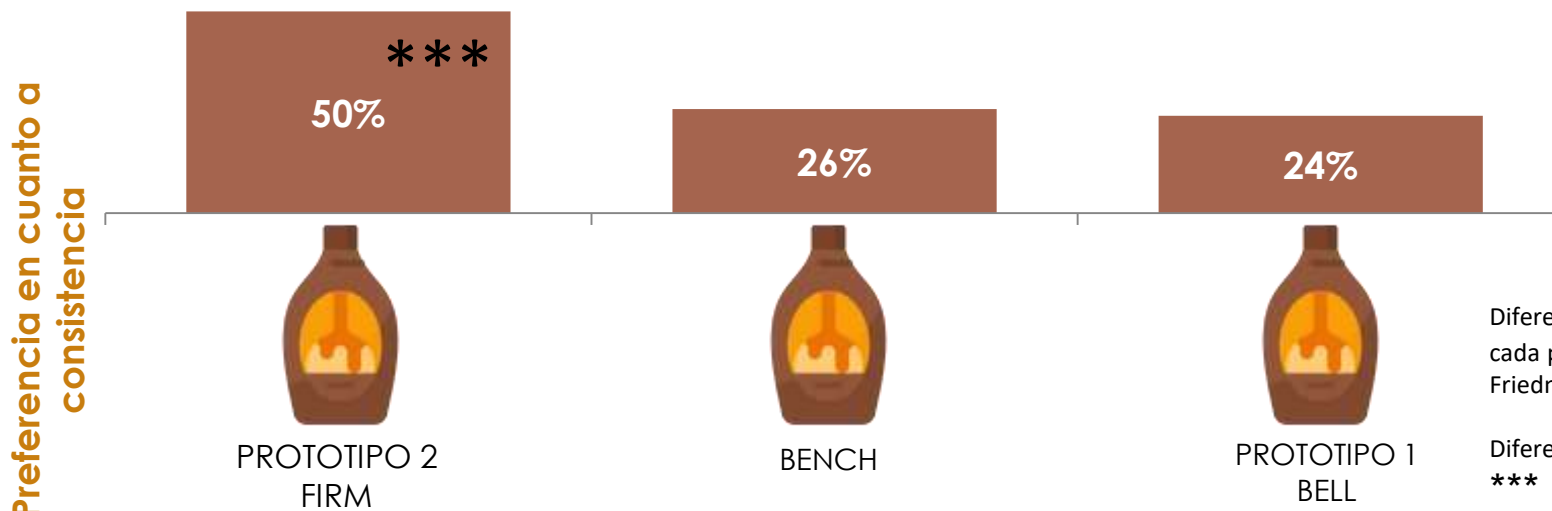
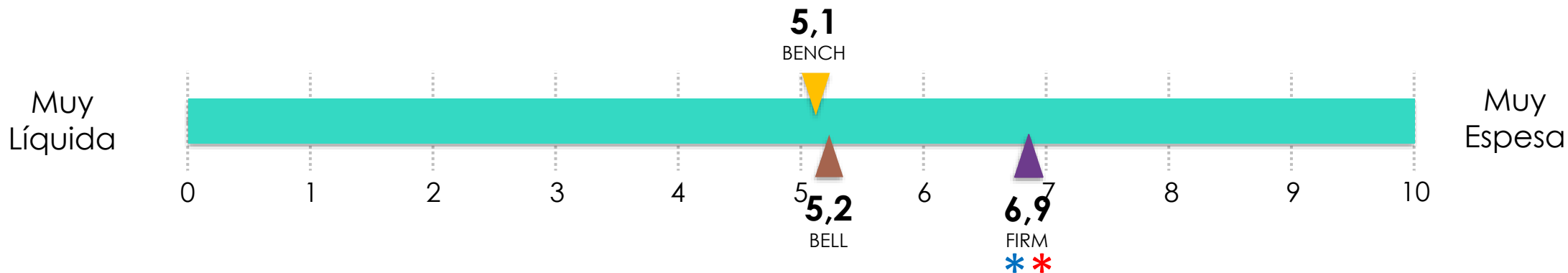


Existen diferencias significativas frente al bench para el prototipo FIRM al evaluar la consistencia

CONSISTENCIA AL SERVIRLO ③

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

ⓧ Ranking (en rojo los top)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

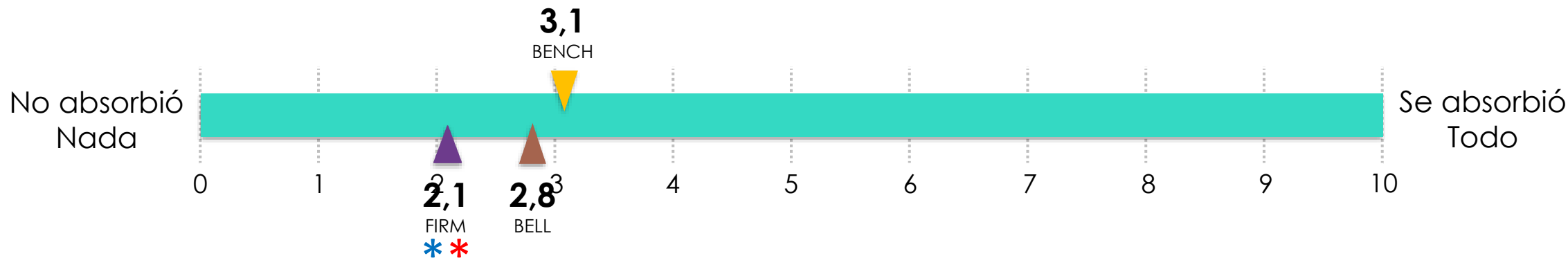


Existe diferencia significativa frente al bench al evaluar la absorción para el Prototipo Firm

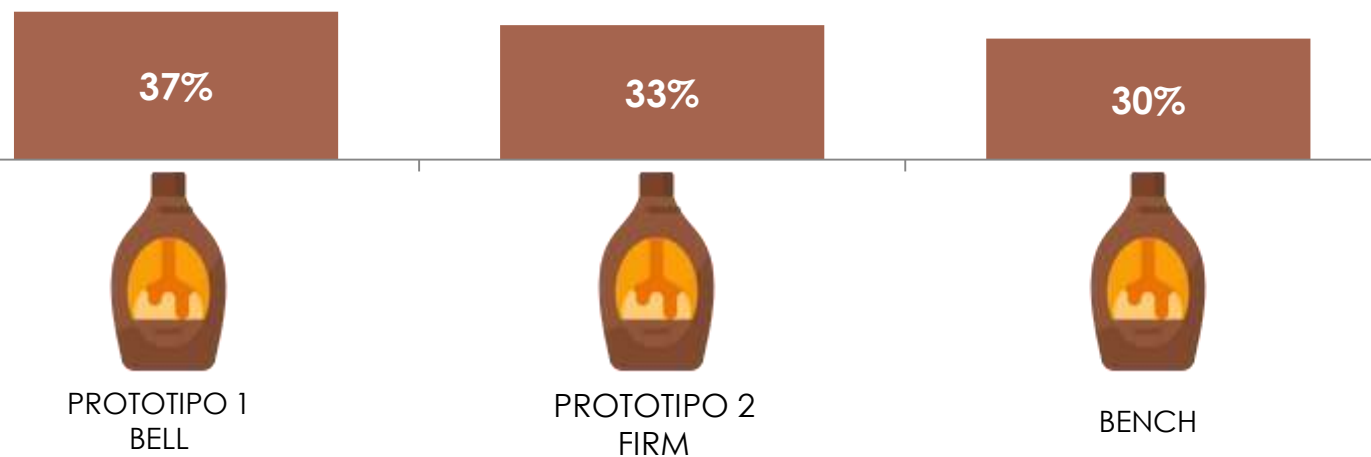
ABSORCIÓN ⑤

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

(X) Ranking (en rojo los top)



Preferencia en cuanto a absorción



Diferencias significativas al 5% * y al 1% ** de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

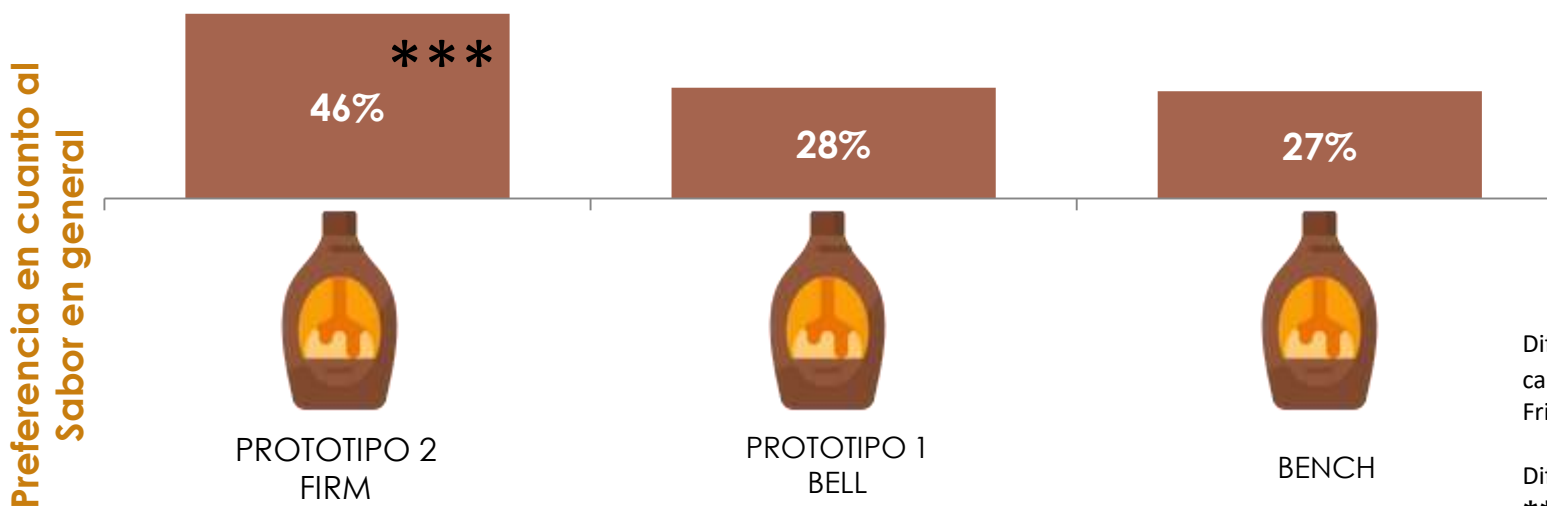
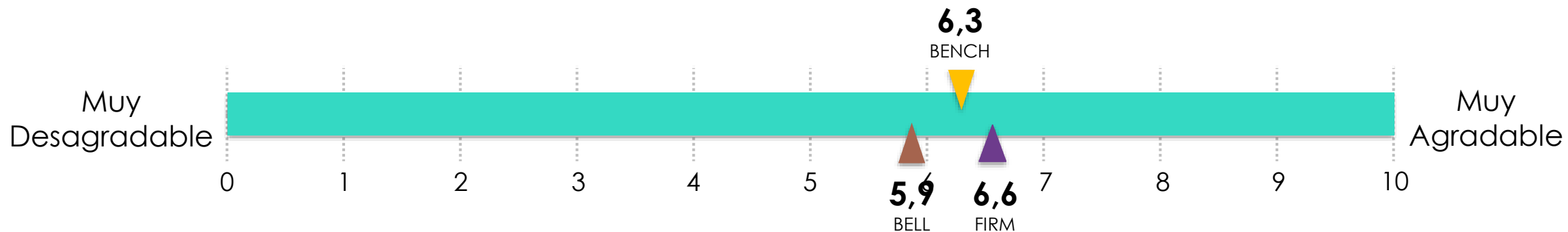


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar el sabor

SABOR EN GENERAL ①

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

ⓧ Ranking (en rojo los top)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

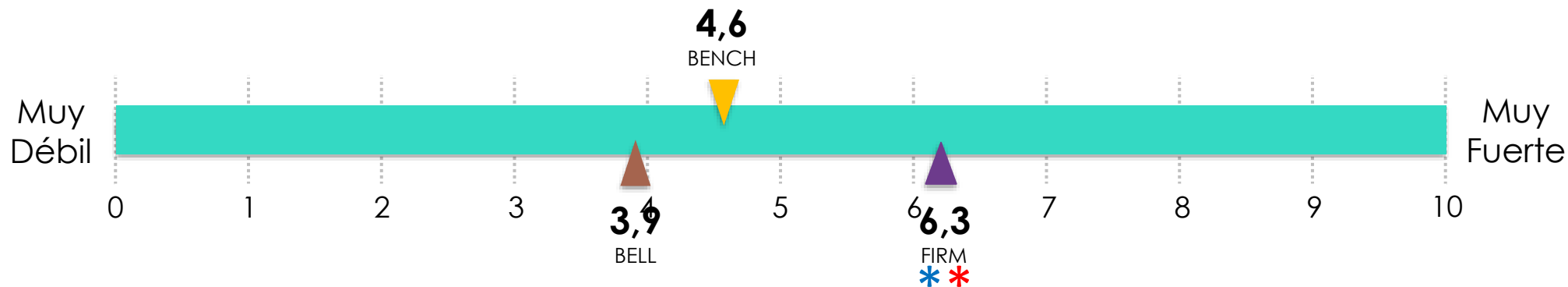


Al evaluar la intensidad del SABOR, existen diferencias significativas entre el Bench y Firm .

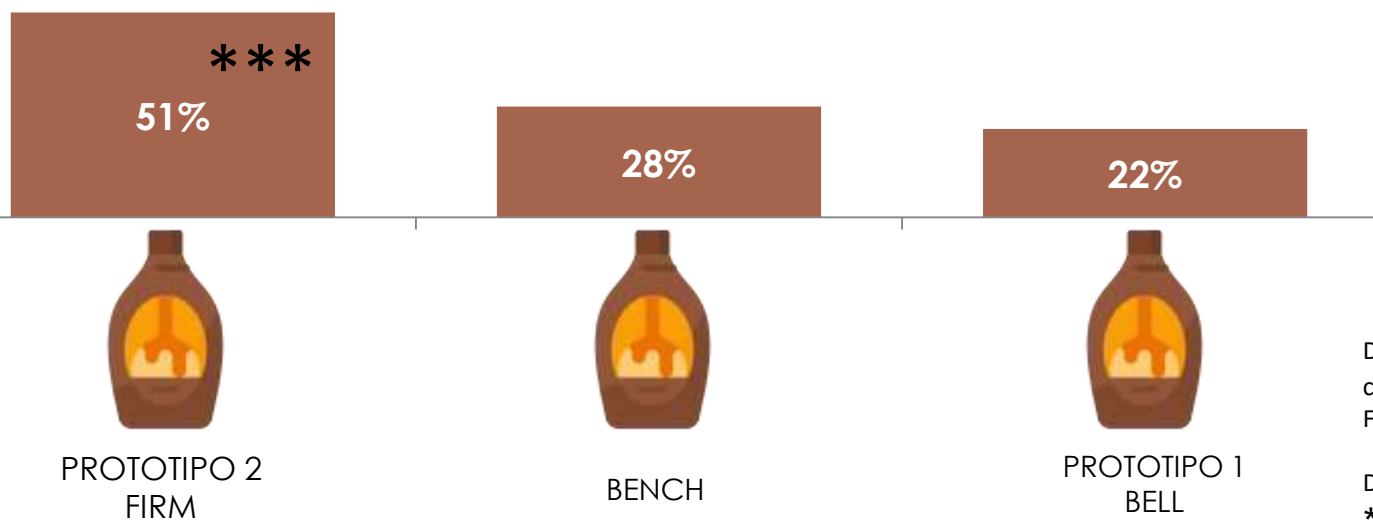
INTENSIDAD DEL SABOR ④

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

(X) Ranking
(en rojo los top)



Preferencia en cuanto a la intensidad de sabor



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

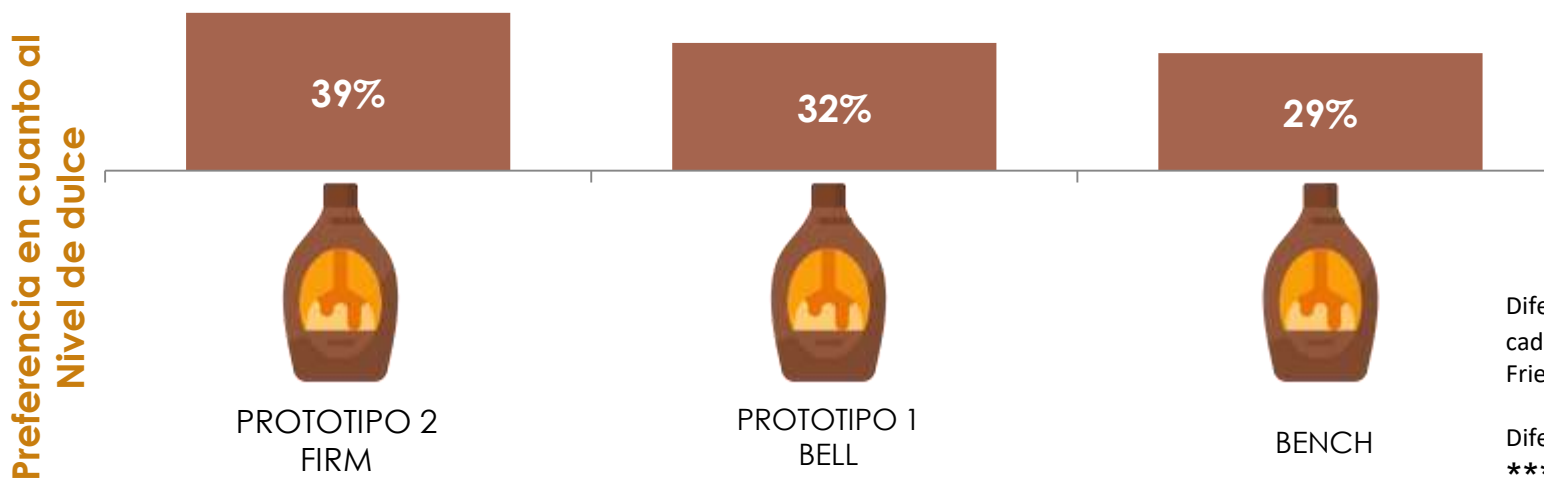
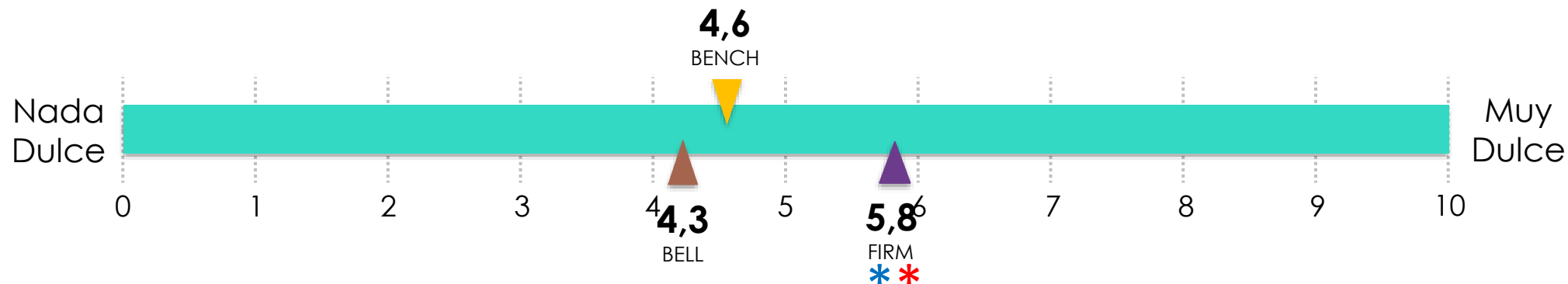


Al evaluar la intensidad de dulce, existen diferencias significativas entre el Bench y Firm mientras con Bell no.

NIVEL DE DULCE ②

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

(X) Ranking (en rojo los top)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

Etapa 3: Prueba del producto sólo

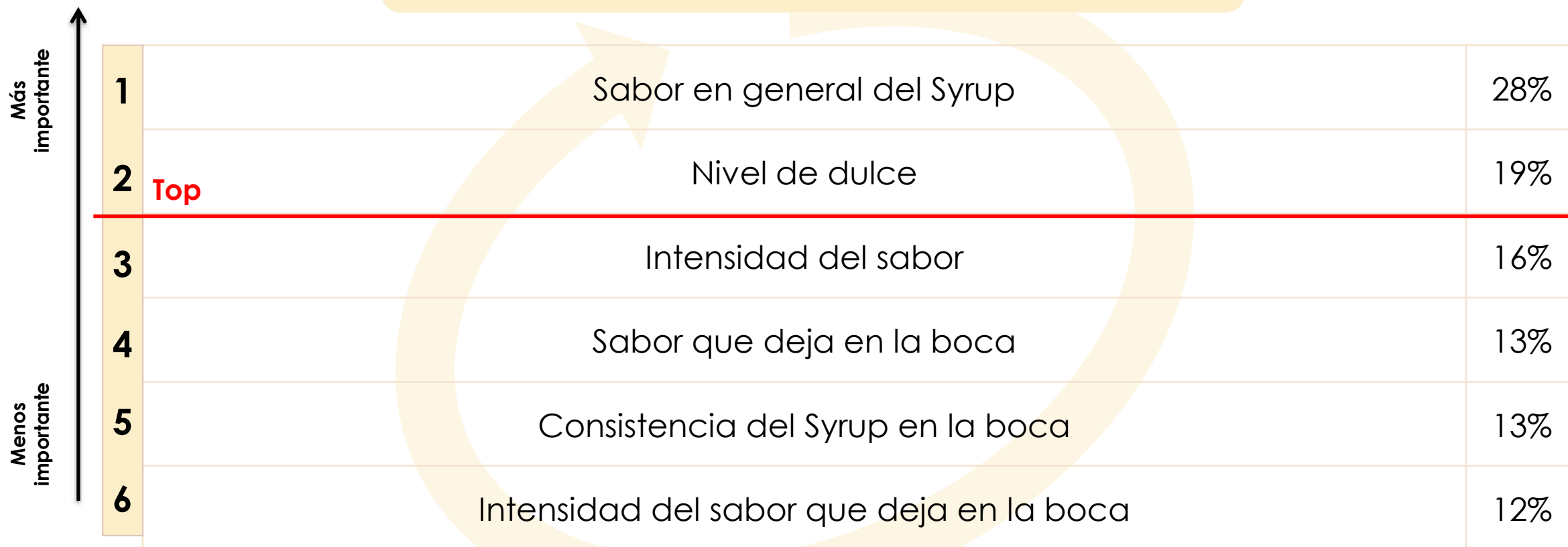




ASPECTOS MÁS IMPORTANTES PENSANDO EN EL SYRUP SÓLO

Etapa 3

Prueba del producto sólo



Br: 120 total encuestados

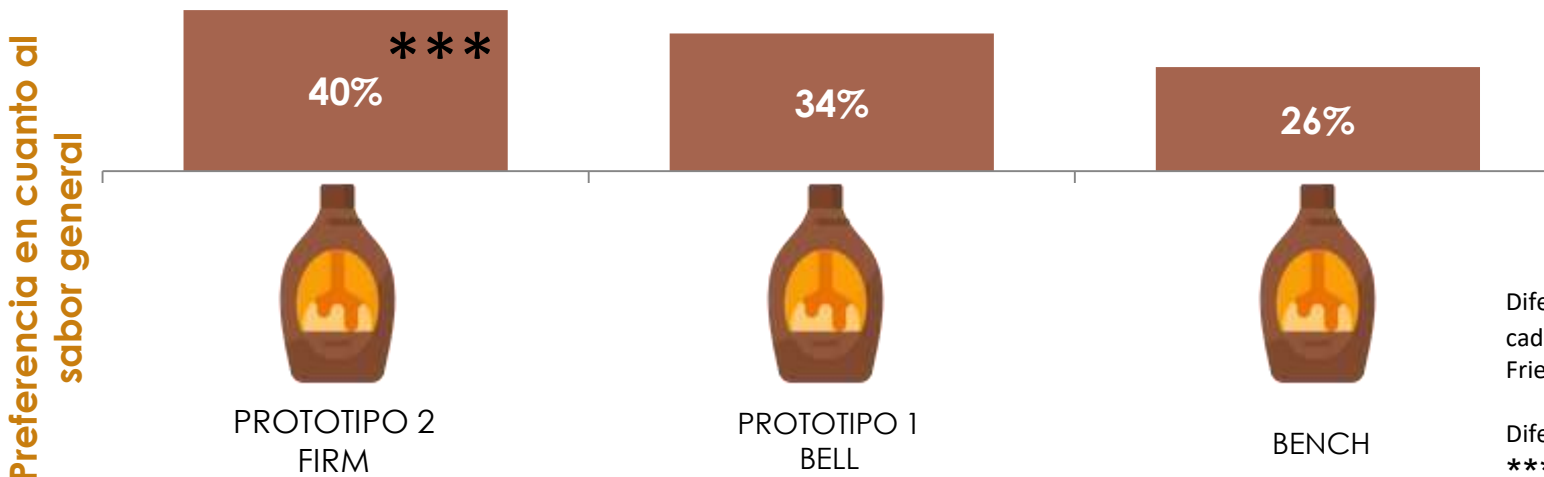
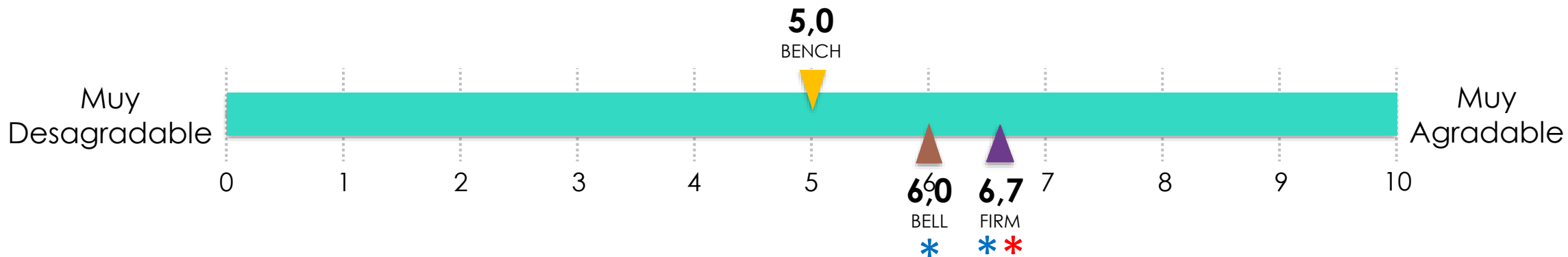


Existen diferencias significativas en los dos prototipos frente al bench al evaluar el sabor

SABOR EN GENERAL ①

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

ⓧ Ranking (en rojo los top)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

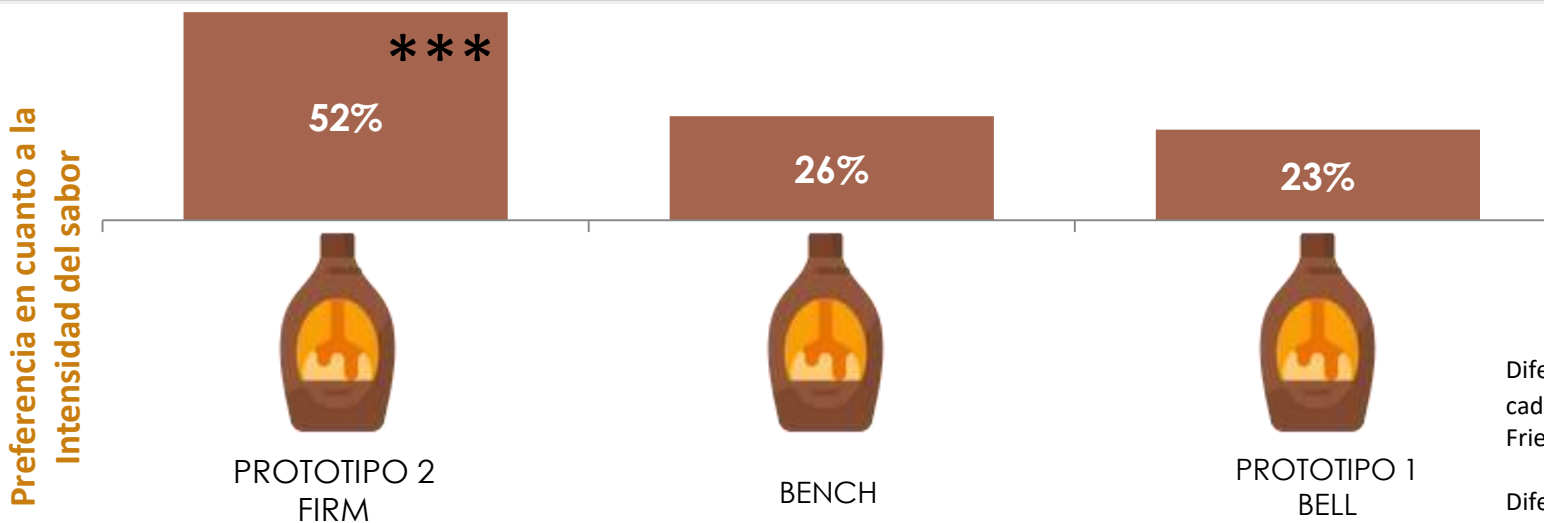
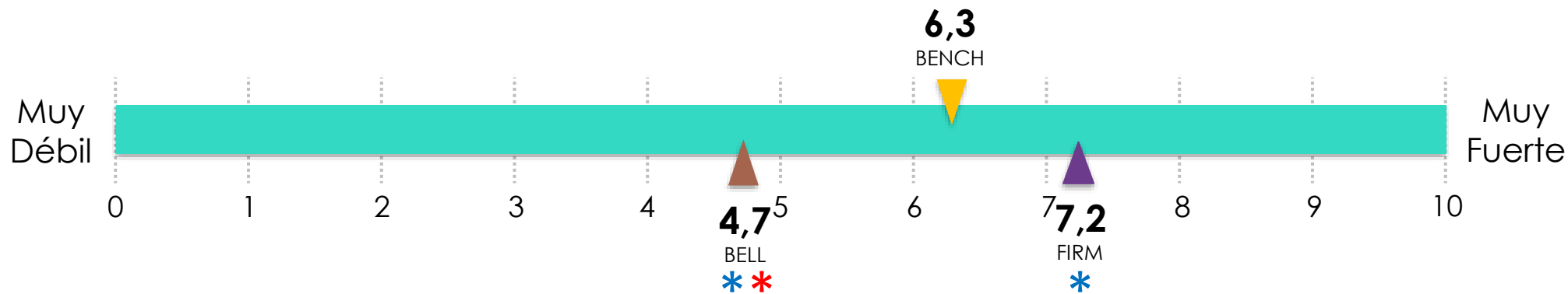


Se presentan diferencias significativas frente al bench al evaluar la intensidad del sabor para los dos prototipos.

INTENSIDAD DEL SABOR ③

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking (en rojo los top)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

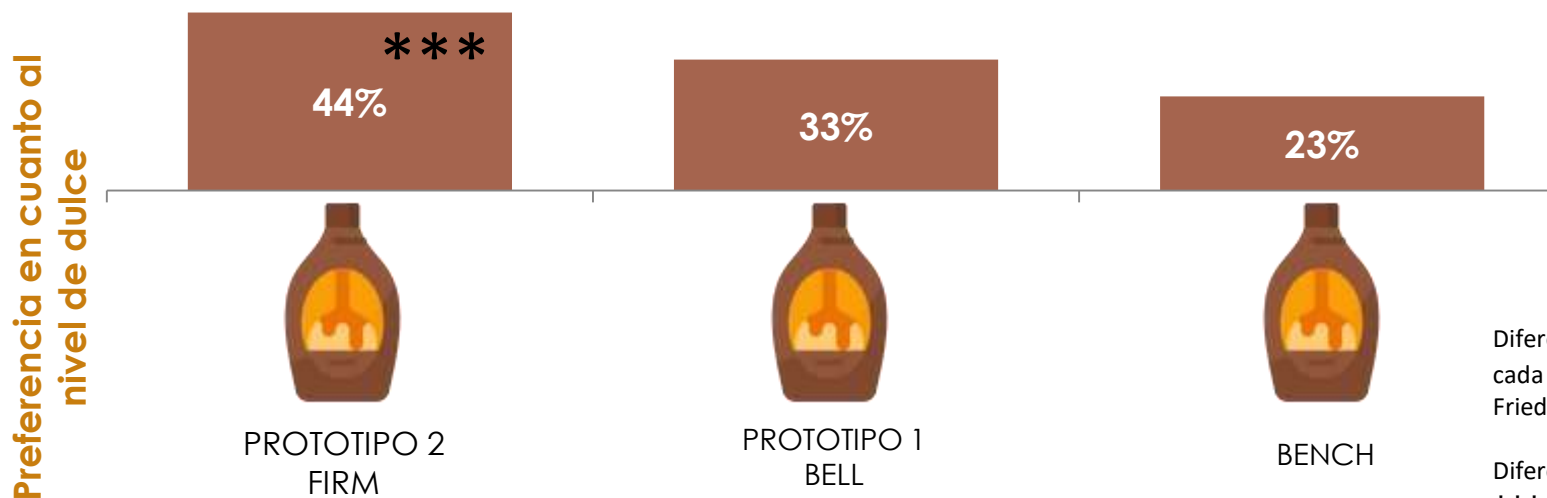
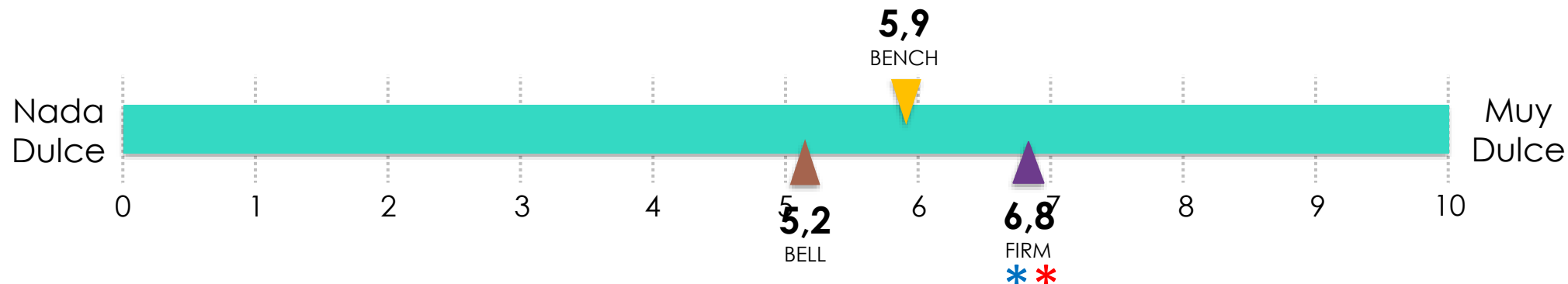


Observamos diferencias significativas frente al bench al evaluar el nivel de dulce en el prototipo Firm.

NIVEL DE DULCE ②

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking
(en rojo los top)



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

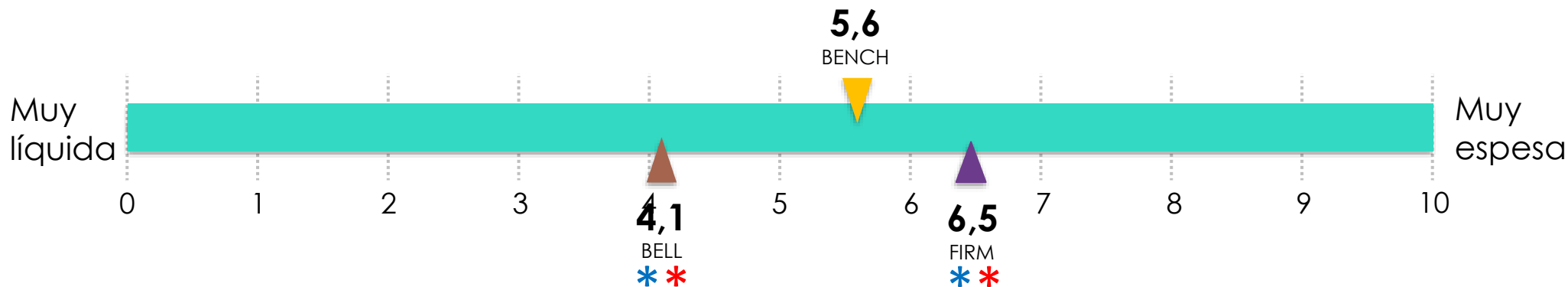


También observamos diferencias significativas frente al bench al evaluar la consistencia del syrup en la boca tanto de Bell como de Firm.

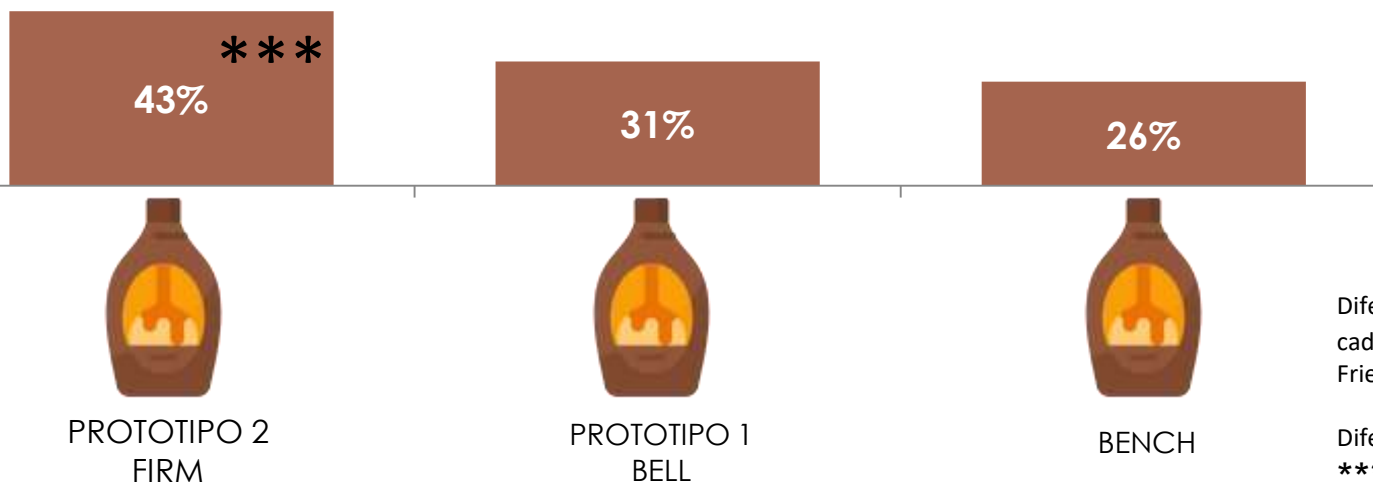
CONSISTENCIA DEL SYRUP EN LA BOCA ⑤

(X) Ranking
(en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo



Preferencia en cuanto a la
Consistencia en la boca



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

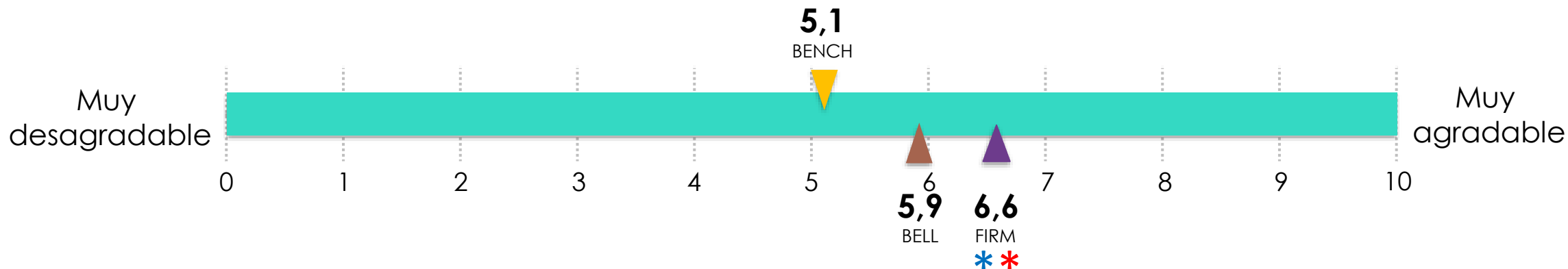


Existe diferencias significativas frente al bench al evaluar el sabor que deja en la boca para Firm.

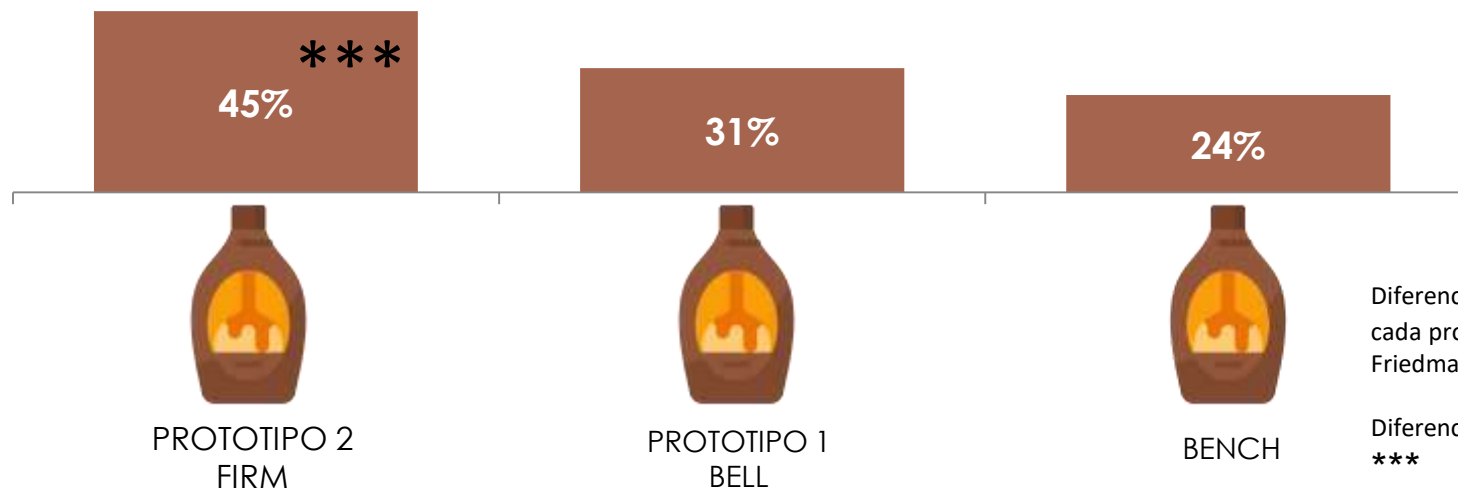
SABOR QUE DEJA EN LA BOCA ④

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking
(en rojo los top)



Preferencia en cuanto al sabor
Que deja en la boca



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

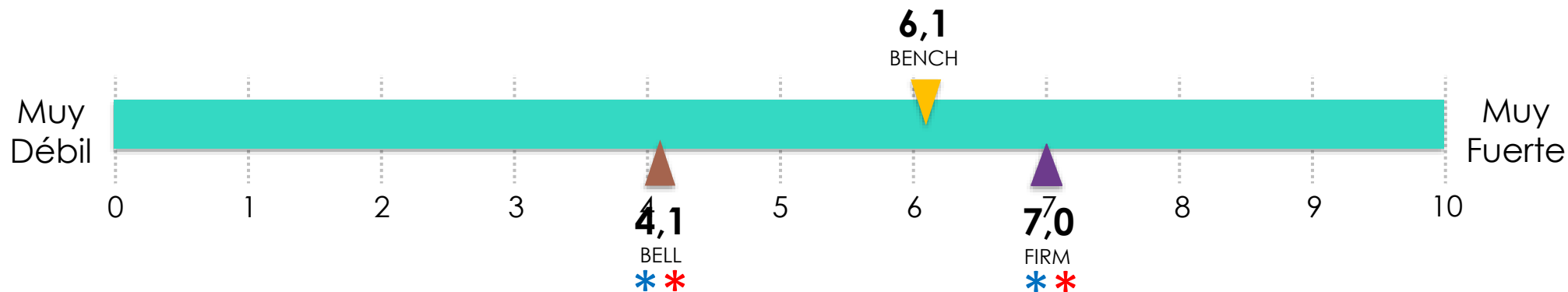


Existen diferencias significativas frente al bench al evaluar la intensidad del sabor que deja en la boca para los dos prototipos.

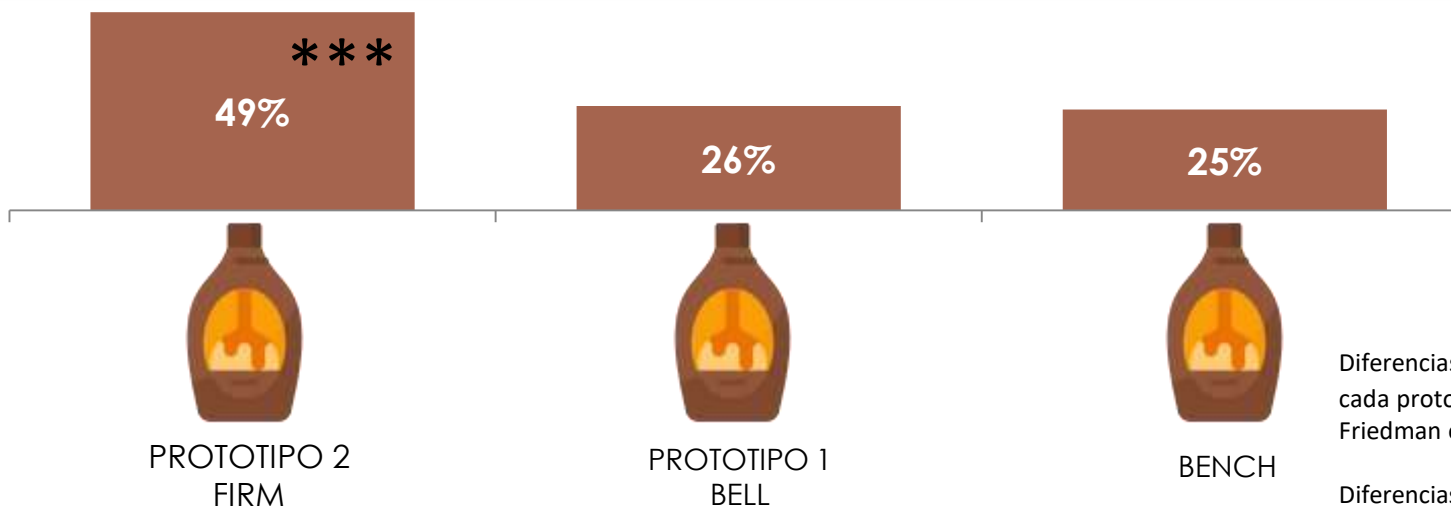
INTENSIDAD DEL SABOR QUE DEJA EN LA BOCA ⑥

(X) Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo



Preferencia en cuanto a la intensidad de sabor que deja en la boca



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

Preferencia general



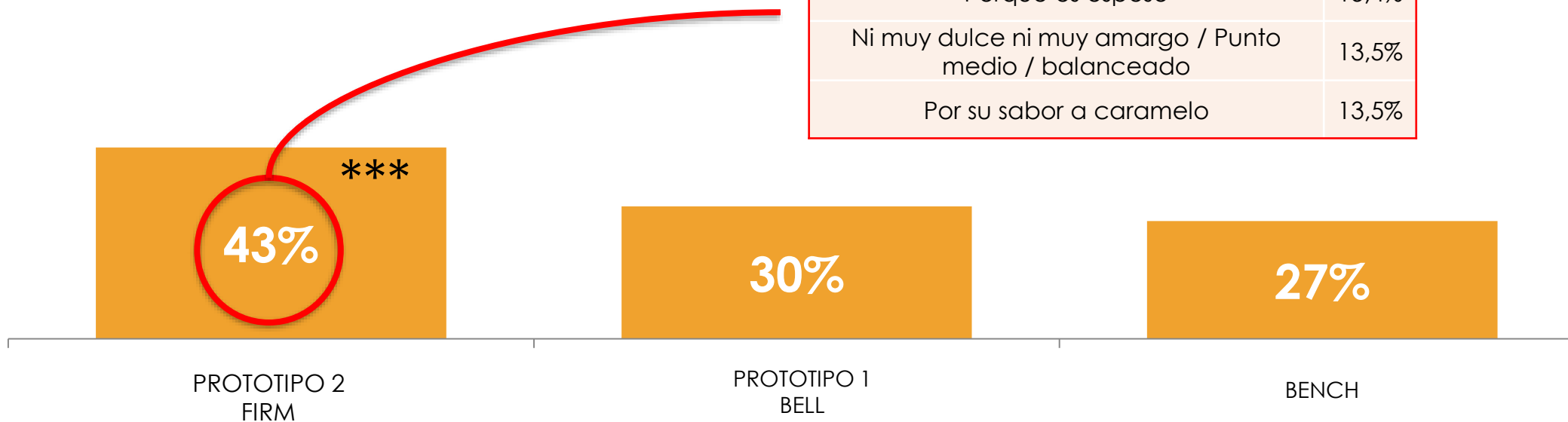


Se presentan diferencias significativas en cuanto a la preferencia en general entre el bench y prototipo 2 Firm

PREFERENCIA GENERAL

Top 5 razones

Su sabor agradable / rico	53,8%
El sabor es suave/no es hostigan té	19,2%
Porque es espeso	15,4%
Ni muy dulce ni muy amargo / Punto medio / balanceado	13,5%
Por su sabor a caramelo	13,5%



Diferencias significativas al 5% * y al 1% * de cada prototipo vs el bench aplicando la prueba de Friedman en los promedios

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO ***

Br: 120 total encuestados

Similitud con el Benchmark

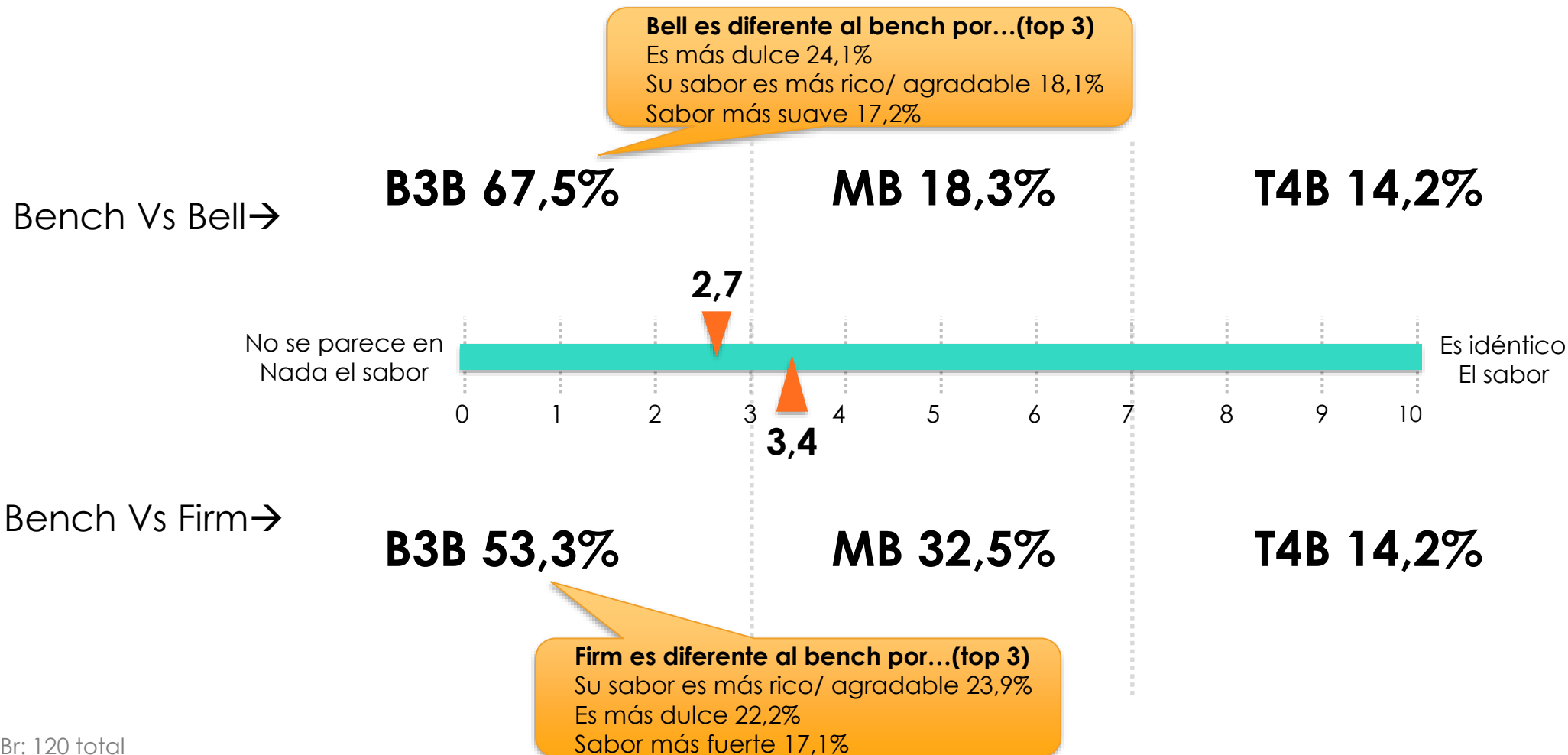




De manera reportada, una mínima proporción afirma similitud con el sabor del bench independientemente del prototipo evaluado.

SIMILITUD DE LOS PROTOTIPOS CON EL BENCHMARK EN SABOR

❖ Similitud con el Benchmark



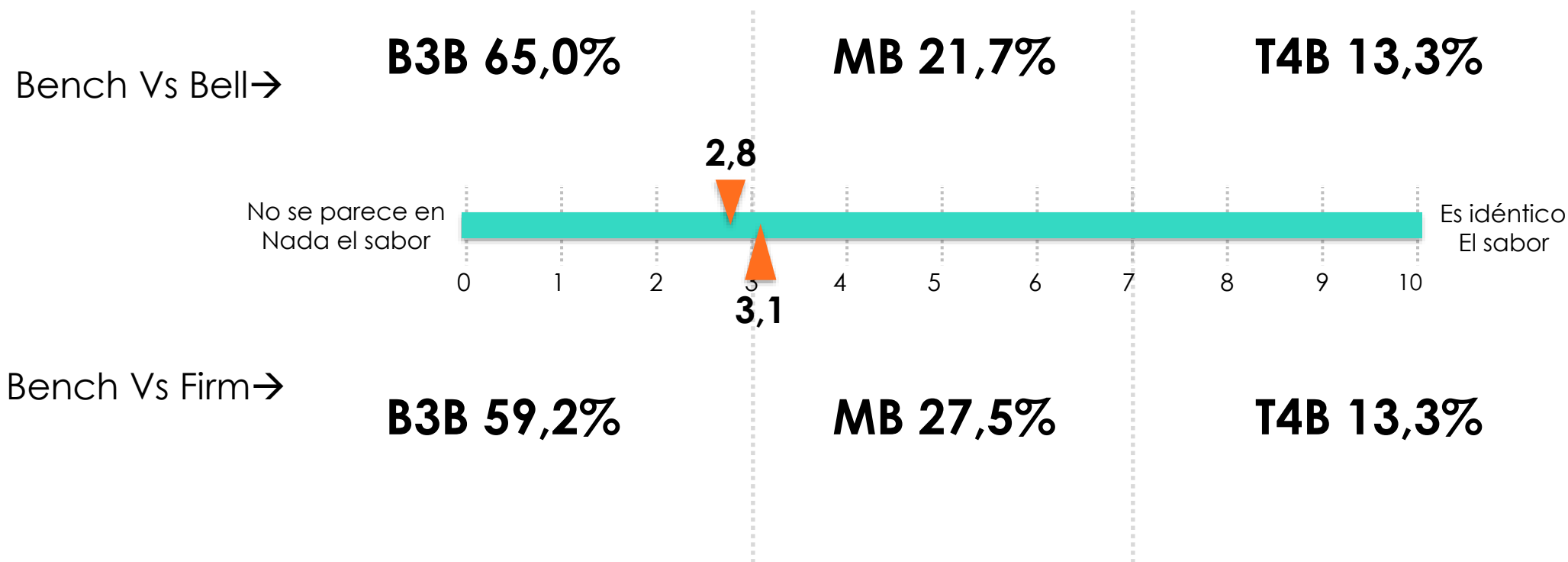
Br: 120 total encuestados



De manera reportada, una mínima proporción afirma similitud con el bench en general, independientemente del prototipo evaluado.

SIMILITUD DE LOS PROTOTIPOS CON EL BENCHMARK EN GENERAL

❖ Similitud con el Benchmark



Br: 120 total encuestados

