



Alimentos Polar

Proyecto Neptuno

Prueba de producto mezclas vs lomo

4499

Septiembre 2023

marketteam
CULTURA DE CONOCIMIENTO



Objetivo General

Evaluar a ciegas el desempeño y preferencia 6 muestras de atún enlatado (3 en aceite y 3 en agua) vs bench en los distintos atributos organolépticos en dos etapas de evaluación.

Objetivos Específicos:

Evaluación de los atributos de cada producto en 4 fases:



Evaluación del atún en su lata

- Apariencia general
- Razones
- Color (agrado e intensidad)
- Intensidad del color
- Consistencia (agrado)
- Consistencia (compacta-suelta)
- Cantidad de trozos de atún (agrado)
- Evaluación de desmoldado



Evaluación del atún fuera de la lata

- Evaluación General fuera de la lata
- Razones
- Tamaño de los trozos de atún. (agrado)
- Sabor general (agrado)
- Intensidad del sabor
- Nivel de sal



Evaluación comparativa

- Preferencia en cada etapa y final.
- Razones de preferencia y no preferencia
- Solo al prototipo → Denominación preferida trozos o láminas.



Preparaciones

- Preparaciones más comunes que realizaría
- Nombre que el consumidor daría a los prototipos (Trozos, láminas o bocados). El cliente definirá los nombres del otro prototipo.

Objetivos Específicos:

Hábitos en cuanto a:

- Frecuencia de compra.
- Marcas que compra habitualmente.
- Tipo (lomo, trozos, ralladura).
- Marca Preferida.
- Frecuencia de consumo.



¿A quien entrevistamos?

Hombres 30% Mujeres 70%

25 a 34 años – **50%**

35 a 45 años – **50%**



Bogotá



NSE

2 - **48%**

3 - **42%**

4 - **10%**

- ❖ Compradores de atún enlatado para el hogar por lo menos 2 veces por mes en la variedad a evaluar (agua o aceite).
- ❖ Consumidores de atún enlatado al menos 1 vez por semana.

Metodología

Tipo de prueba: a ciegas

Encuesta **personal** con cuestionario estructurado



Locación
central



Duración
1 hora



BOG: 4 a 9 de Septiembre



Planeada / Ejecutada
300 encuestas
150 Aceite – 150 agua

Celda	Número de encuestas	Margen de error
Celda 1 Agua	50	13,9%
Celda 2 Agua	50	13,9%
Celda 3 Agua	50	13,9%
Celda 4 Aceite	50	13,9%
Celda 5 Aceite	50	13,9%
Celda 6 Aceite	50	13,9%
Total	300	

Productos evaluados – Atún en aceite

**Aceite- Trozos-
30% - K191**



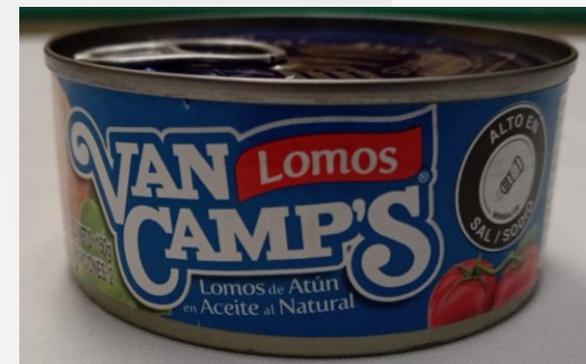
**Aceite-Rallado-
40%-K192**



**Aceite-Rallado-
50%-K192**



**Aceite- Lomos - Van
Camp's DWP 488**



Productos evaluados – Atún en agua

**Agua- Trozos-30%
- K186**



**Agua- Rallado-
40% - K185**



**Agua- Rallado-
50% - K185**



**Agua- Lomos - Van
Camp's PDW 884**



Antes de iniciar la evaluación, se contextualizaba a la entrevistada con el siguiente texto:

“Ahora vamos a evaluar **dos muestras** de atún en **ACEITE /AGUA** en lata. En la primera parte vamos a observar el producto y cada uno de ustedes va a dar su opinión diligenciando de manera individual sus respuestas en la Tablet, luego sacaré el atún de la lata para que usted lo pueda observar y probar para seguir diligenciando sus opiniones en la Tablet. Les agradecemos estar 100% dedicados a la actividad..”



Resumen de resultados-Atún en aceite



Proyecto Neptuno - Prueba de producto mezclas vs lomo – Segmento Aceites

Dif significativo al 95%

		Celda 1		Celda 2		Celda 3	
		Aceite-Trozos-30% - K191	Aceite-Lomos-Van Camp's DWP 488	Aceite-Rallado-40%-K192	Aceite-Lomos-Van Camp's DWP 488	Aceite-Rallado-50%-K192	Aceite-Lomos-Van Camp's DWP 488
Apariencia en la lata	Apariencia General - TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	46	66	58	56	40	68
	Color - TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	56	82	70	72	54	82
	Intensidad de Color - JR	56	76	70	82	54	80
	Consistencia TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	64	76	60	68	46	58
	Consistencia-JR	54	74	48	64	56	64
	Cantidad de trozos (Me gusta mucho + Me gusta)	62	86	64	74	56	74
	Olor TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	68	82	76	66	72	72
	Intensidad del Olor -JR	56	66	66	54	62	74
Evaluación fuera de la lata	Apariencia TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	68	80	40	70	34	62
	Consistencia - JR	52	68	36	68	42	58
	Cantidad de trozos TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	64	82	44	68	56	66
Prueba	Agrado General TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	84	70	76	56	70	58
	Sabor TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	82	74	76	60	76	64
	Intensidad del sabor-JR	78	64	60	46	66	58
	Nivel de sal TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	78	58	74	42	76	34
	Nivel de sal-JR	78	52	72	36	78	34
	Textura TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	82	86	56	72	60	74
	Textura - JR	76	82	64	72	58	68
	Sabor que queda en la boca-JR	78	68	72	70	68	60
Evaluación Comparativa	Preferencia apariencia en la lata	40	60	46	54	44	56
	Preferencia apariencia fuera de la lata	46	54	40	60	32	68
	Preferencia en sabor	56	44	62	38	58	42
	Preferencia general	44	56	46	54	48	52
	Intención de compra TTB (Definitivamente + Probablemente compraría) sin precio	84	72	72	68	72	68
	Disposición de compra Prototipo a \$ 6300 y Van Camp's \$ 8000	64,0	36,0	60,0	40,0	70,0	30,0
BASE TOTAL ENCUESTADOS		50	50	50	50	50	50

Resumen de resultados-Atún en agua



Alimentos Polar

Proyecto Neptuno - Prueba de producto mezclas vs lomo – Segmento Agua

Dif significativas al 95%

		Celda 1		Celda 2		Celda 3	
		Agua- Trozos- 30% - K186	Agua- Lomos - Van Camp's PDW 884	Agua- Rallado- 40% - K185	Agua- Lomos - Van Camp's PDW 884	Agua- Rallado- 50% - K185	Agua- Lomos - Van Camp's PDW 884
Apariencia en la lata	Apariencia General - TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	48	42	68	46	56	42
	Color - TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	72	68	86	76	74	62
	Intensidad de Color - JR	64	72	72	80	72	52
	Consistencia TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	52	28	62	52	62	42
	Consistencia- JR	52	38	66	48	52	42
	Cantidad de trozos (Me gusta mucho + Me gusta)	60	54	76	54	68	52
	Olor TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	48	46	70	56	58	58
	Intensidad del Olor -JR	42	36	56	52	54	50
Evaluación fuera de la lata	Apariencia TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	52	52	62	64	56	60
	Consistencia - JR	50	42	56	56	50	50
	Cantidad de trozos TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	60	58	60	64	64	66
Prueba	Agrado General TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	76	40	86	48	80	50
	Sabor TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	88	34	88	50	86	50
	Intensidad del sabor- JR	72	38	78	44	70	46
	Nivel de sal TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	80	44	82	44	68	44
	Nivel de sal- JR	80	52	80	44	66	46
	Textura TTB (Me gusta mucho + Me gusta)	82	54	74	76	82	62
	Textura - JR	70	44	76	62	62	54
	Sabor que queda en la boca- JR	72	36	80	46	66	46
Evaluación Comparativa	Preferencia apariencia en la lata	72	28	76	24	70	30
	Preferencia apariencia fuera de la lata	72	28	62	38	66	34
	Preferencia en sabor	80	20	76	24	68	32
	Preferencia general	70	30	74	26	66	34
	Intención de compra TTB (Definitivamente + Probablemente compraría) sin precio	78	40	88	52	84	56
	Disposición de compra Prototipo a \$ 6300 y Van Camp's \$ 8000	86	14	78	22	78	22
	BASE TOTAL ENCUESTADOS	50	50	50	50	50	50



Atún en Aceite





Fase 1

Evaluación del atún en su lata



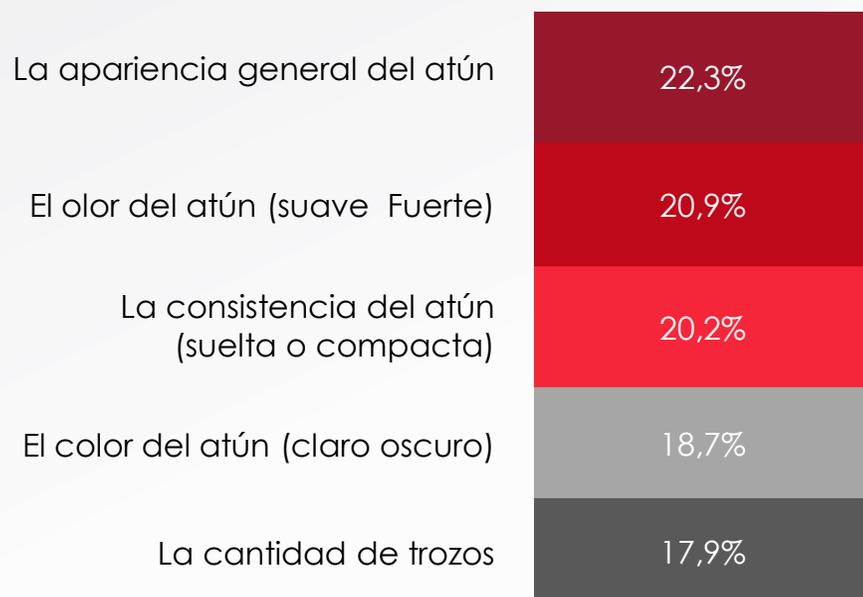
Hallazgos...



- ❖ En la fase de apariencia del atún en la lata, los prototipos Aceite- Trozos-30% y Aceite-Rallado-50% son los de menor agrado, destacando a Van Camp's como el producto de su preferencia de manera significativa en todos los atributos, con excepción del olor donde muestra resultados similares.
- ❖ El prototipo Aceite-Rallado-40%, muestra resultados parity frente a la competencia, donde se destaca de manera significativa en el olor del atún a nivel del Top Box.

Jerarquización ponderada – Apariencia en la lata

P0. Por favor organice los siguientes atributos del más importante al menos importante para usted al momento de evaluar LA APARIENCIA DEL ATÚN EN ACEITE EN LATA, donde 1 es lo más importante y 5 es lo menos importante.



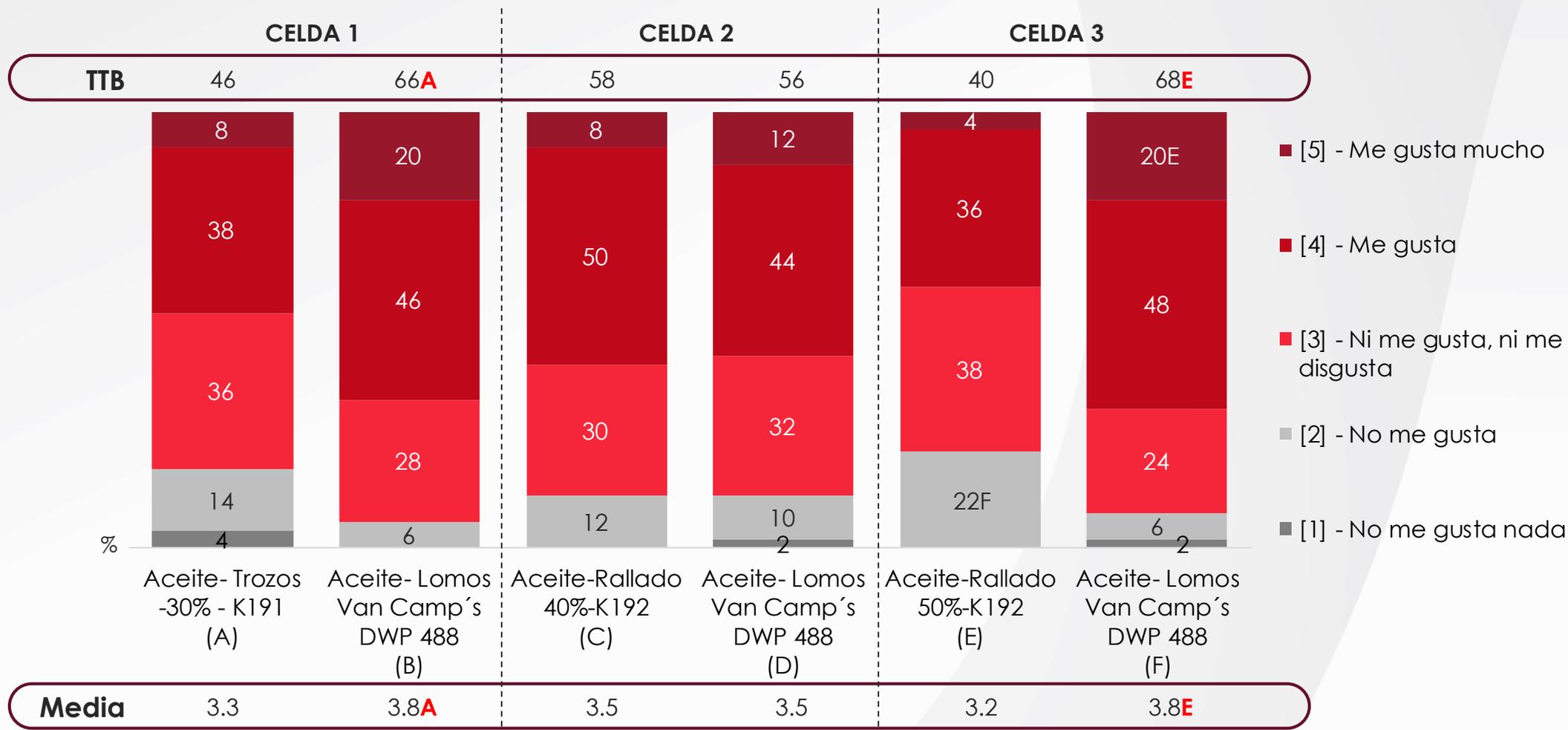
La apariencia del atún es el atributo más importante que el consumidor tiene en cuenta para evaluar la apariencia del producto y lo que menos tienen en cuenta es la cantidad de trozos.

Apariencia del atún

El prototipo en Aceite – Rallado 40% muestra resultados parity frente a Van Camp's, siendo este el que se destaca frente a los 2 prototipos adicionales evaluados.



P1. ¿Qué tanto le gusta la apariencia de este atún?



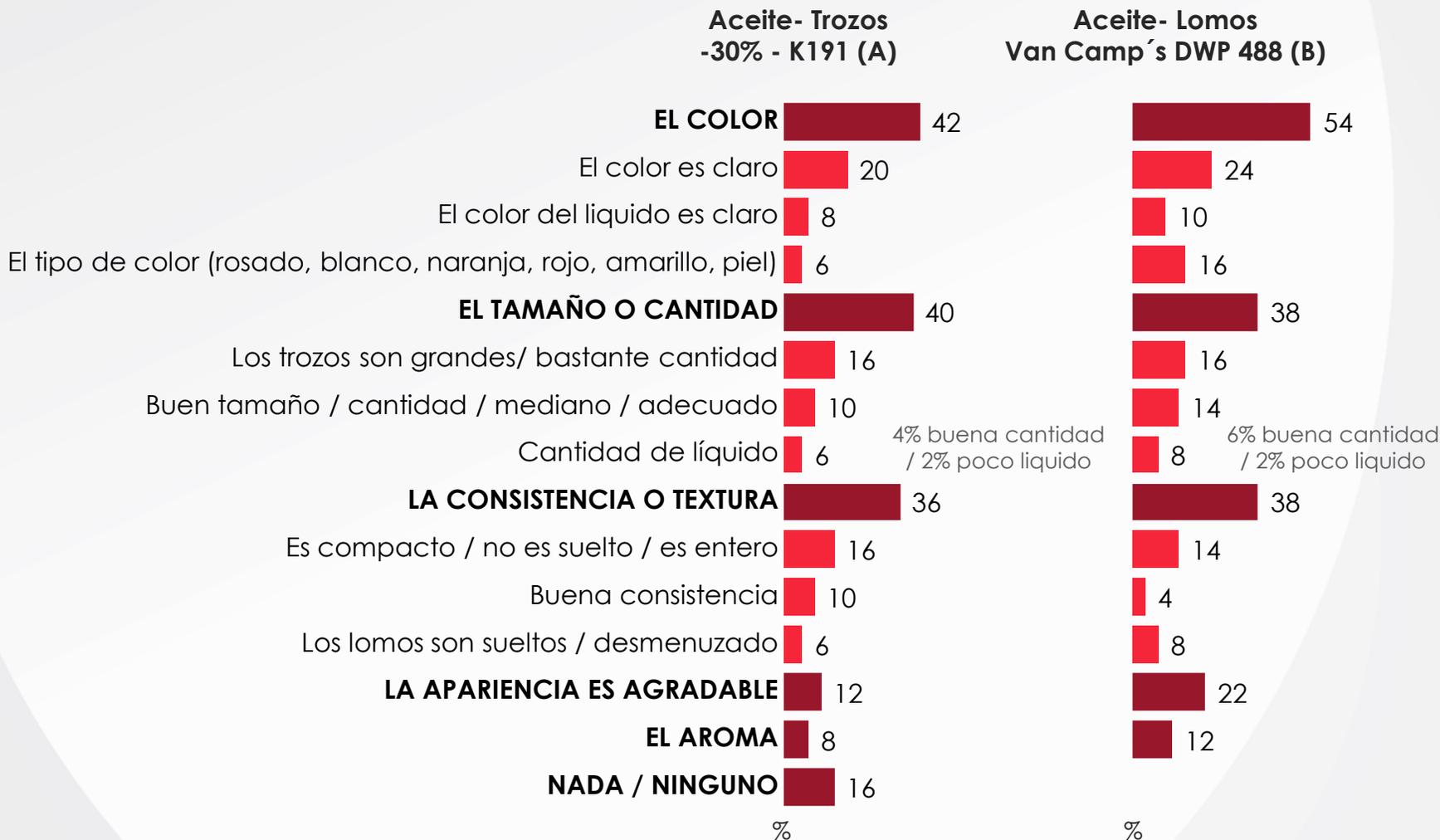
AB / CD / EF, Significancias al 95%, dos colas
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [50]



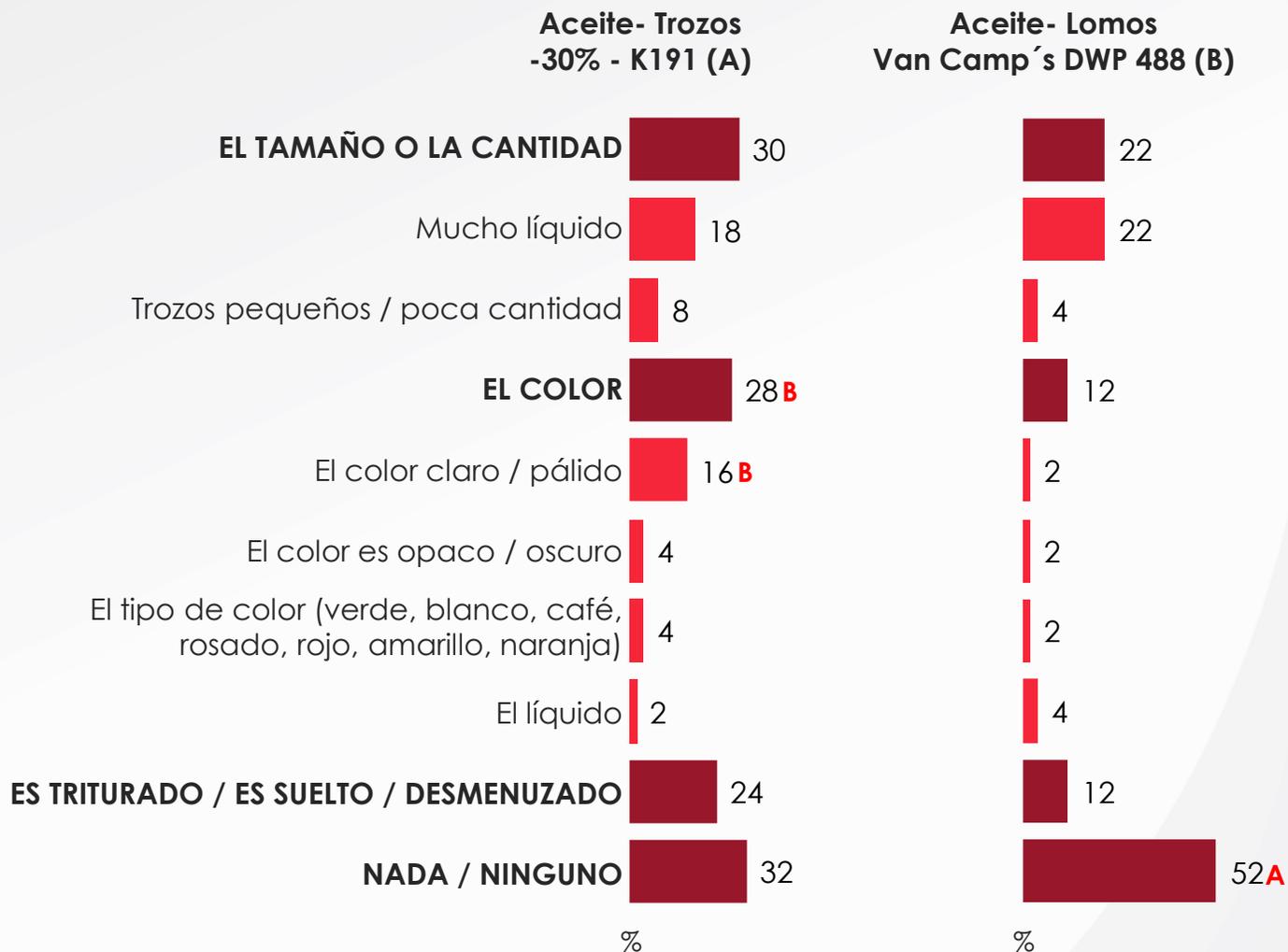
Celda 1 - Elementos de agrado

P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



Celda 1 - Elementos de desagrado

P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?

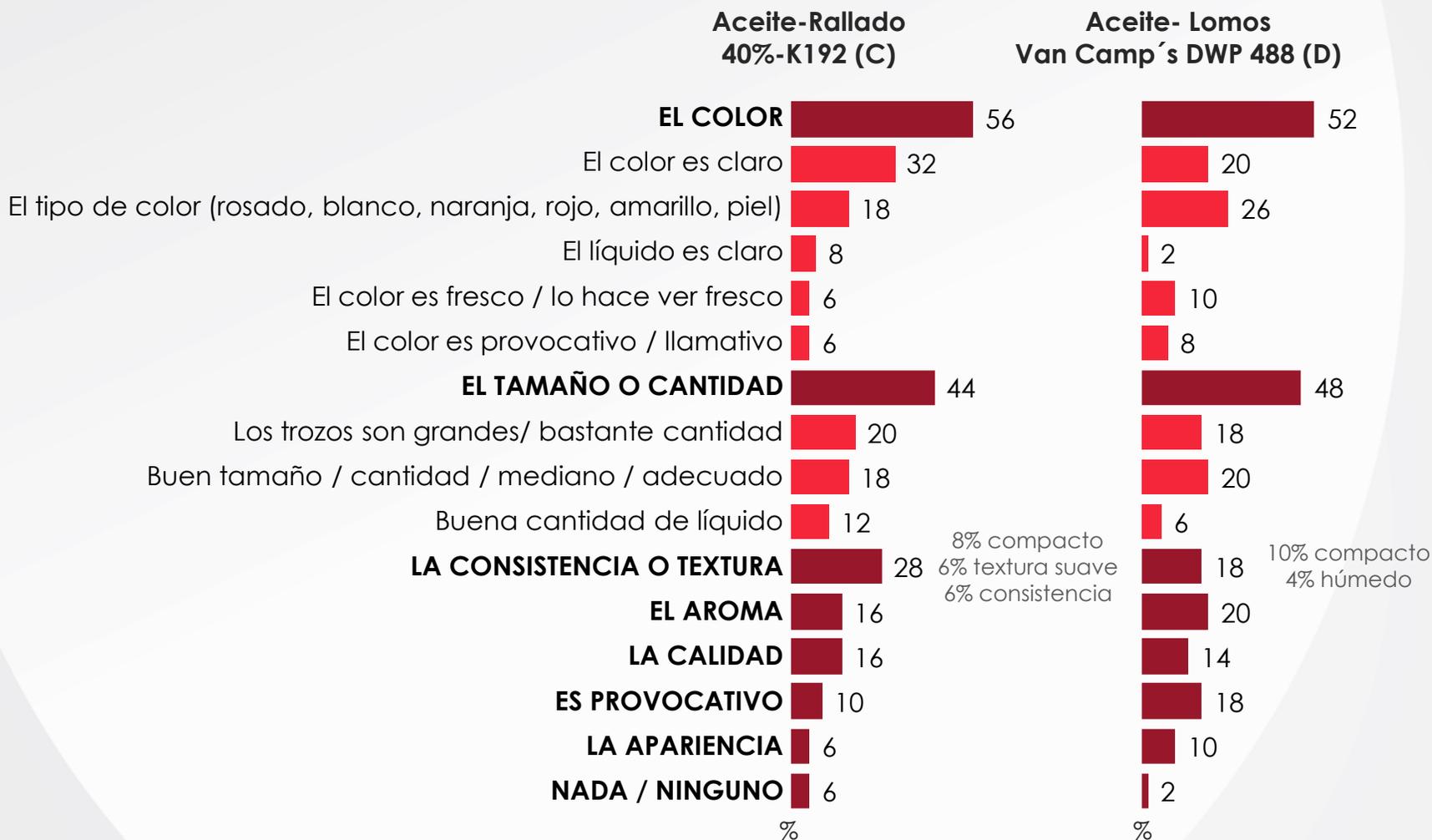


El prototipo **Aceite- Trozos 30%**, tiene oportunidades de mejora en el color, ya que los encuestados consideran que es claro o pálido e igualmente en la consistencia, les gusta que el atún sea más compacto que desmenuzado.

Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 2 - Elementos de agrado

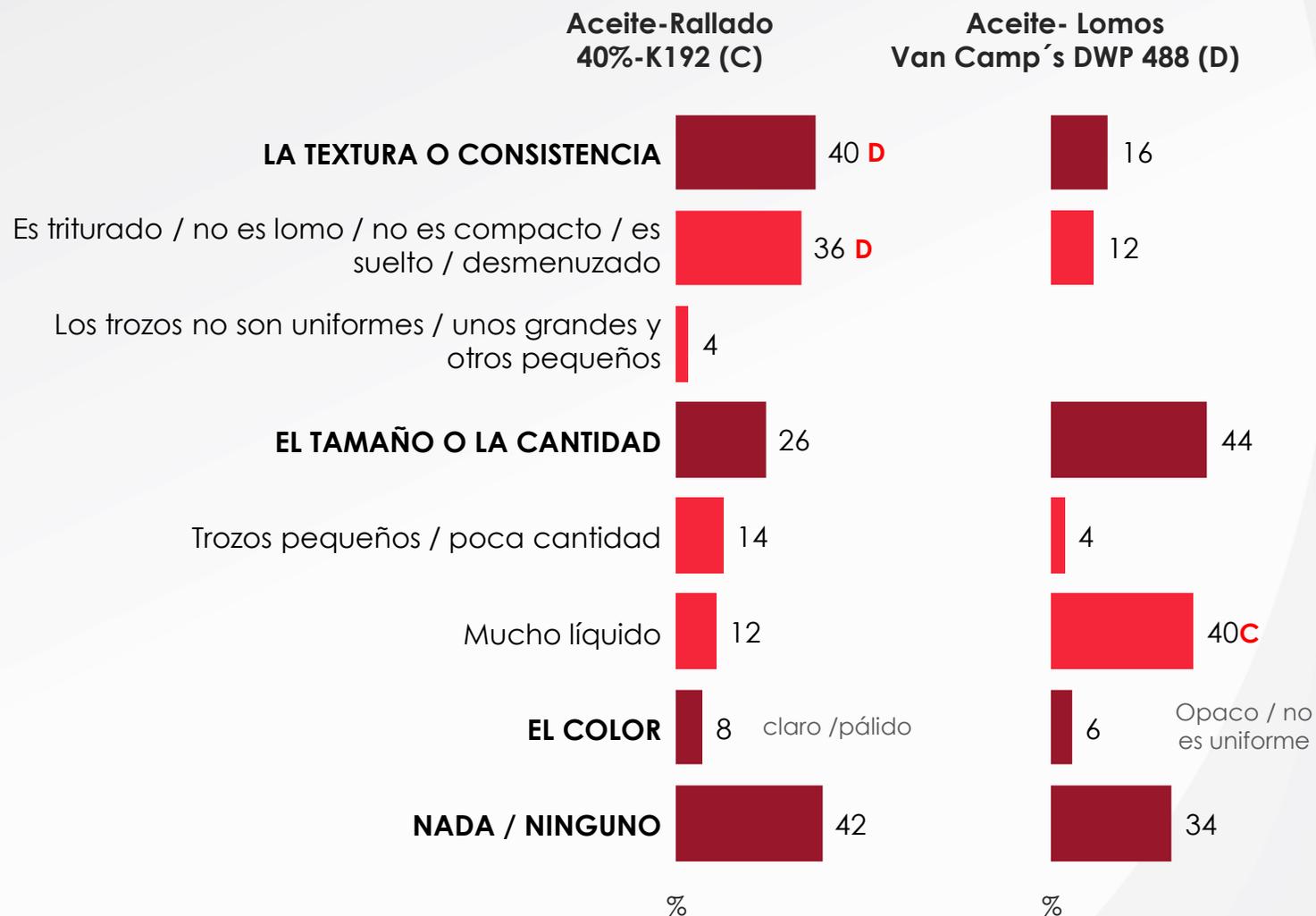
P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



Los encuestados les gusta del prototipo **Aceite-Rallado 40%**, el color claro y la consistencia, destacando que se ve suave y con buena consistencia frente al bench.

Celda 2 - Elementos de desagrado

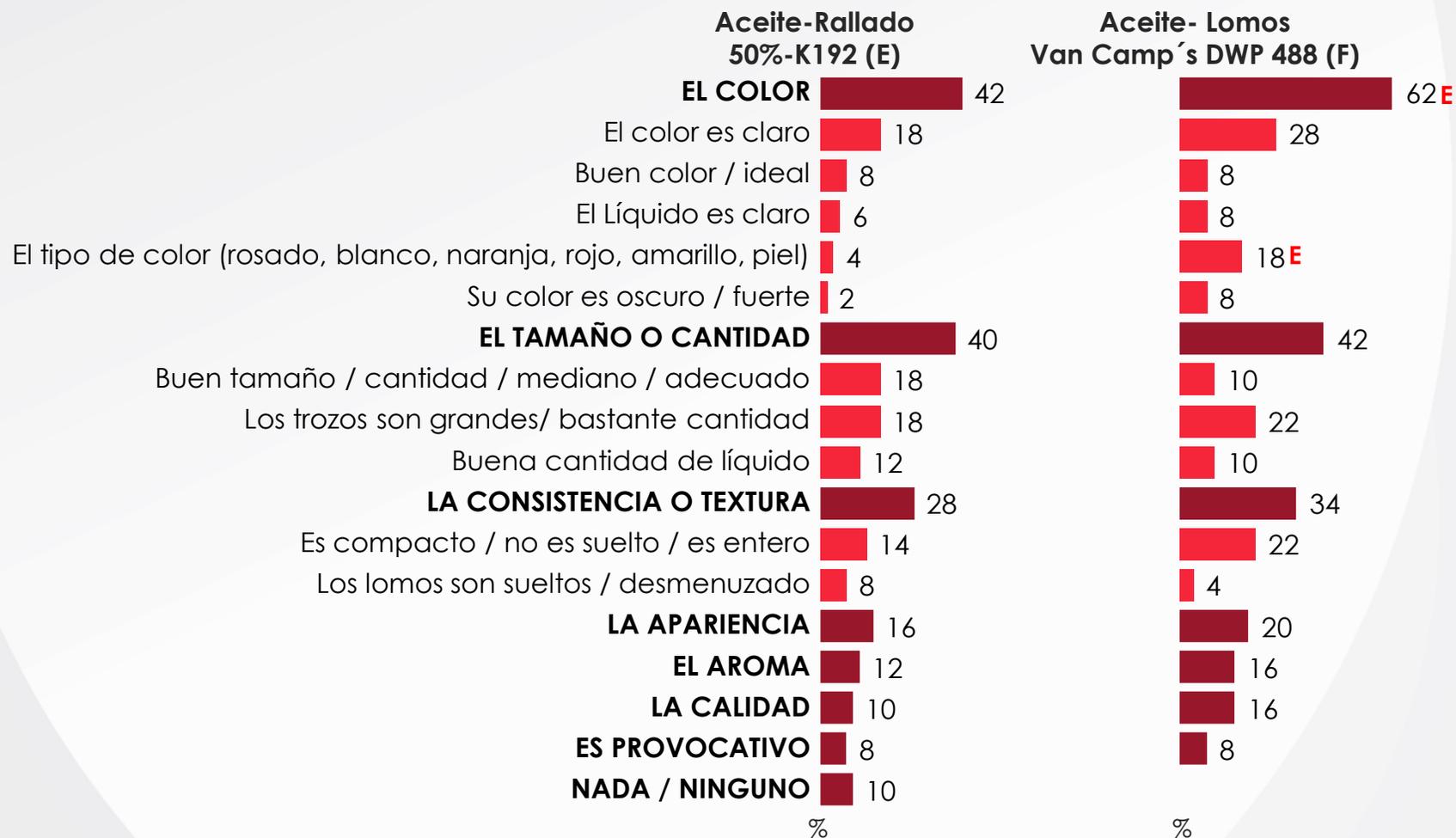
P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 3 - Elementos de agrado

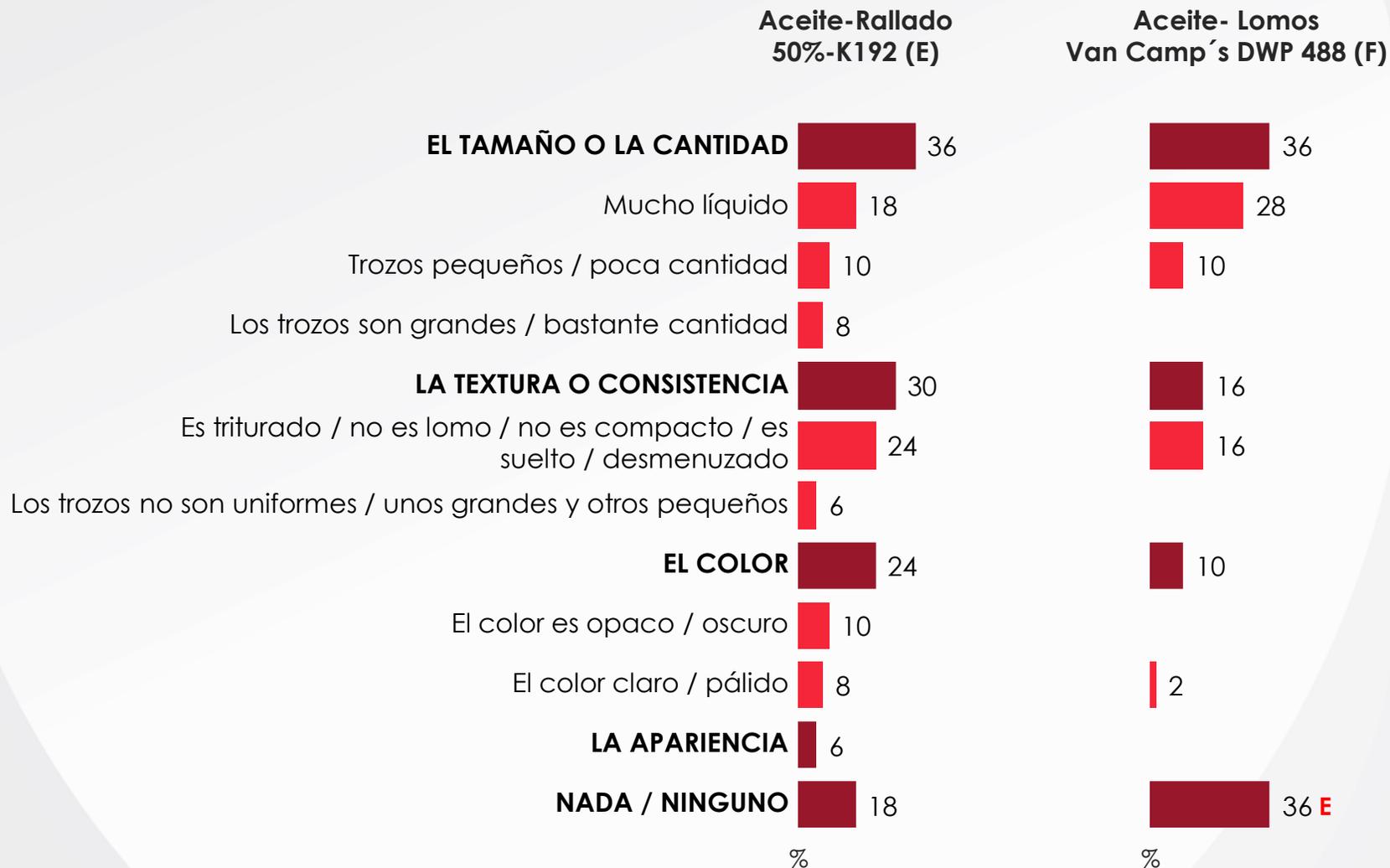
P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 3 - Elementos de desagrado

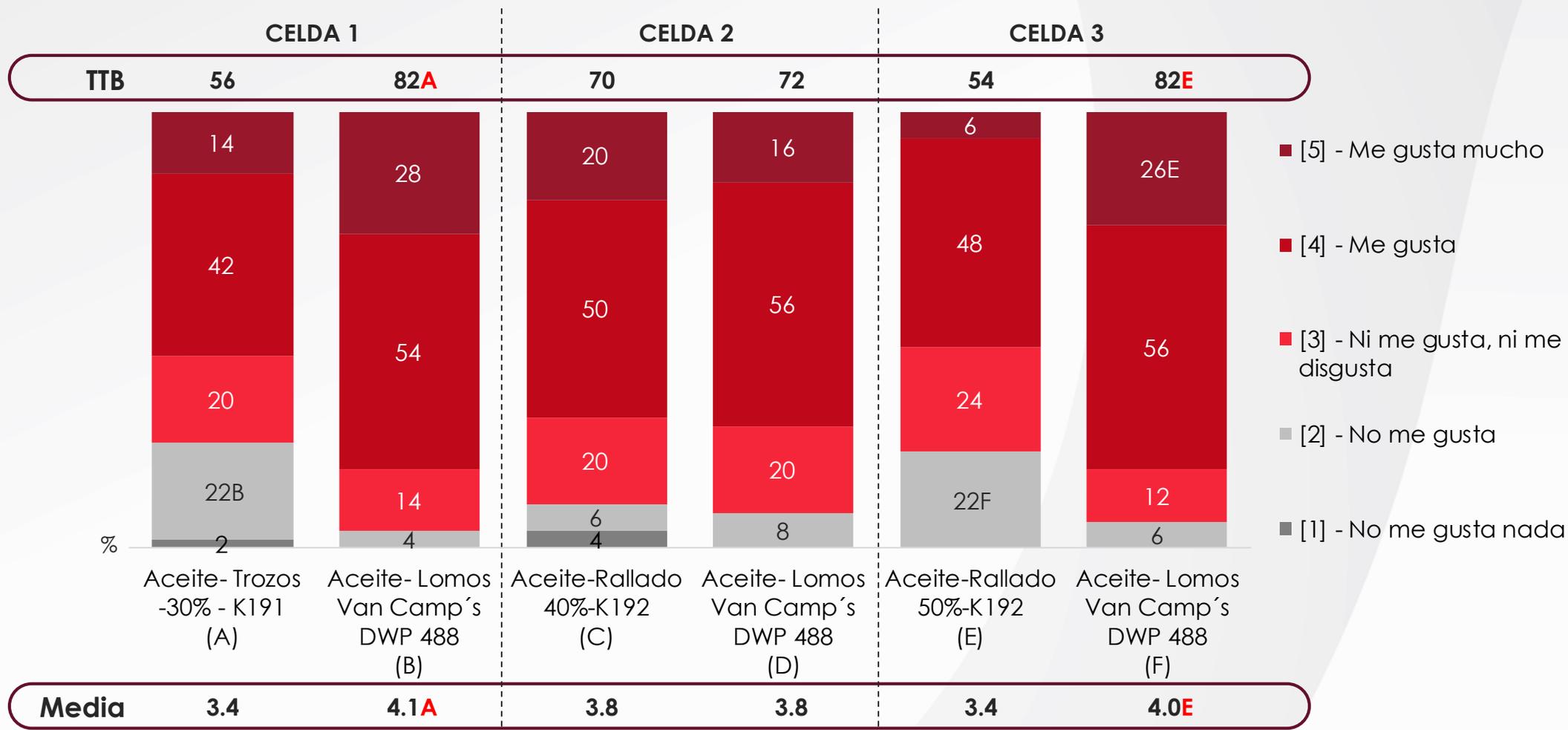
P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



Los consumidores destacan a Van Camp's en la apariencia, ya que el prototipo **Aceite-Rallado 50%** consideran que se ve muy suelto, no es compacto.

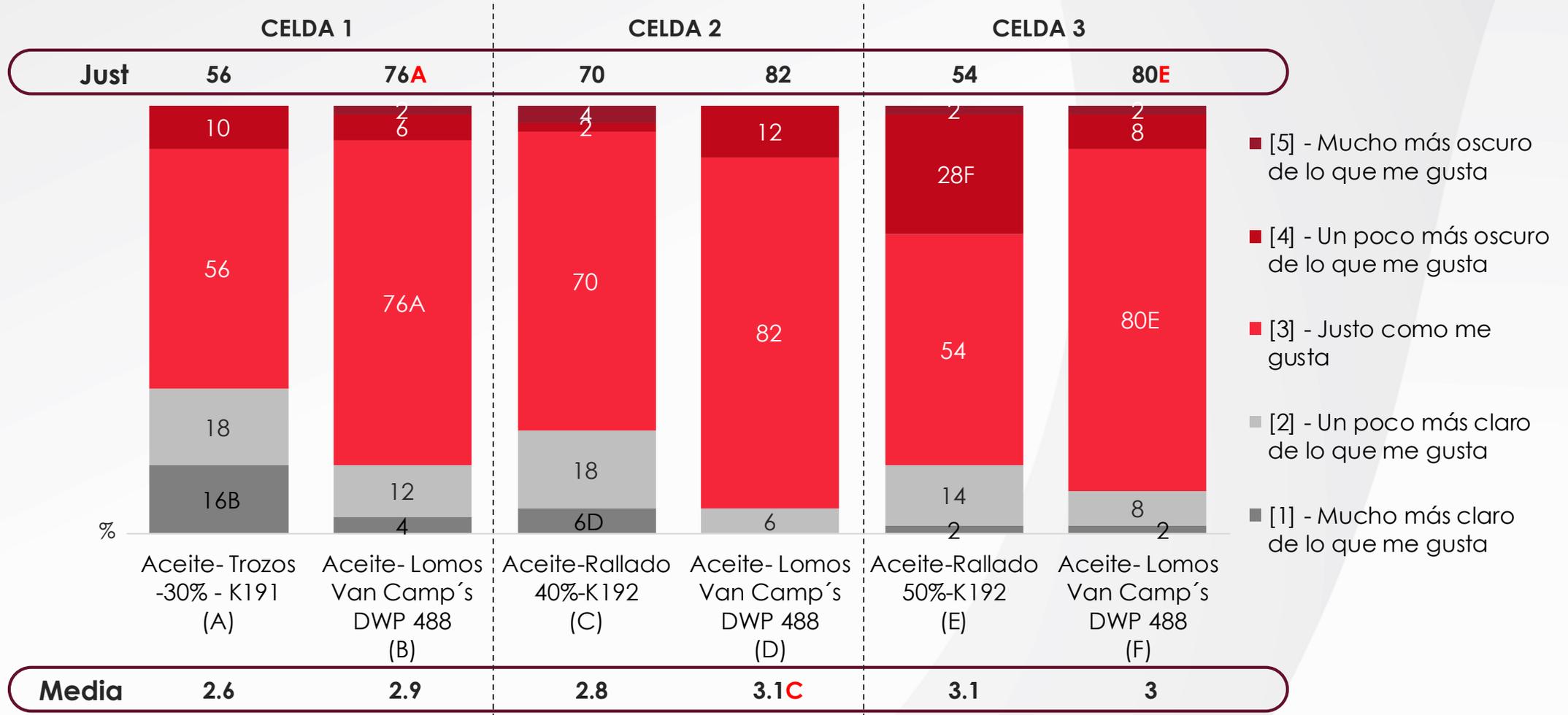
Base: Total Encuestados por celda [50]

P4. ¿Qué tanto le gusta el color de este atún?



Penalty Analysis - Color del atún

P5. ¿Cómo le parece la intensidad del color de este atún?

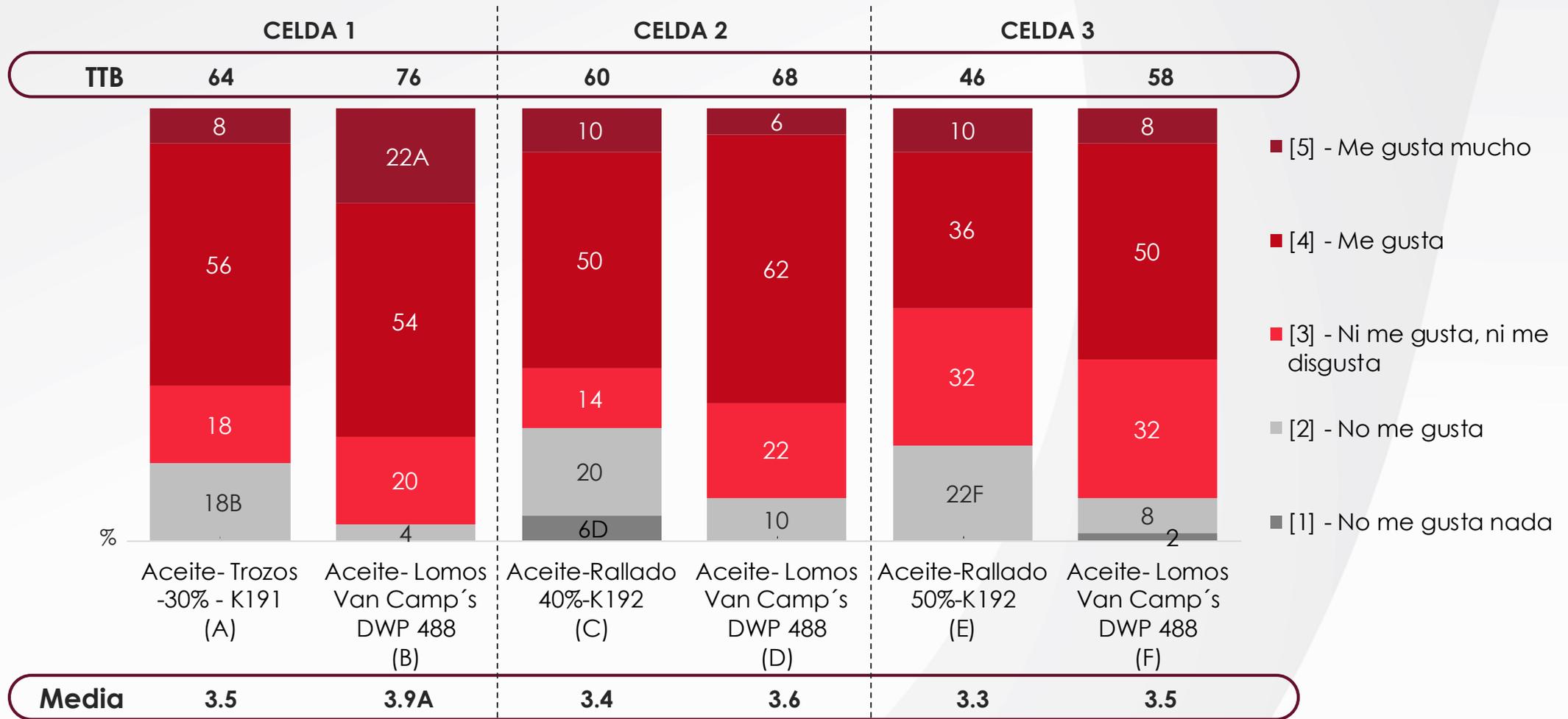


Consistencia

Los tres prototipos evaluados muestran resultados Parity frente a Van Camp's. Sin embargo, vemos un menor agrado en la consistencia, siendo significativo en la Celda 1 y 2 – “No me gusta” y en la Celda 3 – “No me gusta nada”.

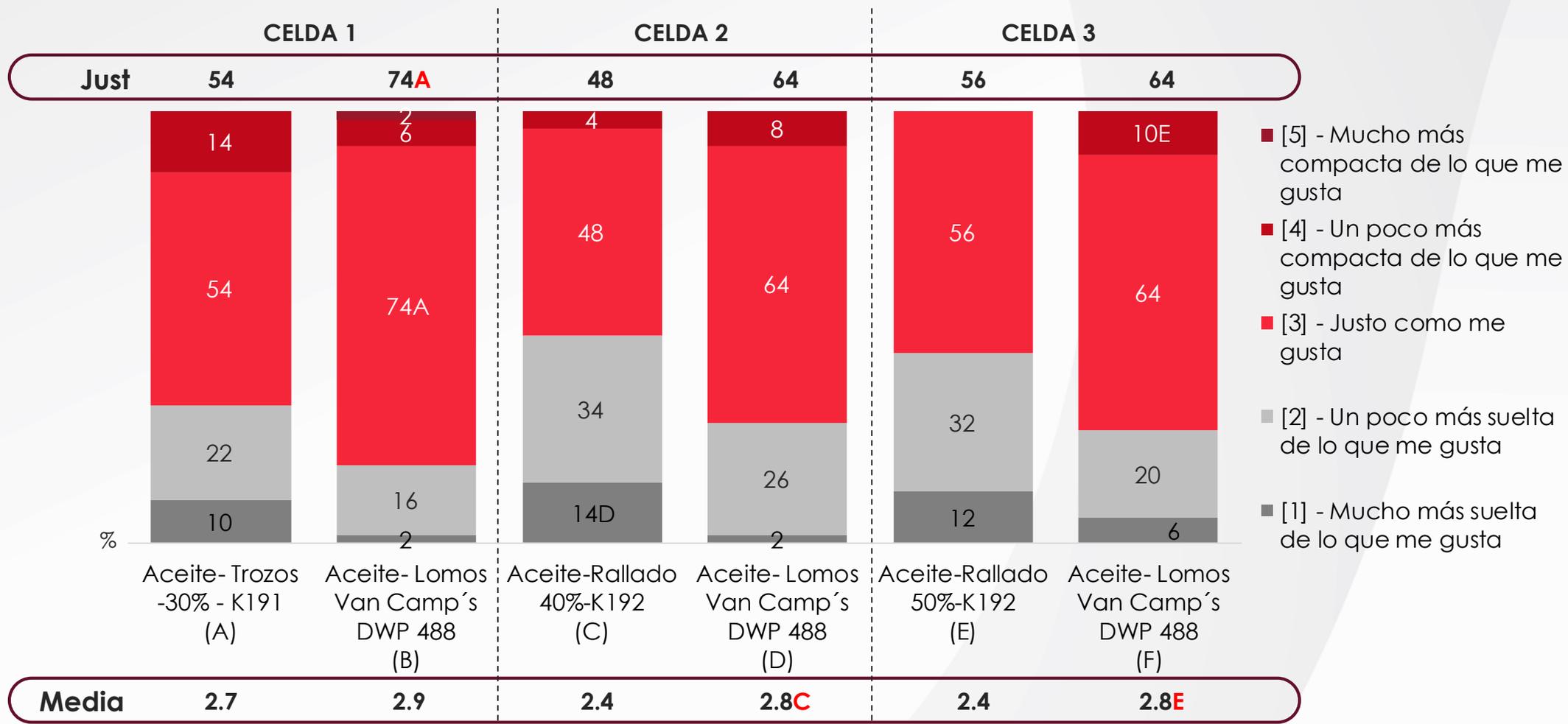


P6. Desde lo que puede observar, ¿Qué tanto le gusta la consistencia de este atún?



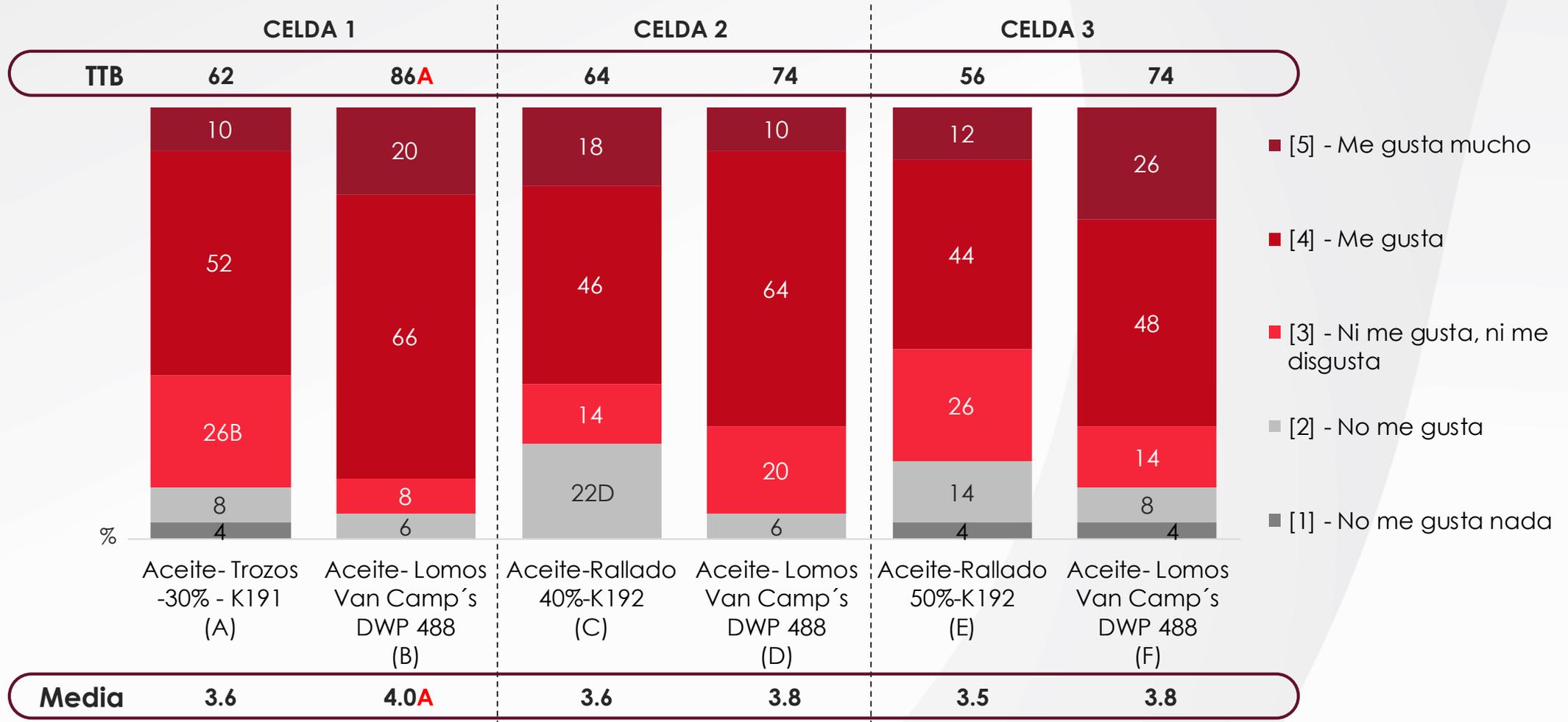
Penalty Analysis - Consistencia

P7. Desde lo que puede observar, ¿Cómo le parece la consistencia de este atún?



Cantidad de Trozos

P8. ¿Qué tanto le gusta la cantidad de trozos de atún que vienen en esta lata?

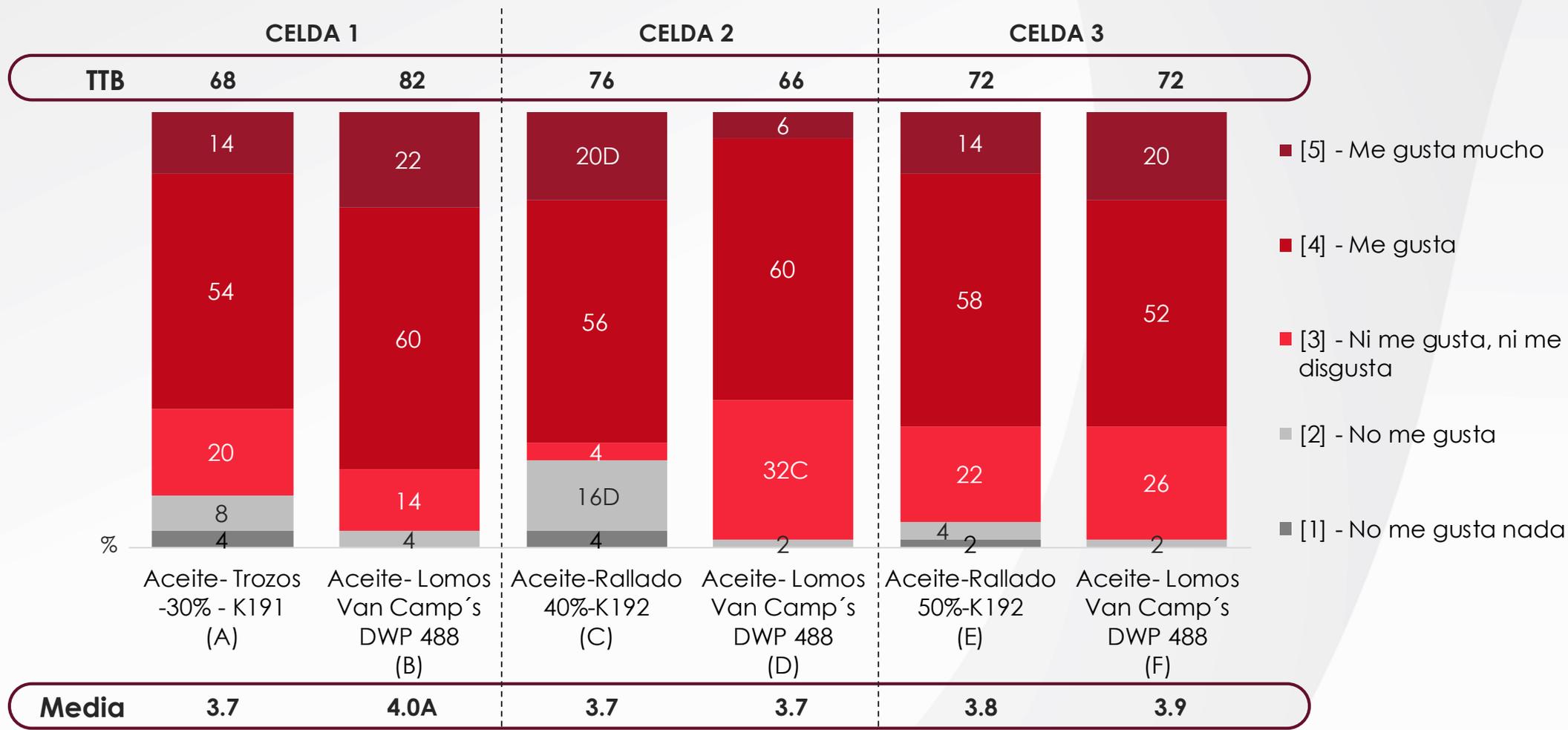


Olor del Atún

El olor del atún es el atributo que muestra mejores resultados en la evaluación del atún dentro de la lata. Cabe resaltar en la celda 2 que el prototipo Aceite – Rallado 40% es significativamente mayor en el top box frente a Van Camp´s.

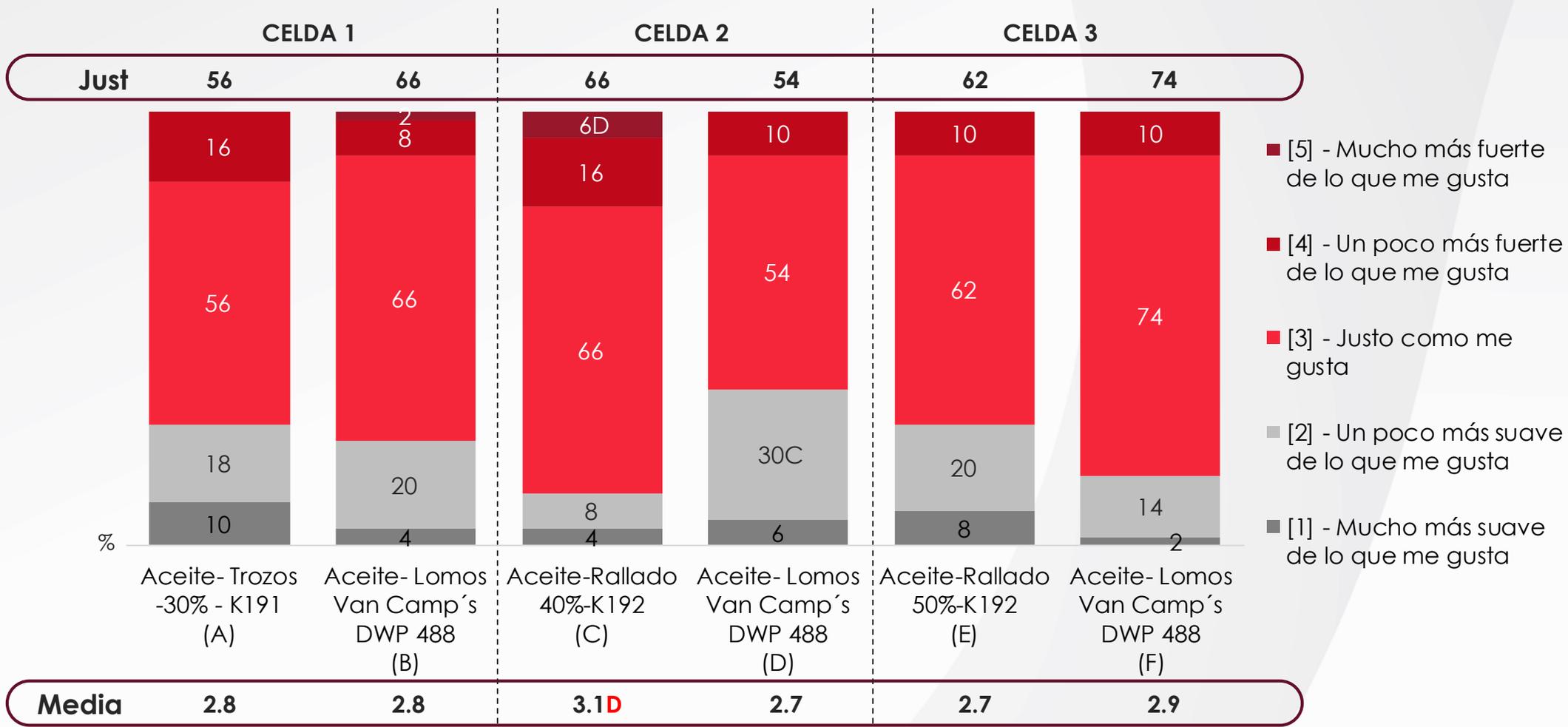


P9. Por favor huela el producto. ¿Qué tanto le gusta el olor de este atún?



Penalty Analysis - Olor del Atún

P10. ¿Cómo le parece la intensidad del olor de este atún?



AB / CD / EF, Significancias al 95%, dos colas
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [50]



Fase 2

Evaluación fuera de la lata



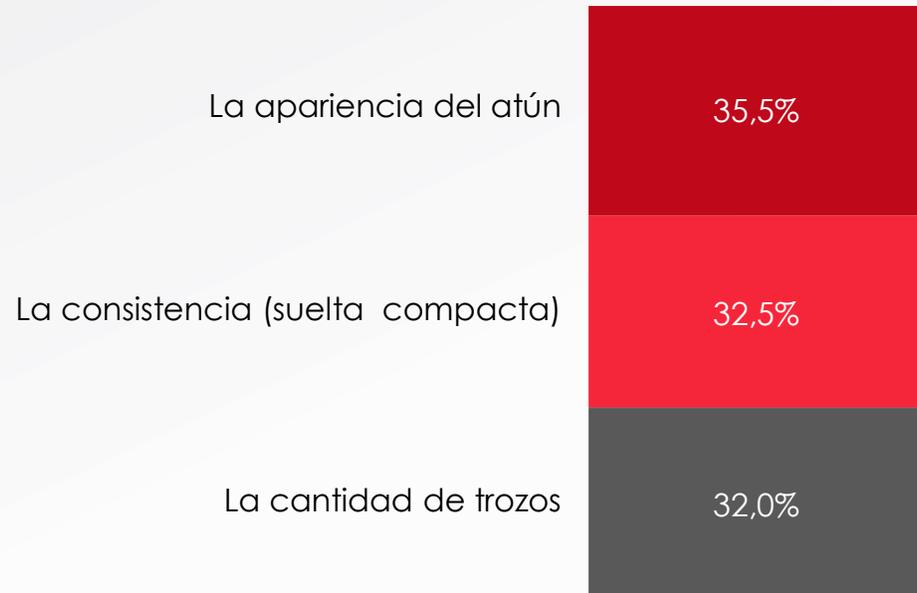
Hallazgos...



- ❖ En la fase de evaluación del atún fuera de la lata, el prototipo Aceite Rallado-40%, que se destacó en la evaluación dentro de la lata, frente a los dos prototipos evaluados, cae de manera significativa en la apariencia, consistencia y cantidad de trozos frente a Van Camp's.
- ❖ El prototipo en Aceite-Rallado-50% y Aceite- Trozos-30% muestra mejores indicadores en consistencia y cantidad de trozos Vs Aceite Rallado-40%. Se destaca la mejor evaluación de apariencia fuera de la lata para el atún en trozos -30% frente a los otros dos prototipos.

Jerarquización ponderada – Apariencia fuera de la lata

DO. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted luego de sacar el atún de la lata ... donde 1 es lo más importante y 4 es lo menos importante



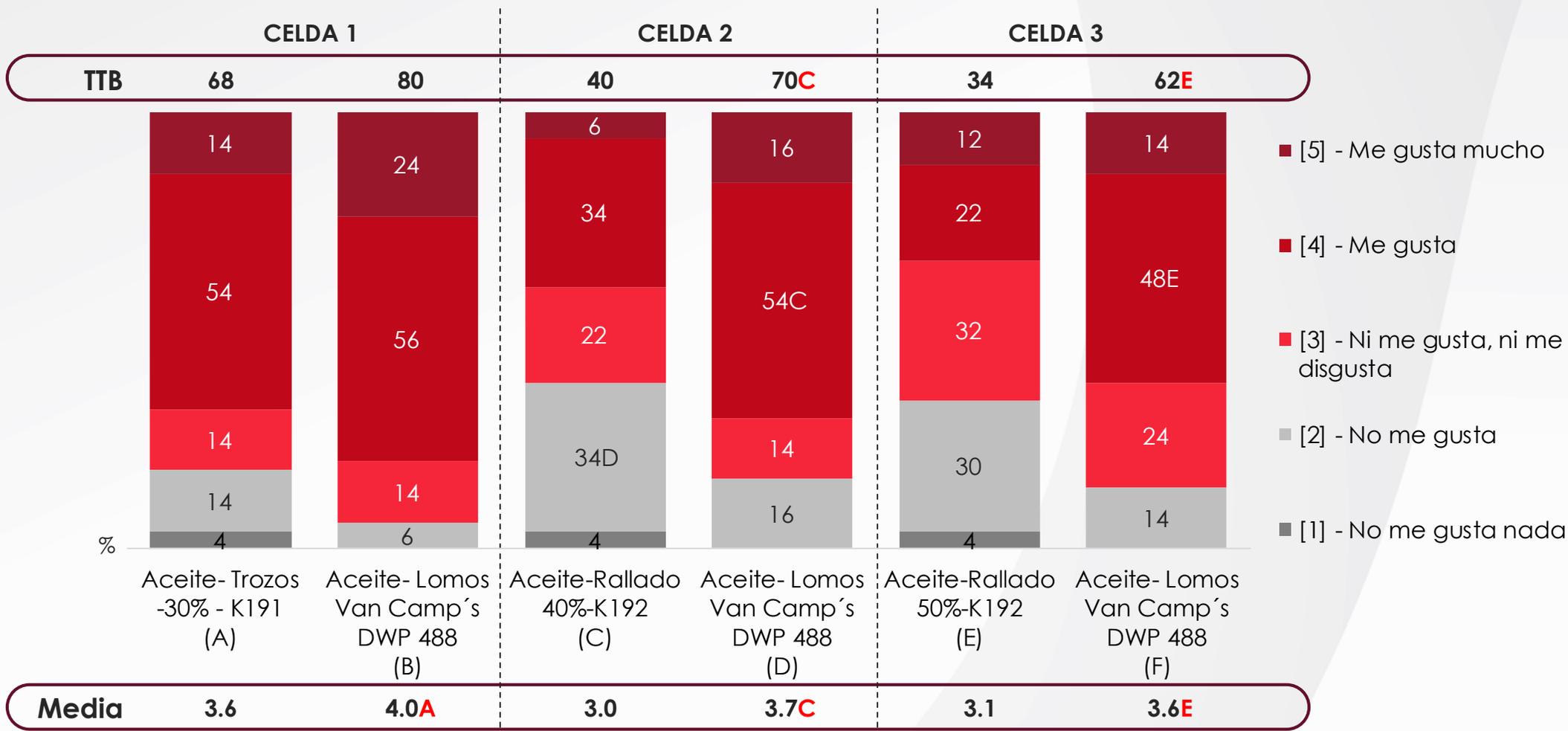
La apariencia del atún continua siendo el atributo más importante que el consumidor tiene en cuenta para evaluar el producto.

Apariencia del atún

El Aceite – Trozos 30%, muestra resultados parity con la competencia y frente a los otros dos prototipos es el que tiene mejor agrado, mientras que el aceite rallado 40% quien mostros resultados positivos en la apariencia dentro de la lata cae, mostrando significativamente menor agrado (no me gusta), frente a Van Camp´s.



PD1 ¿Qué tanto le gusta la apariencia de este atún después de haberlo sacado de la lata?



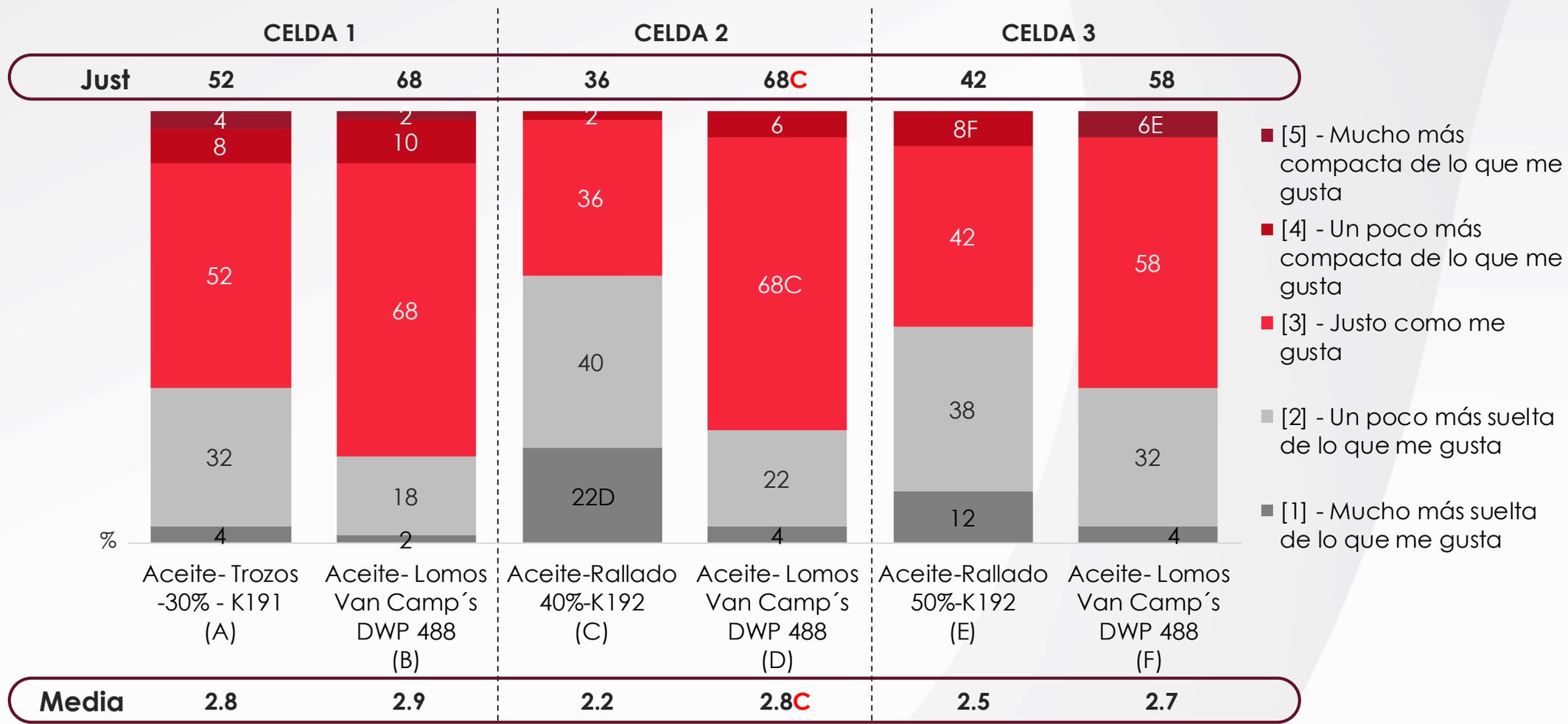
AB / CD / EF, Significancias al 95%, dos colas
Confidencial

Base: Total Encuestados por celda [50]



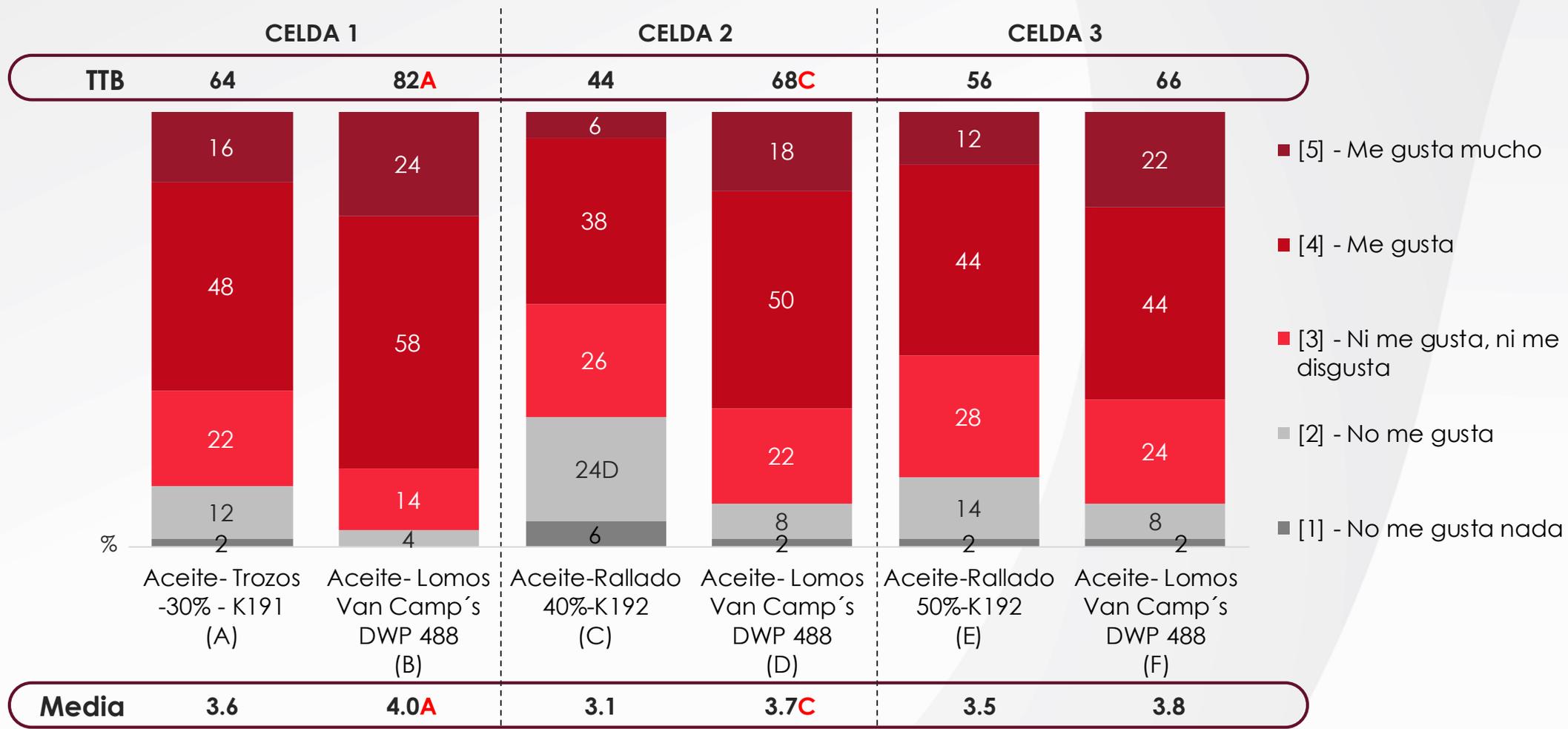
Penalty Analysis - Consistencia del atún

PD2. Después de sacar el atún de la lata, ¿Cómo le parece la consistencia de este atún?



Cantidad de Trozos

PD3. ¿Qué tanto le gusta la cantidad de trozos de atún que ve luego de sacar el atún de la lata?



Fase 3

Sabor del Atún



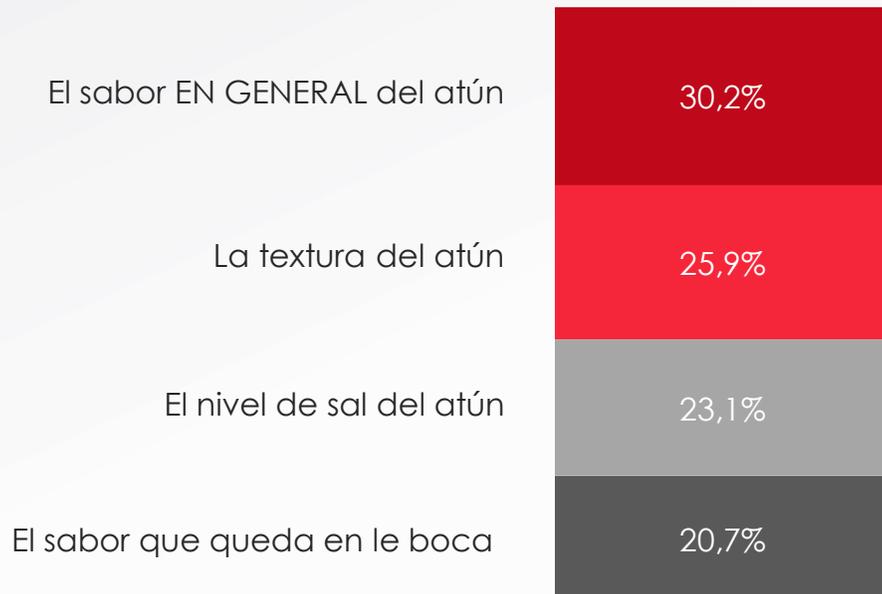
Hallazgos...



- ❖ En la fase de evaluación del sabor del atún, el prototipo Aceite- Trozos-30% incrementa su agrado y se destaca ligeramente frente a Van Camp´s en el gusto general e igualmente frente a los 2 prototipos generando menos elementos de desagrado.
- ❖ Los tres prototipos evaluados, se destacan significativamente frente a Van Camp´s en el nivel de sal.
- ❖ El Aceite-Trozos-30% con unas leves mejores evaluaciones en sabor en general, textura y sabor residual vs los otros prototipos.

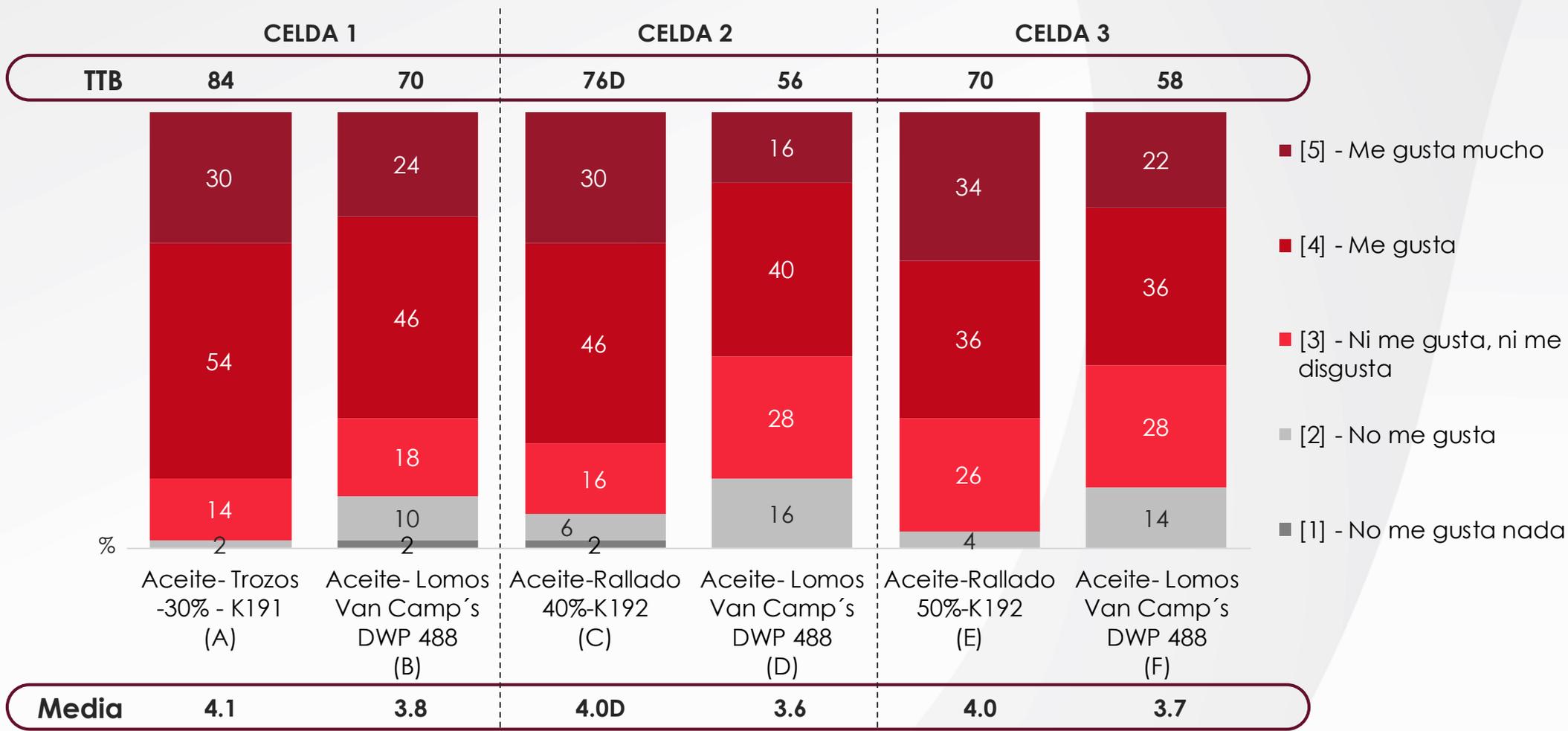
Jerarquización ponderada – Sabor

S0. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted al momento de probar atún EN ACEITE ... donde 1 es lo más importante y 5 es lo menos importante,



El sabor en general del atún es el atributo más importante, y el de menor relevancia es el sabor residual después de consumirlo.

PS1. En general, ¿Qué tanto le gusta este atún que acaba de probar?



Celda 1 - Elementos de agrado

PS2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de este atún que acaba de probar?



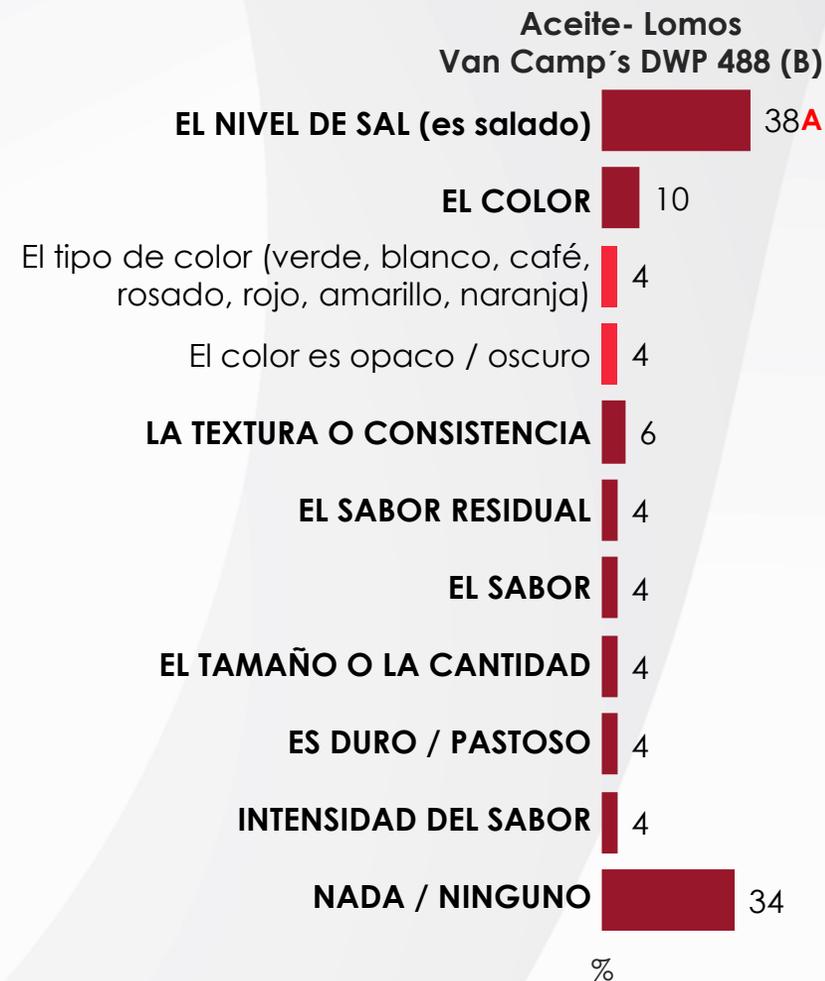
Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 1 - Elementos de desagrado

El nivel de sal es el atributo que más destacan como positivo en el Aceite en Trozos 30% y el que más penalizan en el atún Van Camp's.



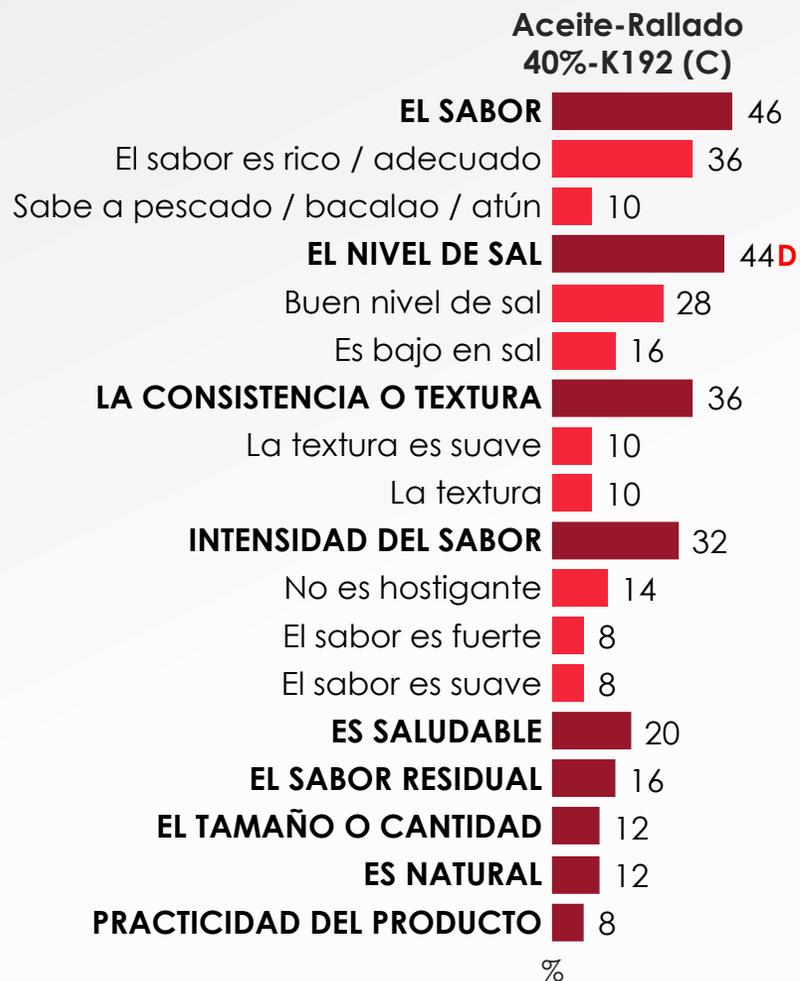
PS3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de este atún que acaba de probar?



Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 2- Elementos de agrado

PS2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de este atún que acaba de probar?

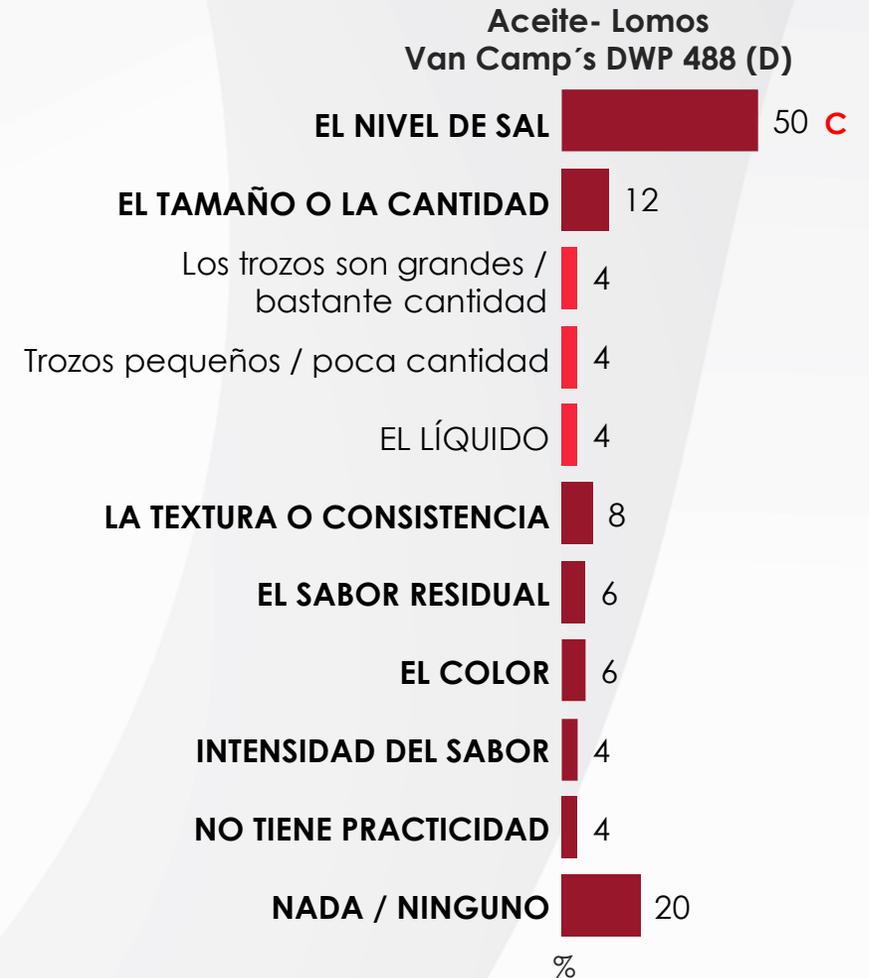
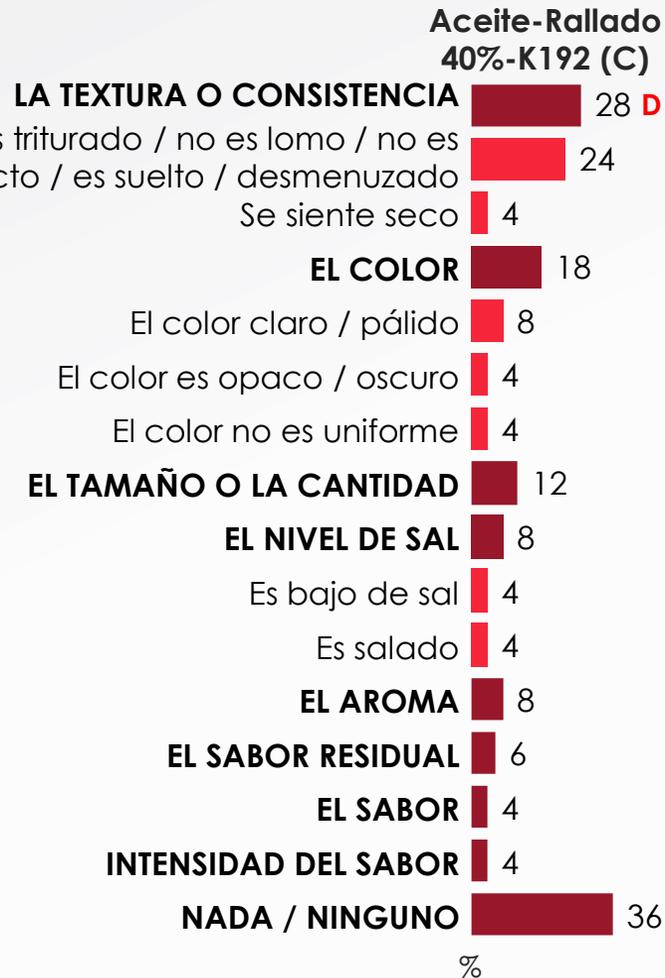


Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 2 - Elementos de desagrado

PS3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de este atún que acaba de probar?

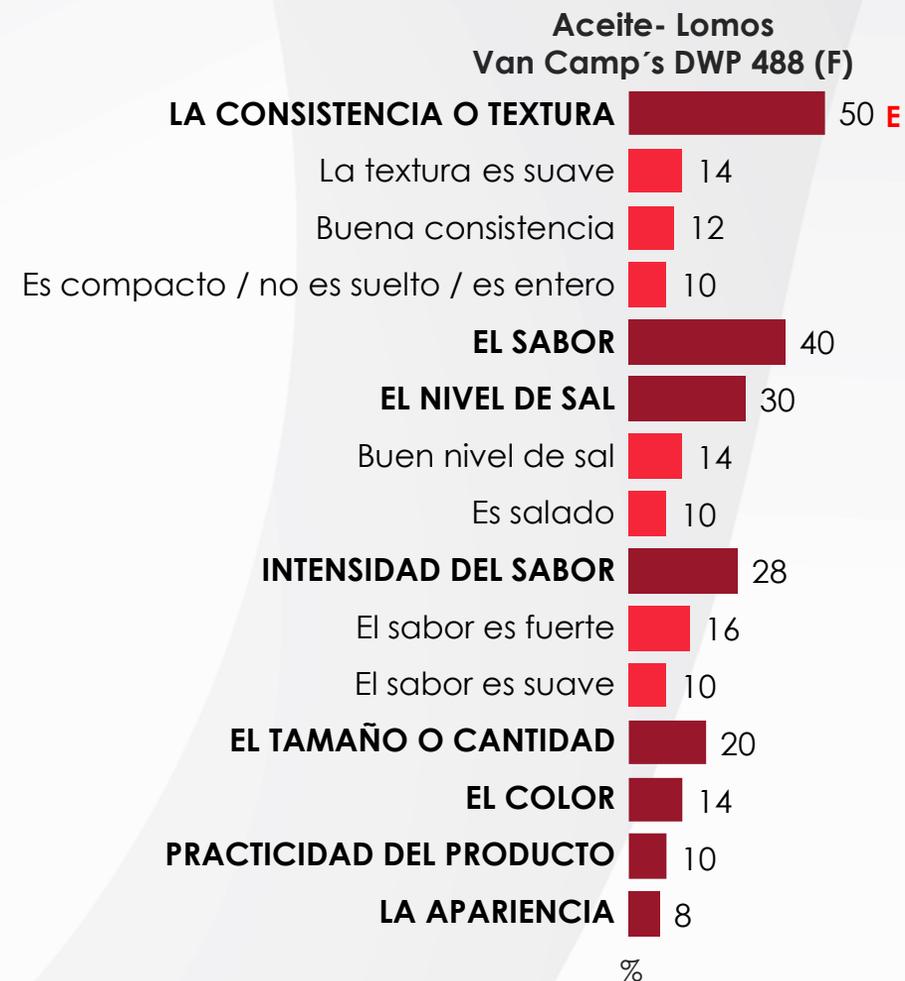
Se debe trabajar en la consistencia que es el atributo que más tienen en cuenta los consumidores y en el cual relacionan que no es de su agrado que sea suelto.



Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 3 - Elementos de agrado

PS2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de este atún que acaba de probar?



Base: Total Encuestados por celda [50]

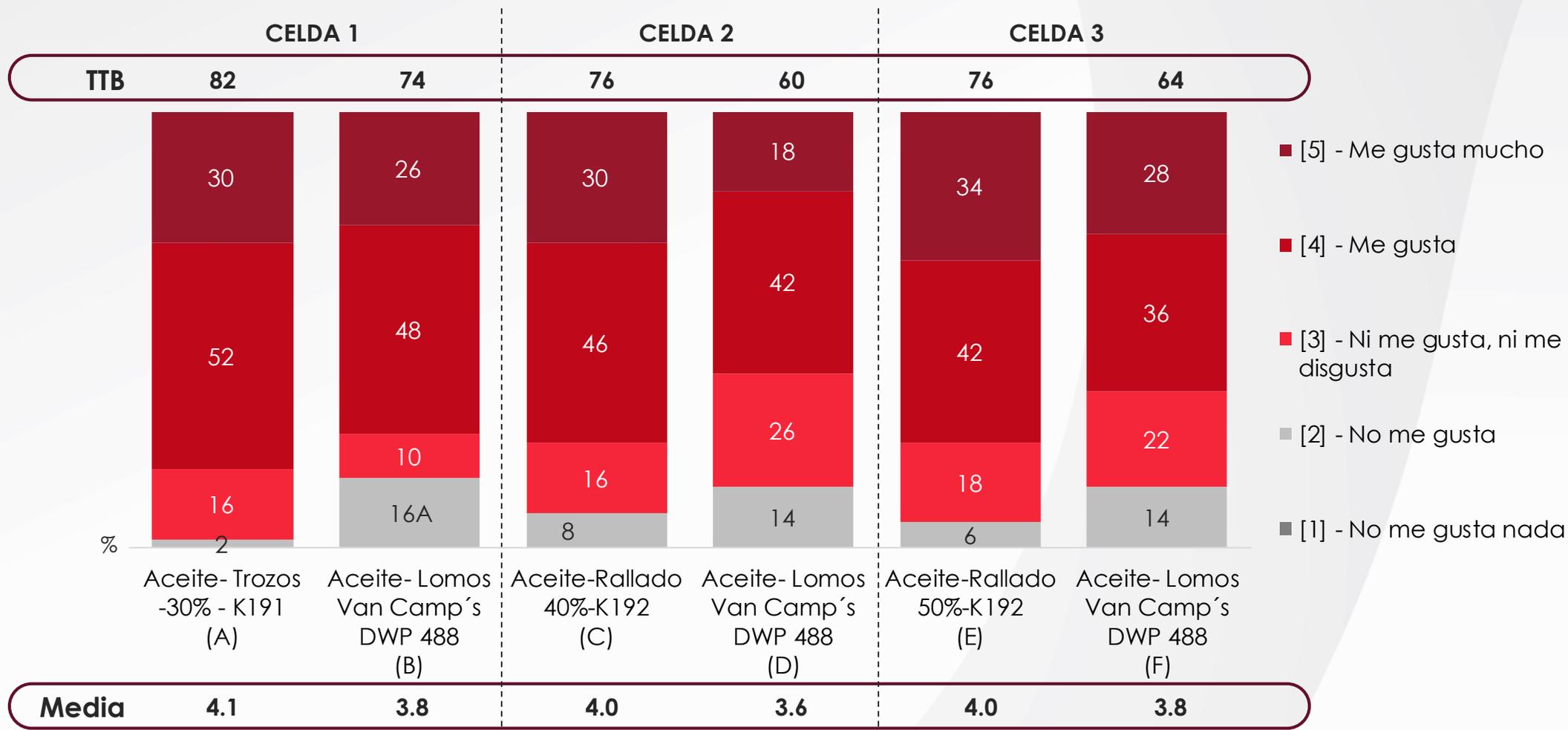
Celda 3 - Elementos de desagrado

PS3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de este atún que acaba de probar?



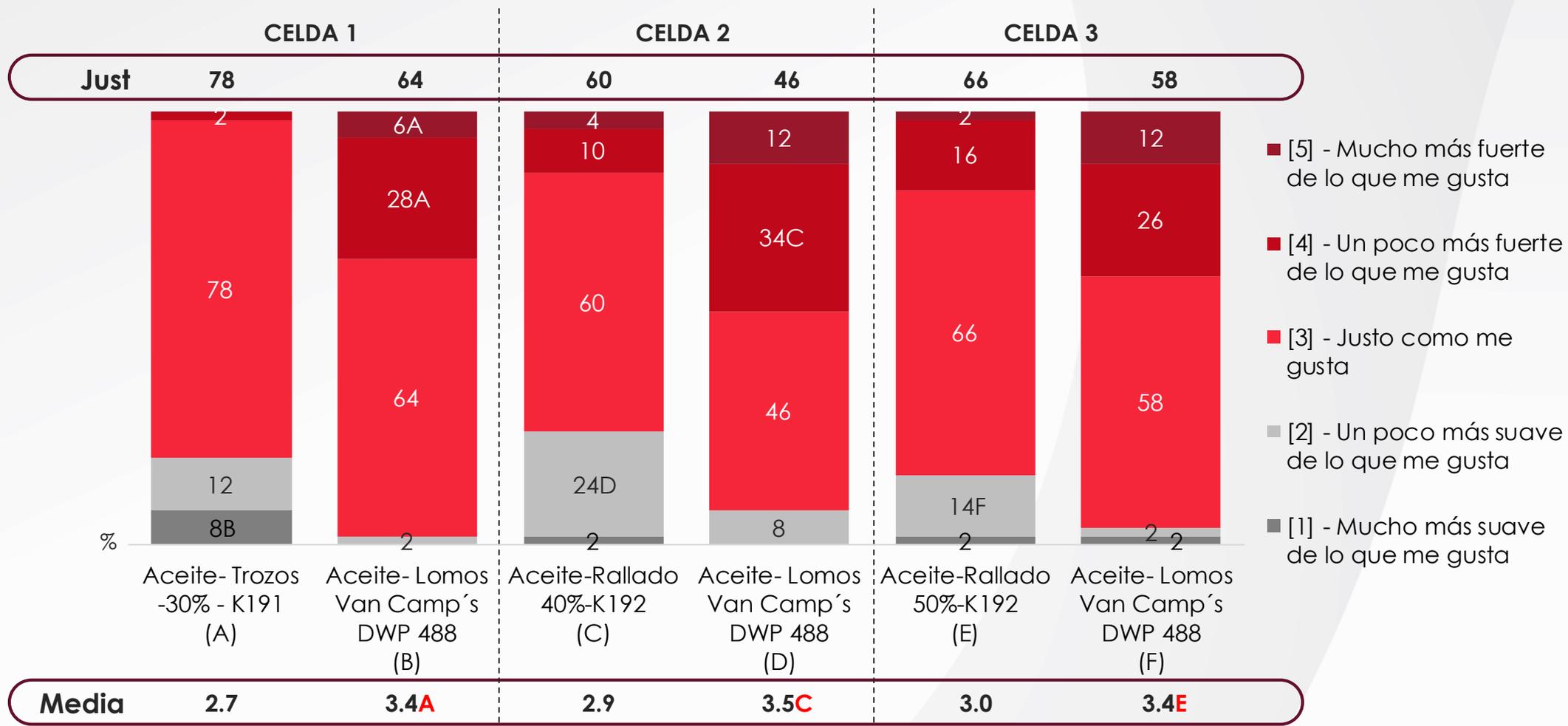
Sabor del atún

PS4. ¿Qué tanto le gusta el sabor de este atún que acaba de probar?



Penalty Analysis – Intensidad del sabor

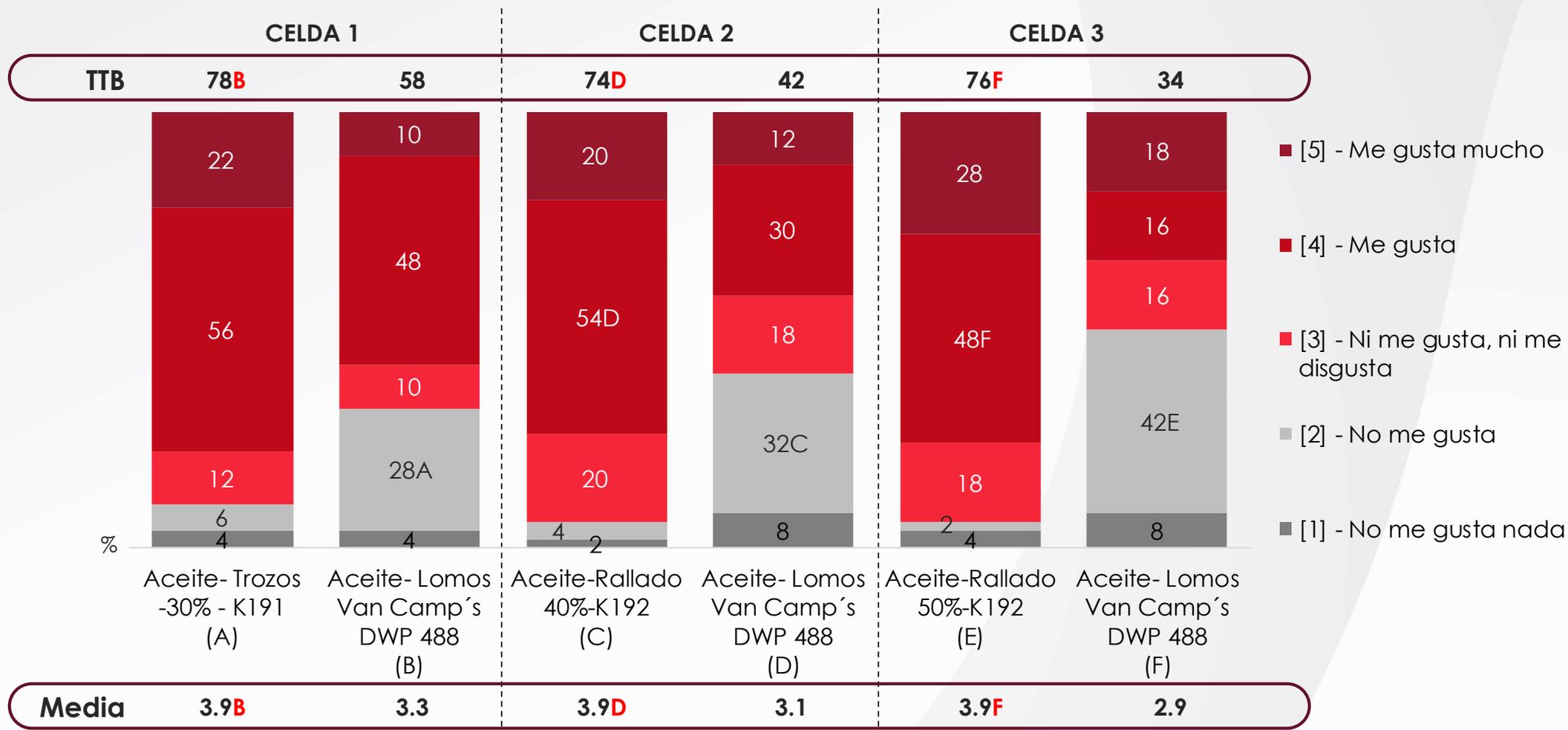
PS5. ¿Cómo le parece la intensidad del sabor de este atún que acaba de probar?



Nivel de sal

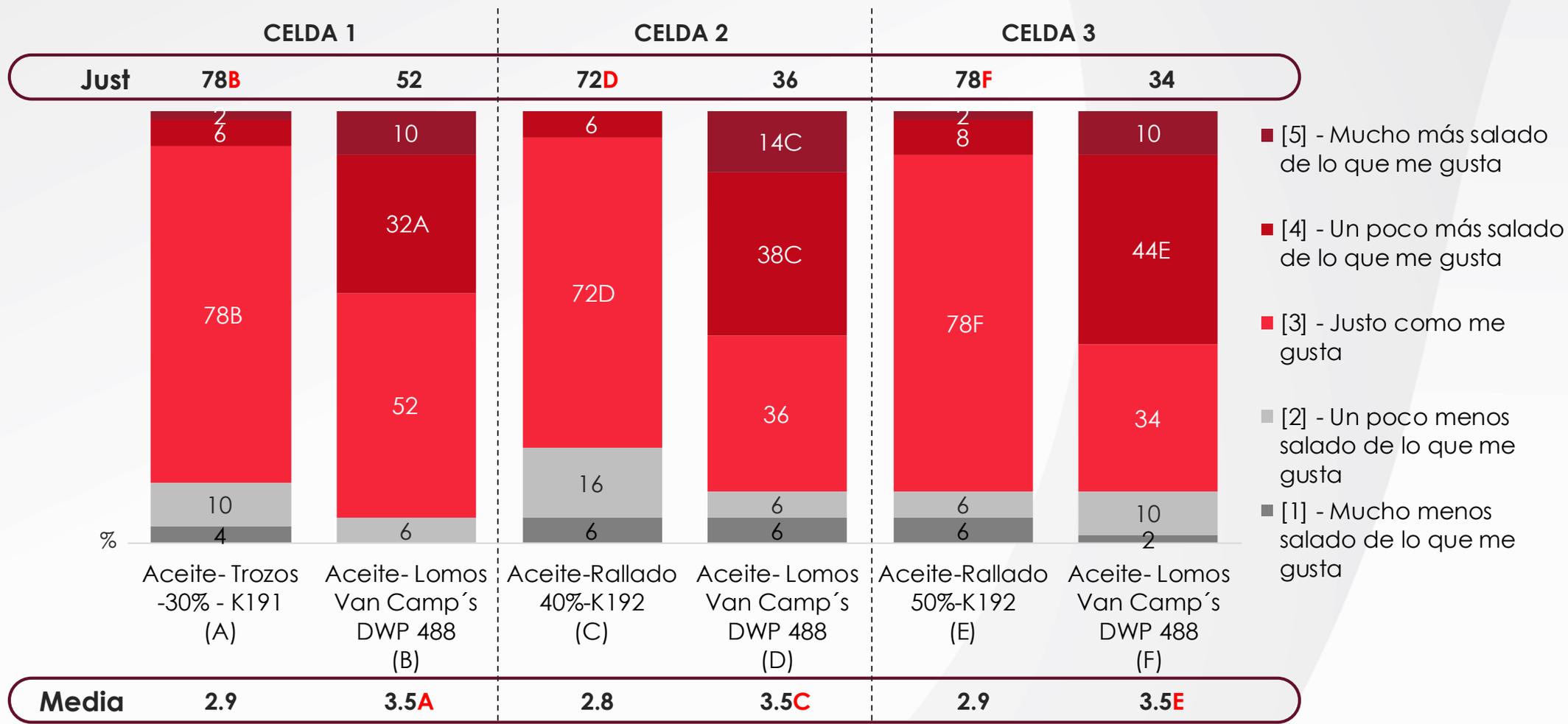
Los tres prototipos se destacan frente a la competencia en el nivel de sal.

PS6. ¿Qué tanto le gusta el nivel de sal de este atún que acaba de probar?

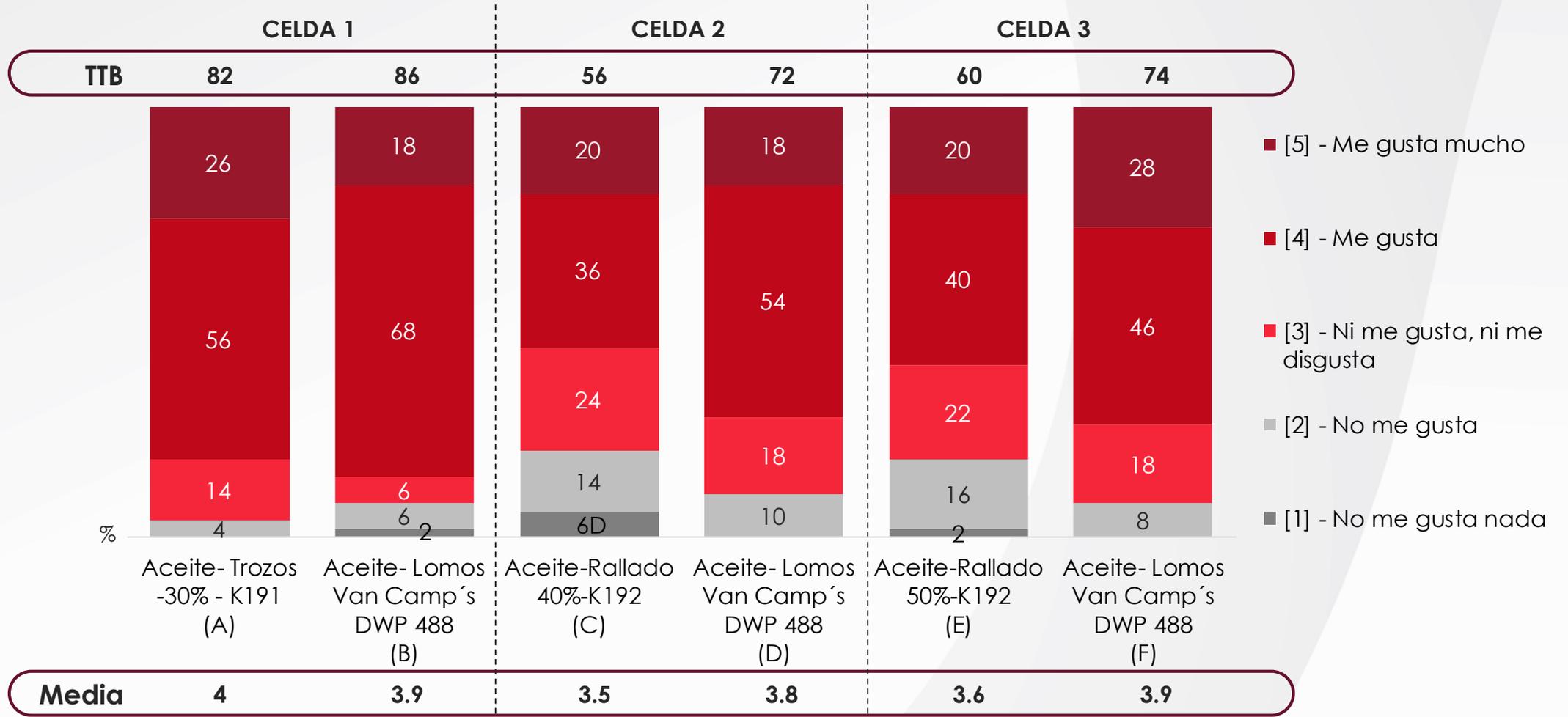


Penalty Analysis - Nivel de sal

PS7. ¿Cómo le parece el nivel de sal de este atún que acaba de probar?

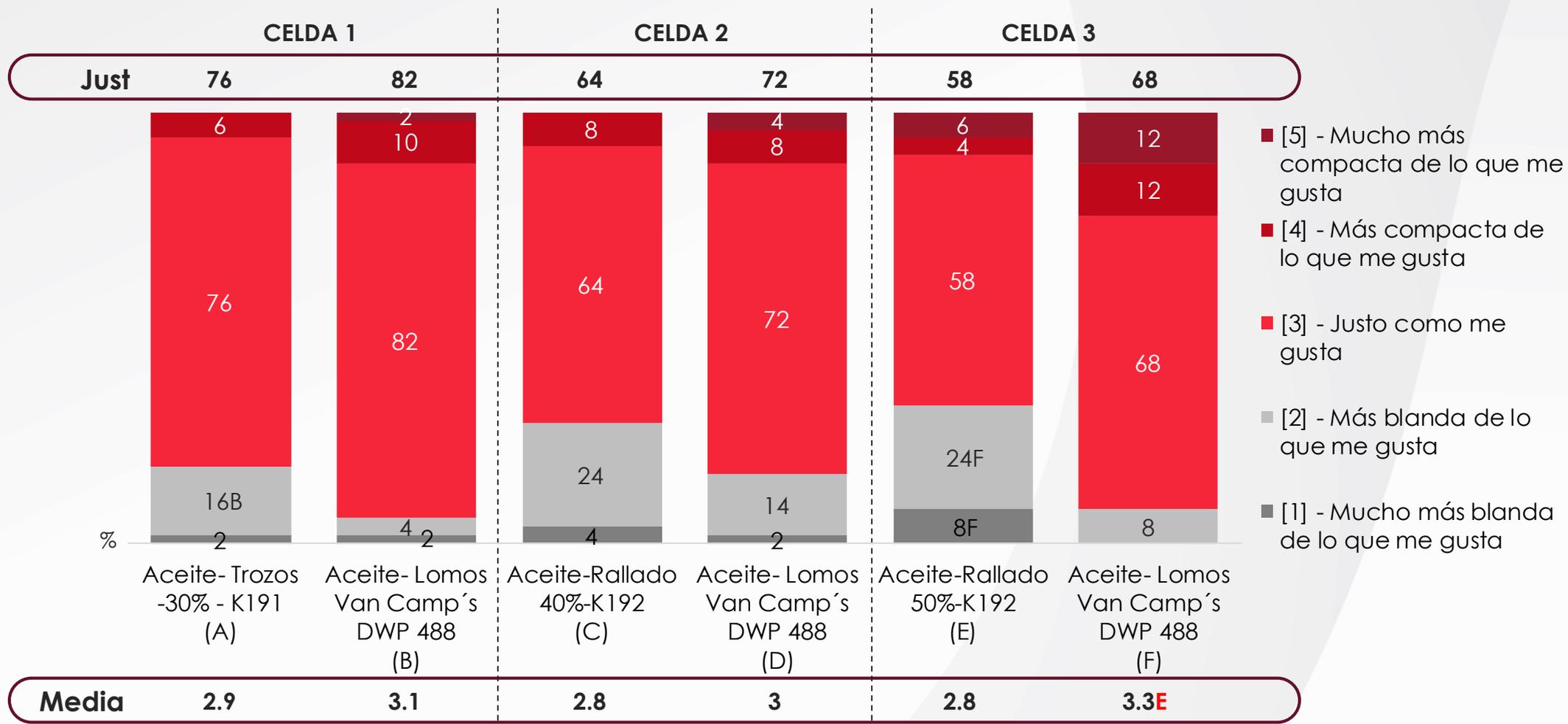


PS8. ¿Qué tanto le gusta la textura de este atún que acaba de probar?



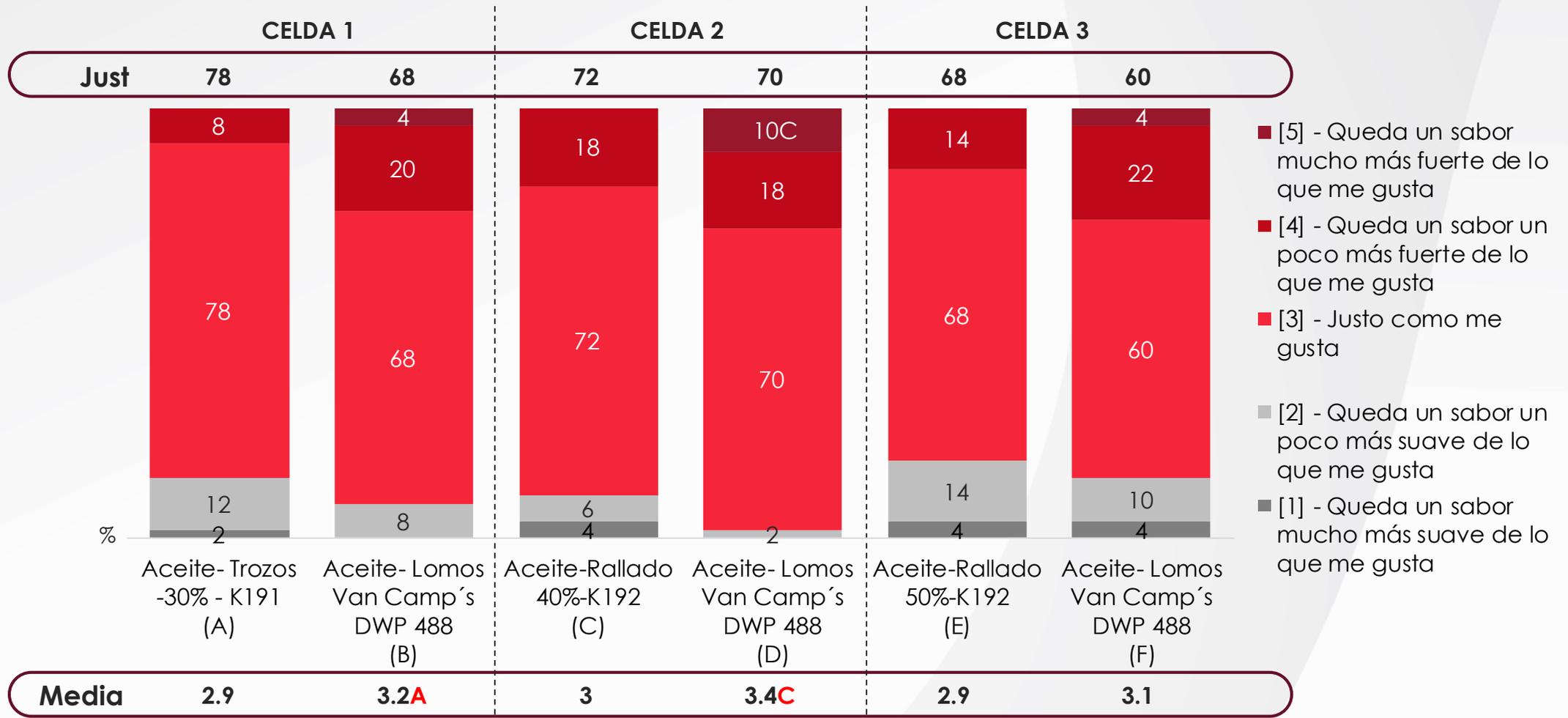
Penalty Analysis - Textura

PS9. ¿Cómo le parece la textura de este atún que acaba de probar?



Penalty Analysis – Sabor residual

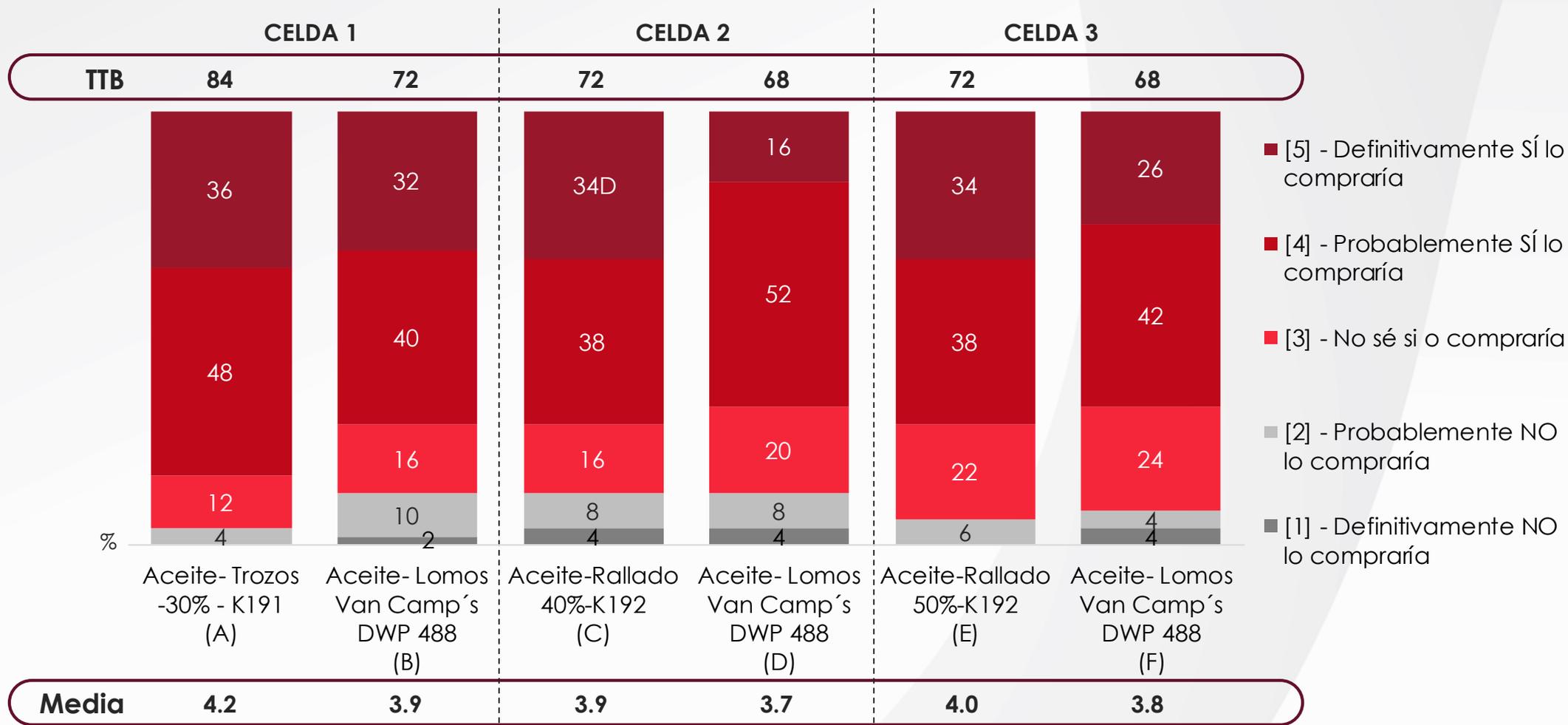
PS10. ¿Cómo le pareció el sabor que le queda en la boca después de probar este atún?



Intención de compra

Los tres prototipos muestran alta intención de compra, destacando ligeramente al prototipo en Aceite en Trozos al 30%, sobre los otros dos prototipos. Pero destacando de manera significativa en el Top Box al prototipo Aceite – Rallado 40% frente a la competencia.

PS11. ¿Qué tan interesado(a) estaría en comprar este atún que acaba de probar si estuviera a la venta en el lugar donde compra usualmente este tipo de productos?



Preferencia



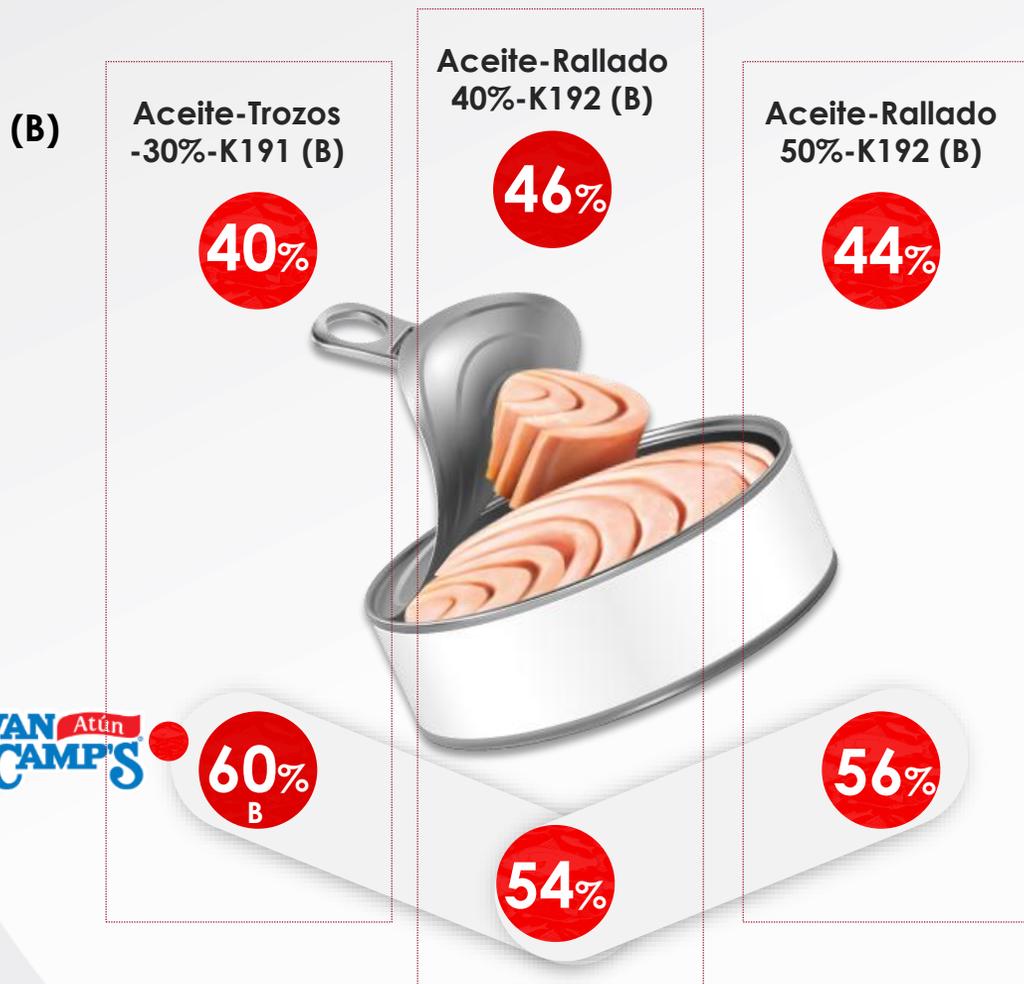
Hallazgos...



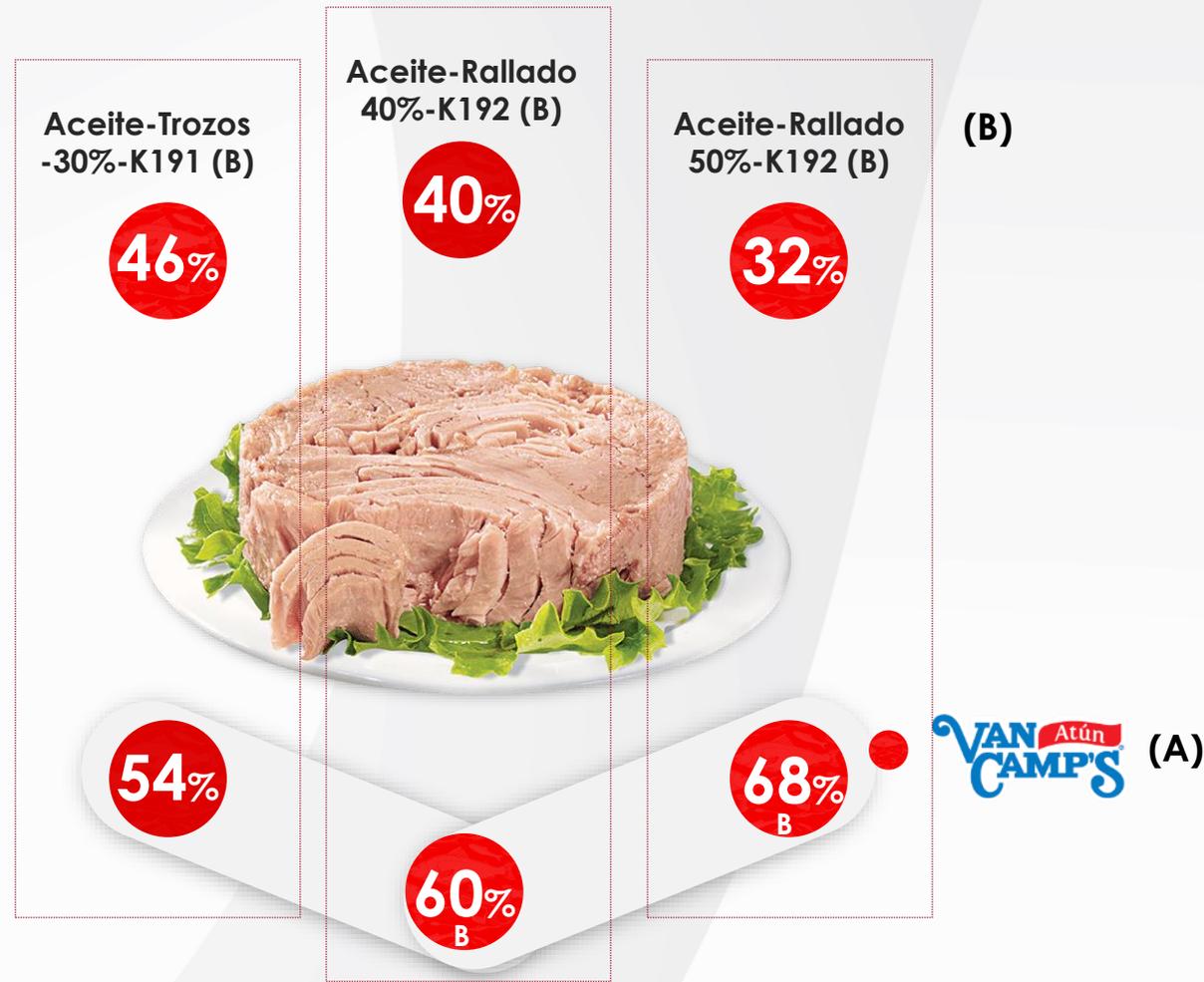
- ❖ La preferencia para las celdas de atún en aceite indica un mayor agrado por Van Camp's en la apariencia del atún dentro y fuera de la lata.
- ❖ La preferencia en sabor de los 3 prototipos es mayor que vancamp's y se destaca significativamente el Aceite-Rallado-40%.
- ❖ A nivel general se prefeire Vancamp's sin que este obtenga diferencias significativas frente a los prototipos.
- ❖ Al relacionar el precio con el producto, aumenta la preferencia en los tres prototipos.

Preferencia Apariencia

PR1. Pensando solamente en la apariencia del atún **dentro de la lata**, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?



PR2. Pensando en la apariencia del atún **fuera de la lata**, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?



Preferencia Sabor

PR3. Y pensando en el sabor del atún, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?



Aceite-Trozos -30%
K191 (B)

56%

44%

Aceite-Rallado 40%-
K192 (B)

62%
A

38%

Aceite-Rallado 50%-
K192 (B)

58%

42%

 (B) ACEITE POLAR
 (A) 

Preferencia General



Alimentos Polar

PR4. Teniendo en cuenta todos los aspectos que evaluamos: la apariencia del atún en la lata, el proceso de desmoldado y el sabor del atún, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?



ACEITE
POLAR

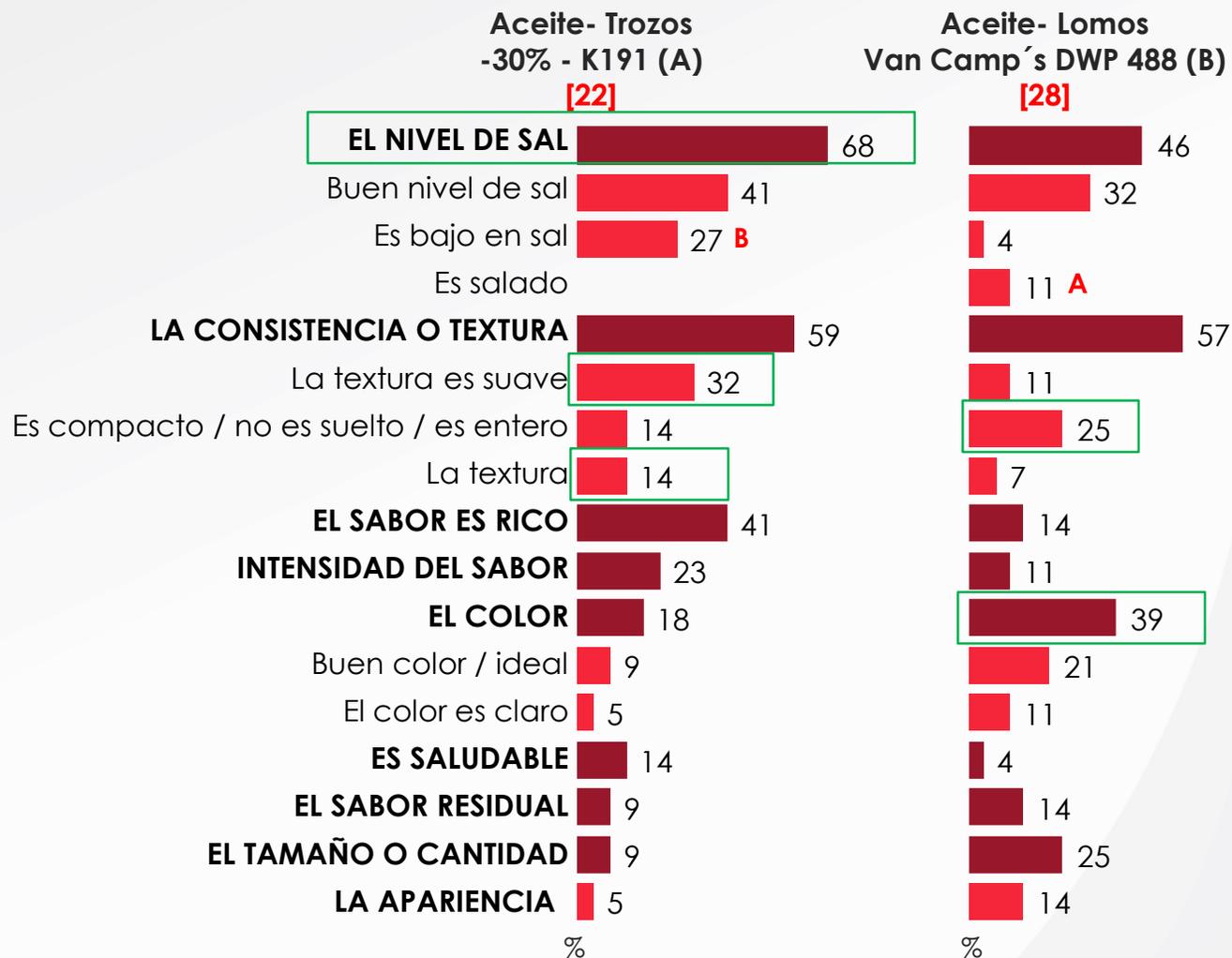


No muestra diferencias significativas

Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 1 – Razones de preferencia

P26. ¿Por qué dice que ... es el que más le gustó? ¿Algo más?



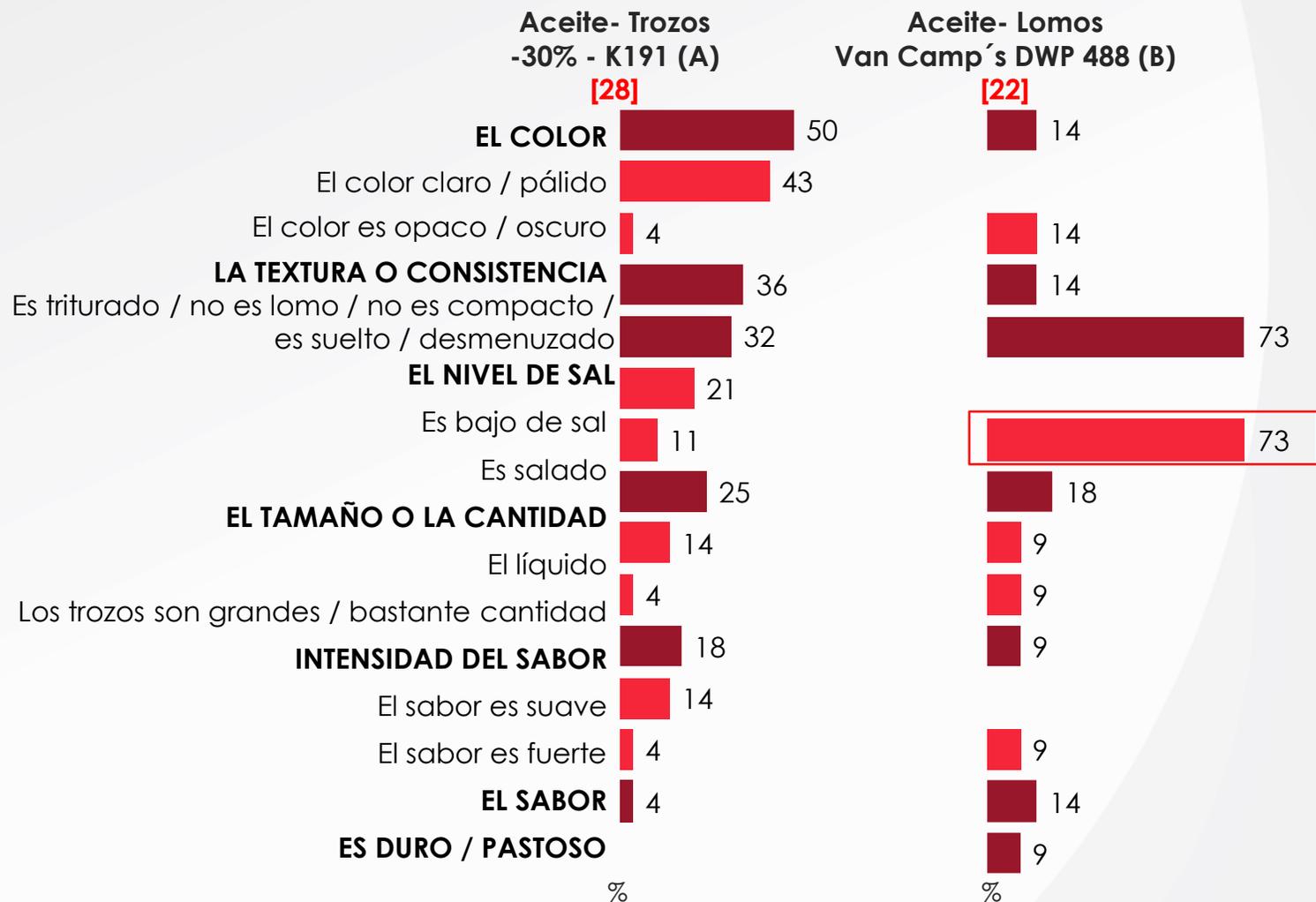
⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Confidencial AB, Significancias al 95%, dos colas

Base: Total Encuestados por celda

Celda 1 – Razones de no preferencia

P27. Y... ¿Por qué no eligió ..? ¿Algo más?

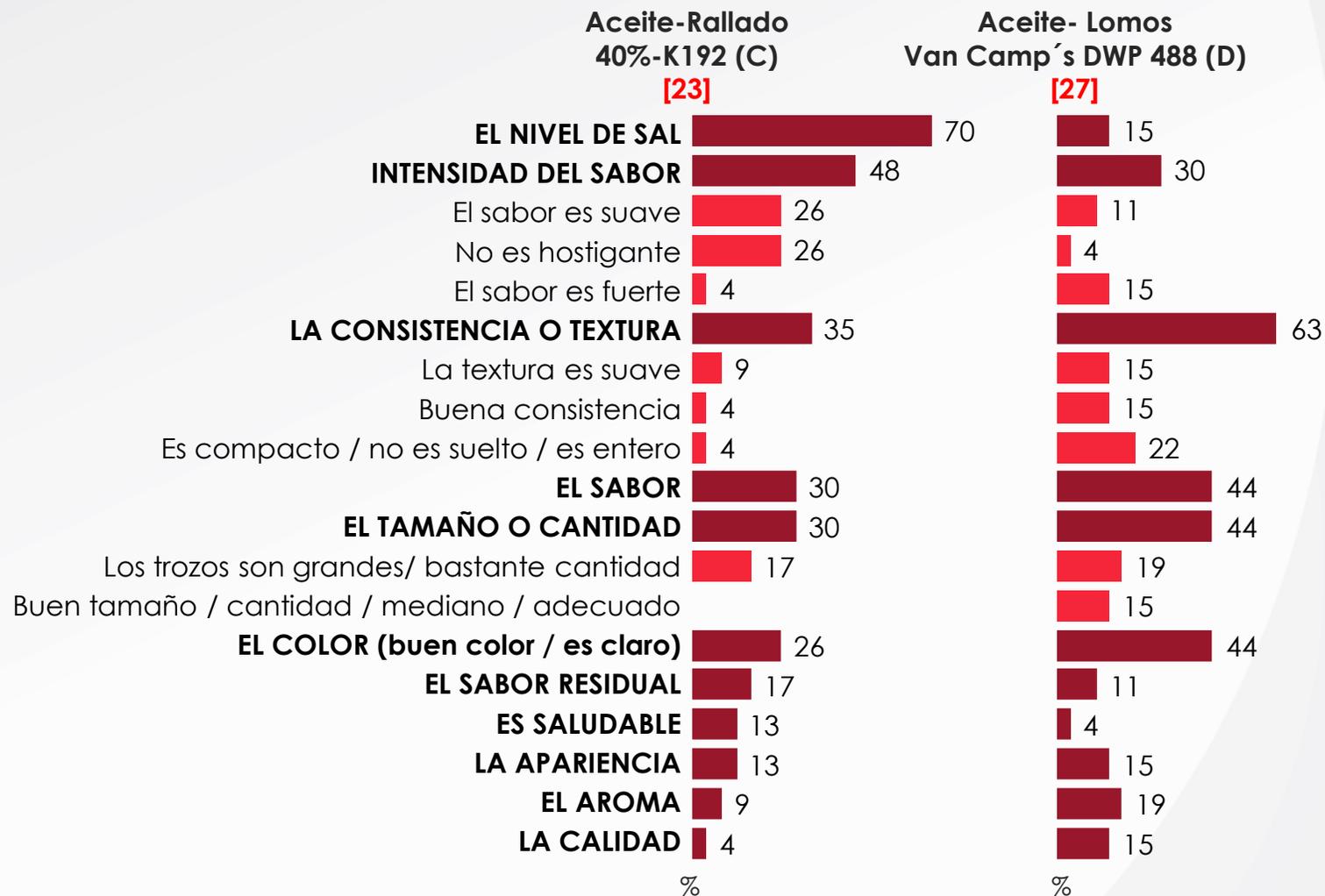


⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Base: Total Encuestados por celda

Celda 2 - Razones de preferencia

P26. ¿Por qué dice que ... es el que más le gustó? ¿Algo más?

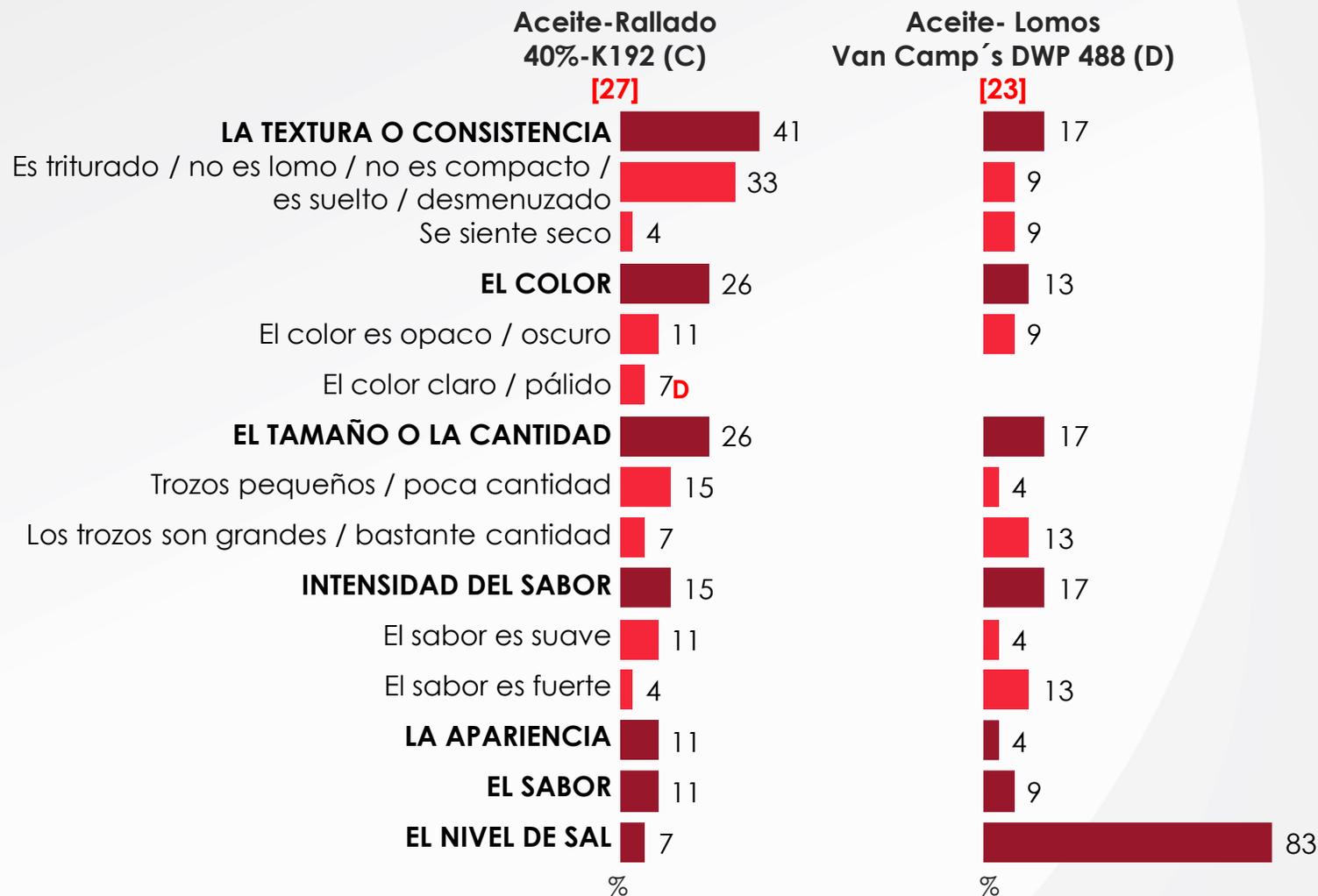


⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Base: Total Encuestados por celda

Celda 2 - Razones de no preferencia

P27. Y... ¿Por qué no eligió ..? ¿Algo más?

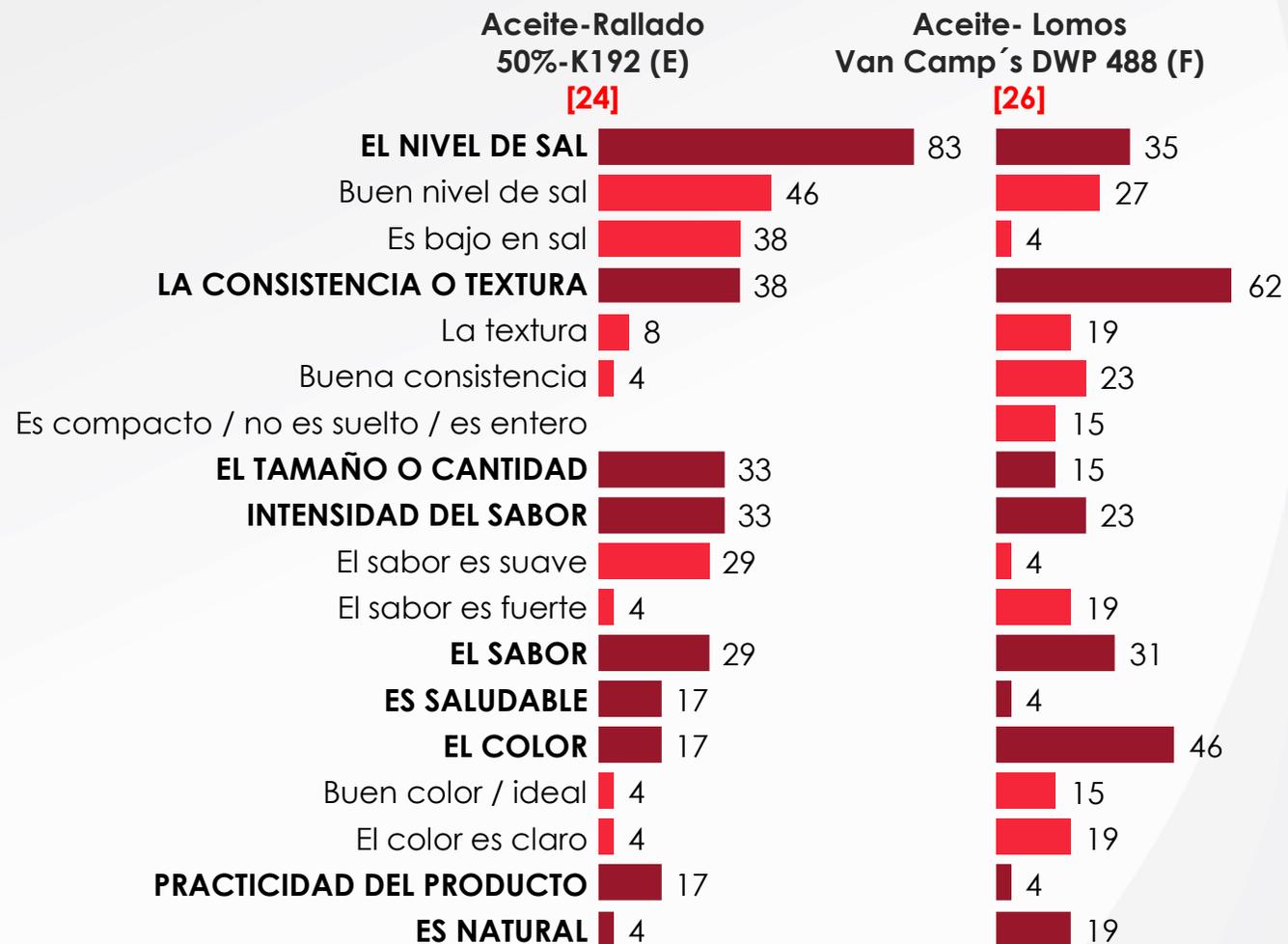


⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Base: Total Encuestados por celda

Celda 3 - Razones de preferencia

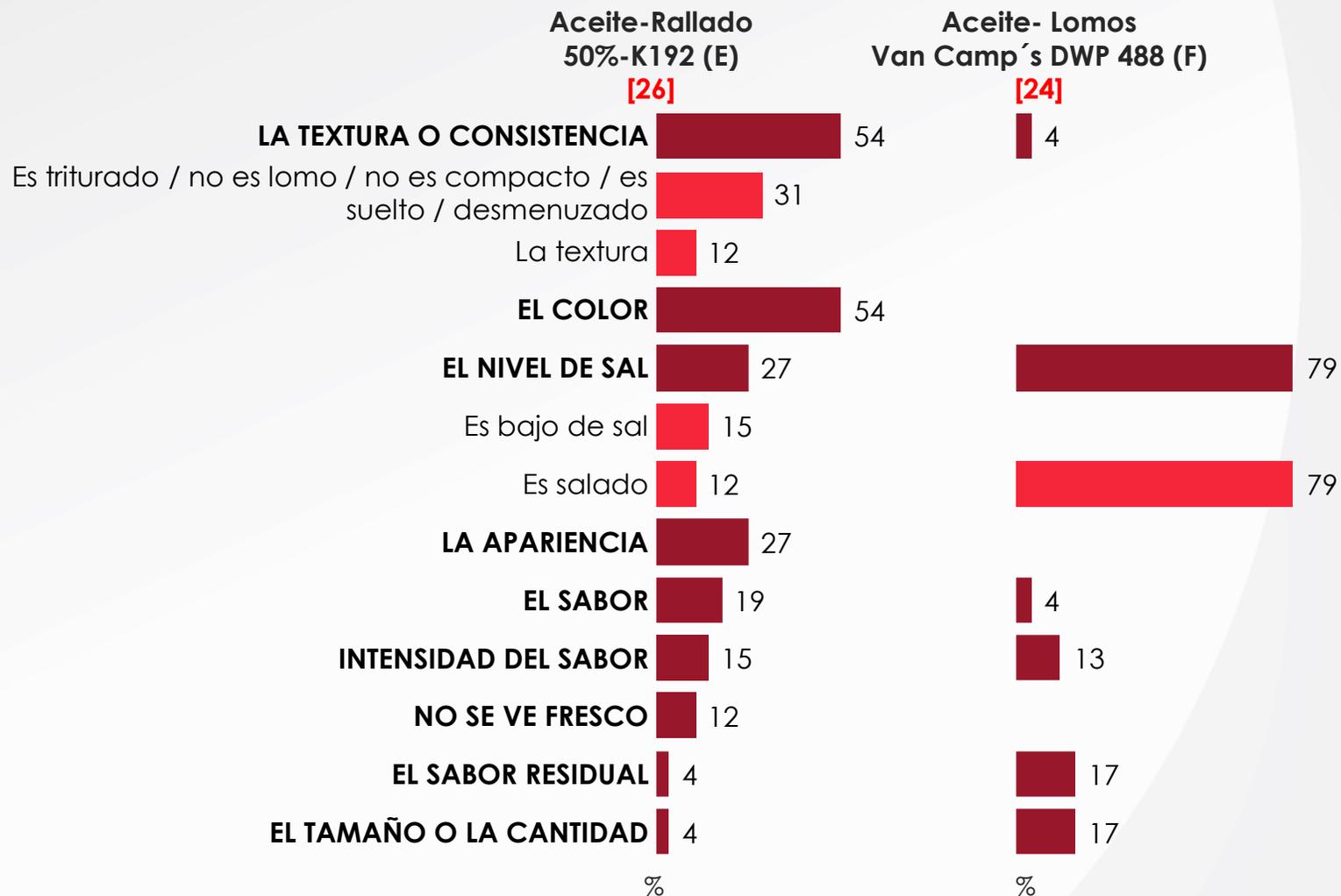
P26. ¿Por qué dice que ... es el que más le gustó? ¿Algo más?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Celda 3 - Razones de no preferencia

P27. Y... ¿Por qué no eligió ..? ¿Algo más?



De manera general, los tres productos evaluados tienen oportunidades de mejora en la consistencia del atún, principalmente porque es percibido como desmenuzado, poco compacto. Igualmente, los tres prototipos se destacan por tener buen nivel de sal, mientras que Van Camp's lo consideran salado.

⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

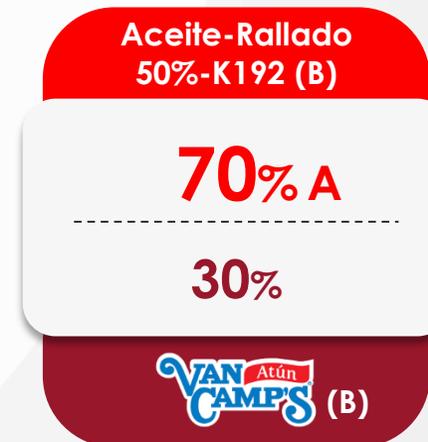
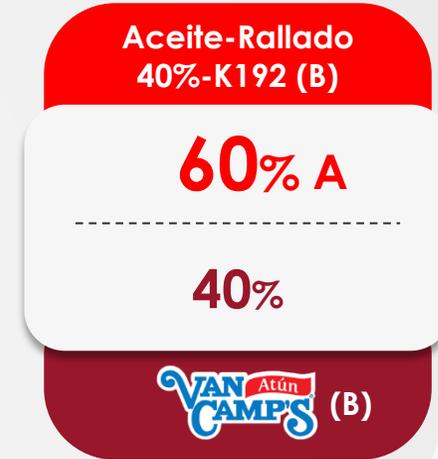
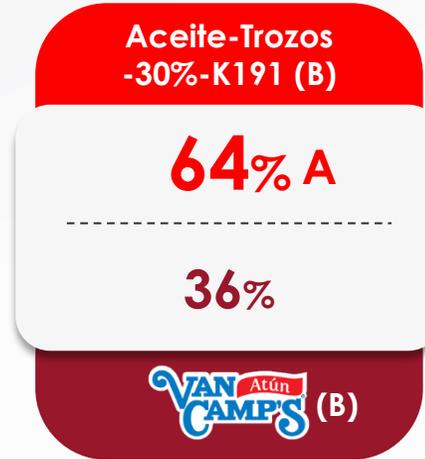
Base: Total Encuestados por celda

Preferencia valor comercial



Alimentos Polar

P30. Si usted encontrará la muestra ."prototipos" a un precio de \$6.300 (150GR) y "bench" a un precio de \$8.000 (160GR) ¿Cuál muestra preferiría?



Base: Total Encuestados por celda [50]



Alimentos Polar

Fase 4 Profundización prototipo Polar



Identificación de nombre

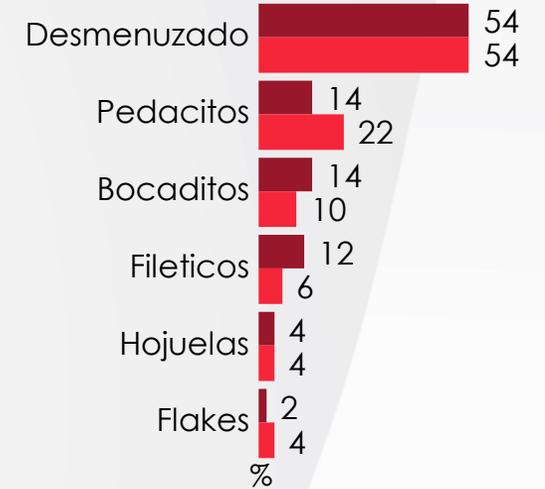
P28. Por favor, piense la forma que tiene este atún. ¿Cuál de los siguientes es el nombre que más le gusta para identificarlo?



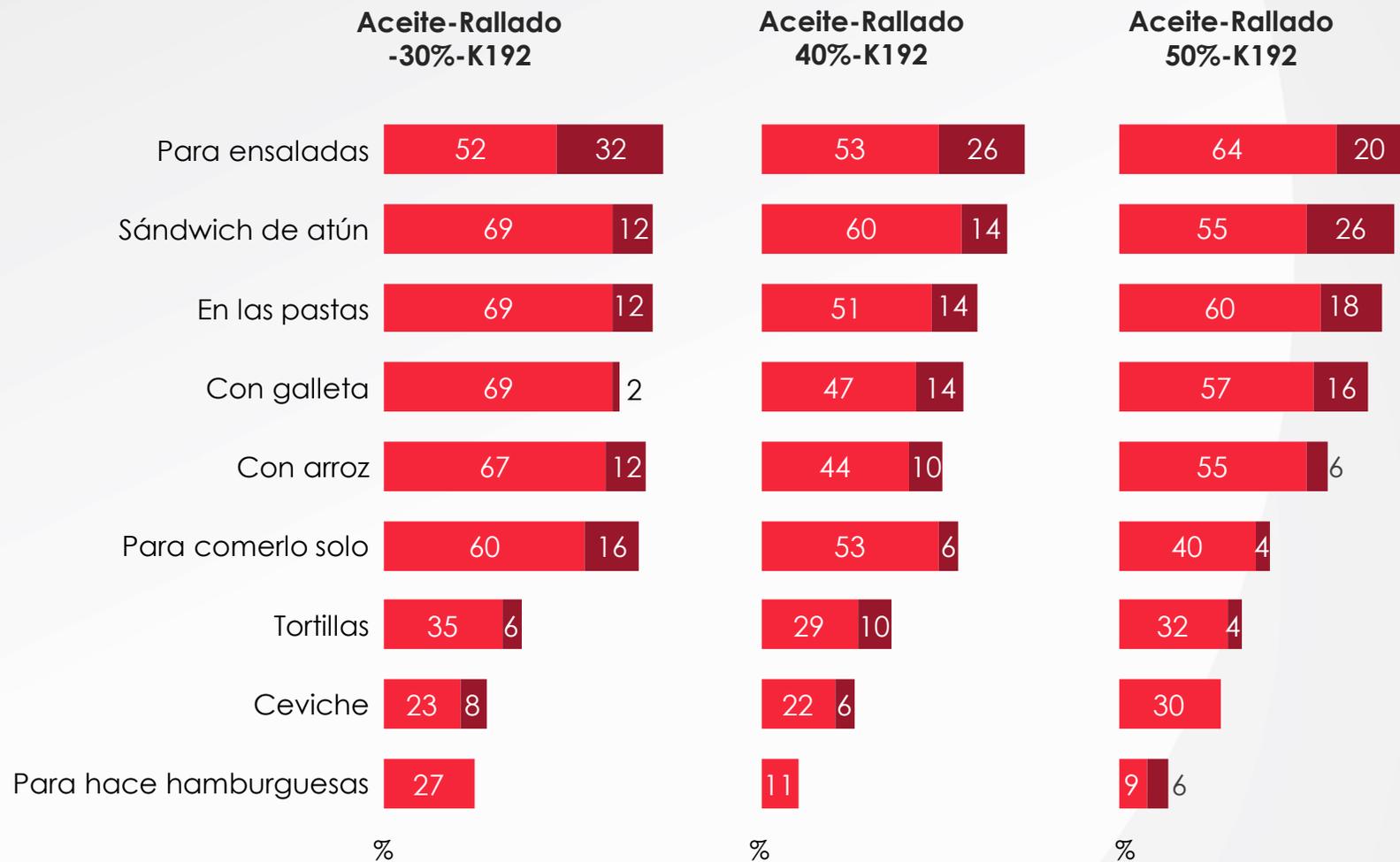
**Aceite- Trozos
-30% - K191**



Aceite-Rallado 40%-K192 **Aceite-Rallado 50%-K192**



P29. ¿Cuáles preparaciones haría con este atún?



● Primera mención
● Otras menciones



Atún en Agua



Fase 1

Evaluación del atún en su lata



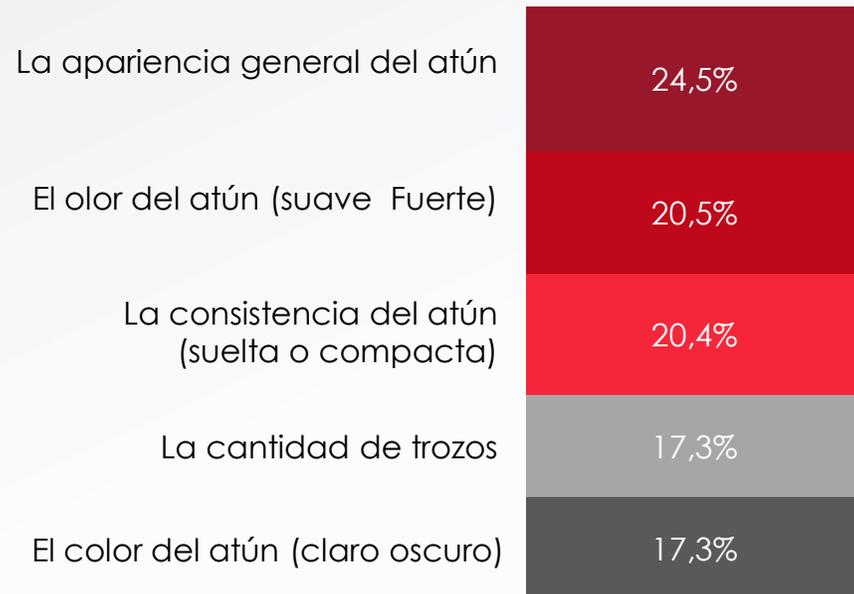
Hallazgos...



- ❖ En la fase de apariencia del atún en la lata, los prototipos evaluados muestran resultados parity frente a la competencia y se destacan de manera significativa en algunos atributos.
- ❖ El atún en Agua- Rallado-40%, significativamente tiene un mejor agrado en la apariencia y cantidad de trozos (T2B).
- ❖ El atún en Agua- Trozos-30%, se destaca en la consistencia, y el atún en Agua- Rallado-50%, en la intensidad del color en ser justo como les gusta y en la consistencia (T2B).

Jerarquización ponderada – Apariencia en la lata

PO. Por favor organice los siguientes atributos del más importante al menos importante para usted al momento de evaluar LA APARIENCIA DEL ATÚN EN AGUA EN LATA, donde 1 es lo más importante y 5 es lo menos importante.



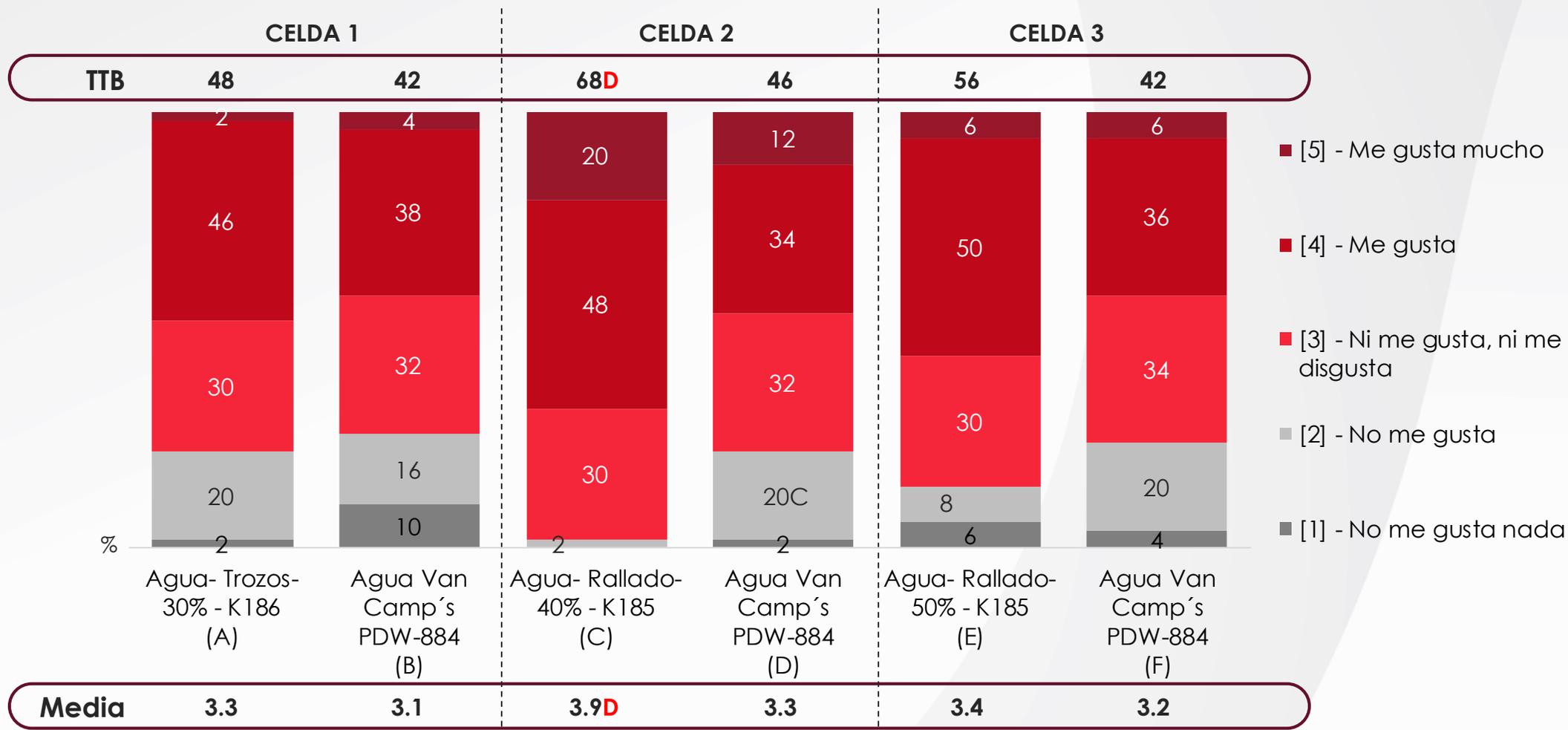
Como lo vimos en las celdas de aceite, la apariencia del atún es el atributo más importante que el consumidor tiene en cuenta para evaluar el producto.

Apariencia del atún

Teniendo en cuenta que la apariencia es el atributo más importante para el consumidor, el atún en agua rallado 40% se destaca significativamente frente a Van Camp's e igualmente se destaca ligeramente frente a los dos prototipos evaluados.

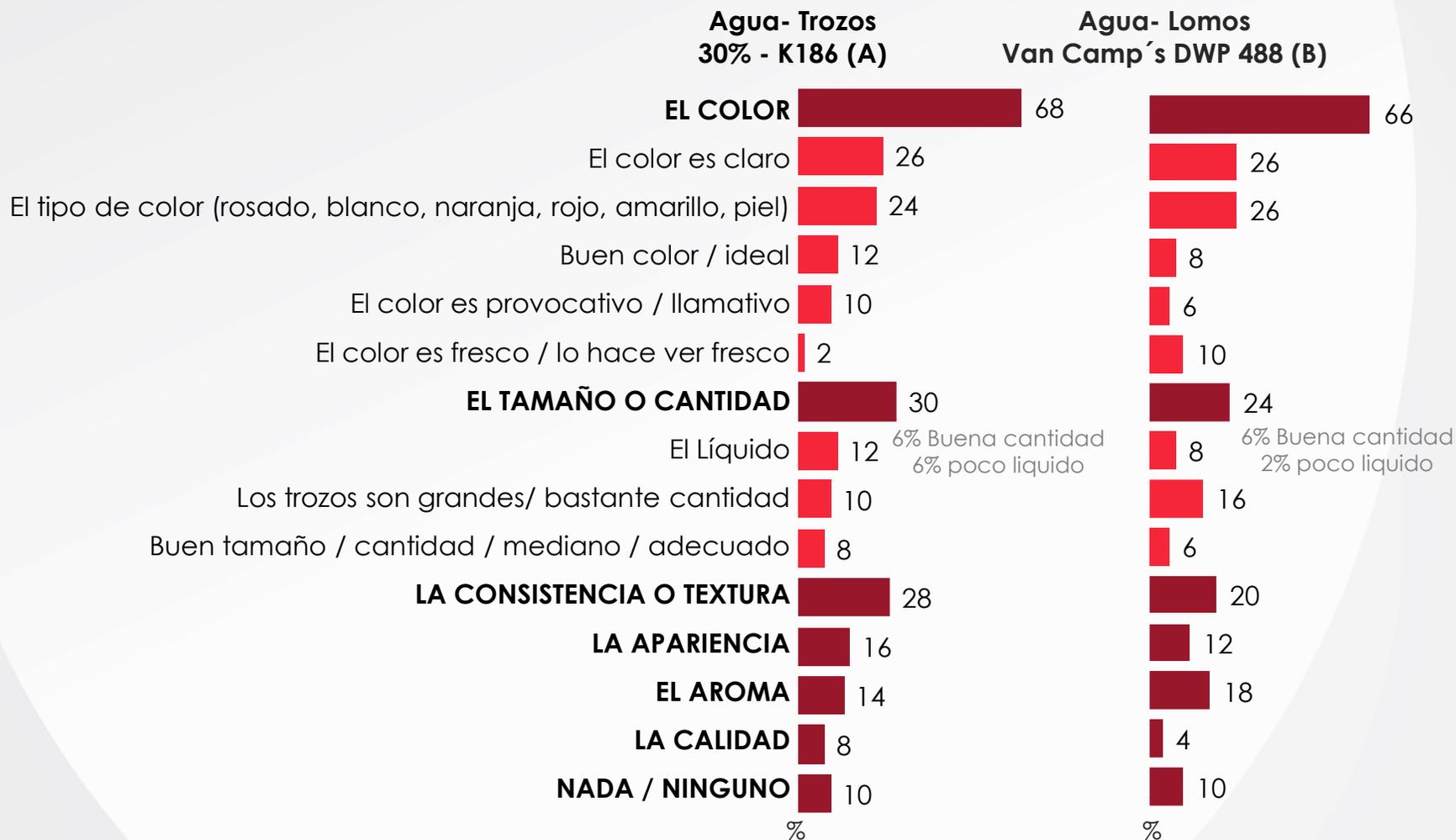


P1. ¿Qué tanto le gusta la apariencia de este atún?



Celda 1 - Elementos de agrado

P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



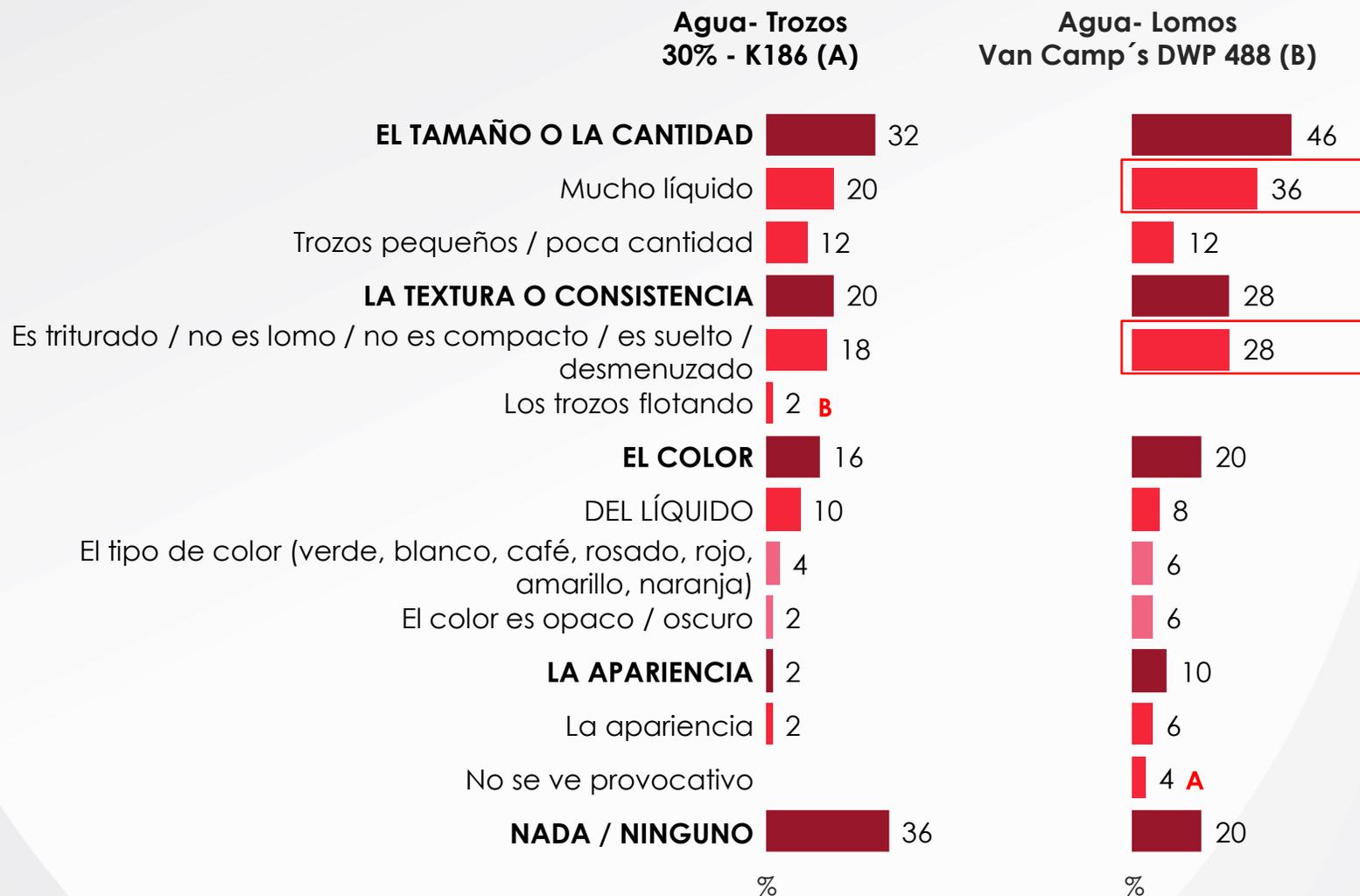
AB / CD / EF, Significancias al 95%, dos colas

Confidencial AB, Significancias al 95%, dos colas

Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 1 - Elementos de desagrado

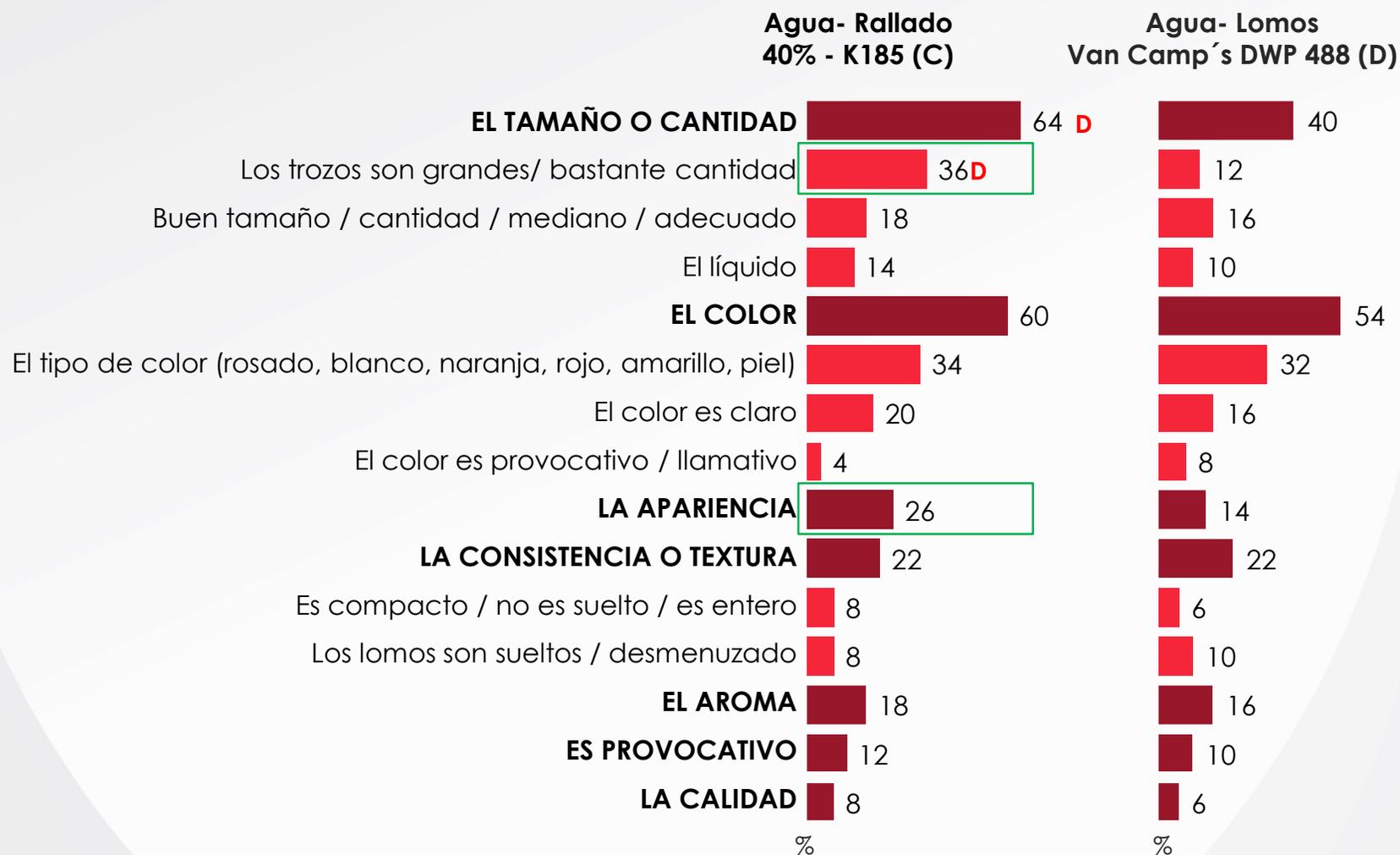
P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



AB, Significancias al 95%, dos colas

Celda 2 - Elementos de agrado

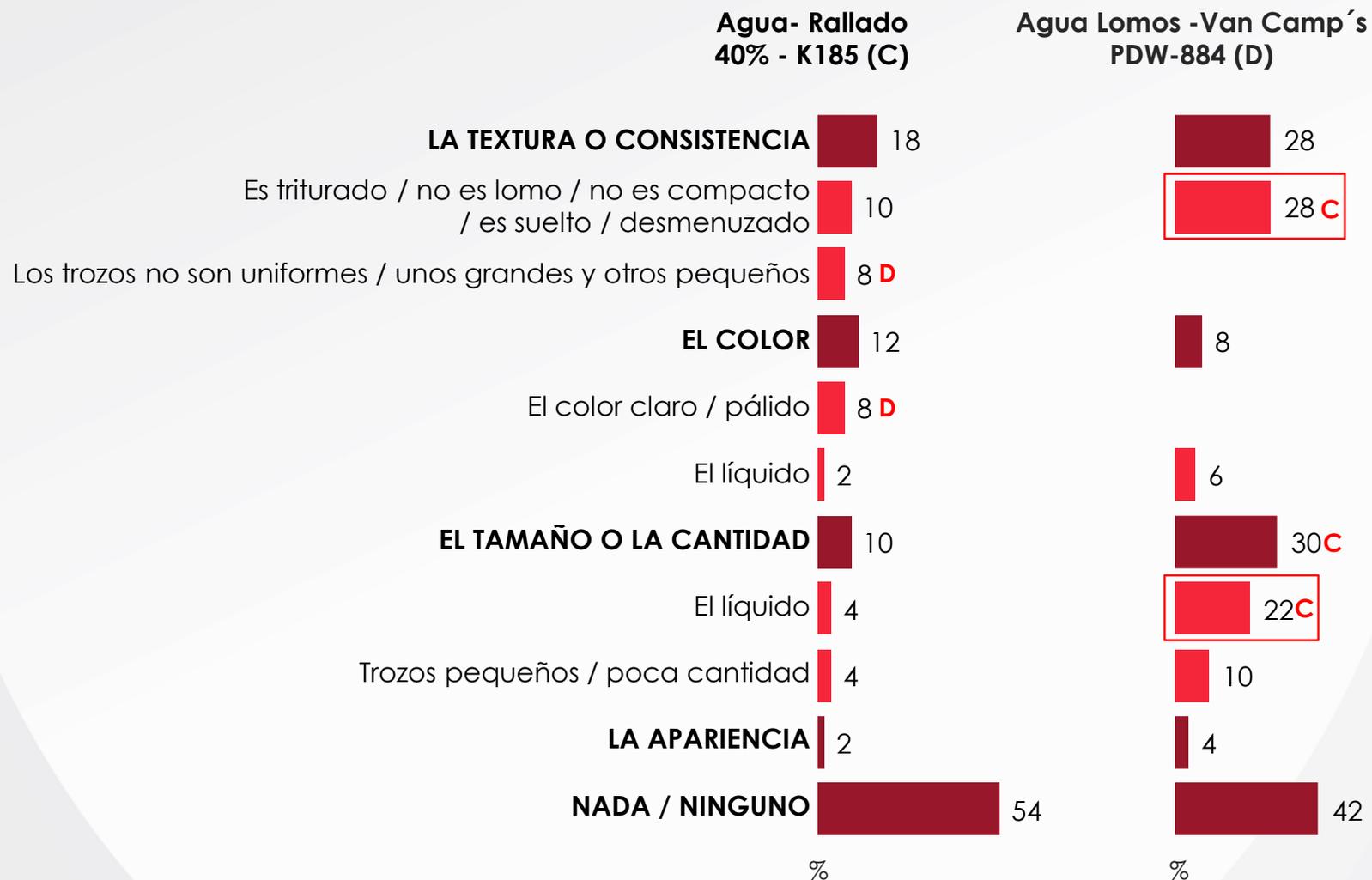
P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



El producto en **Agua- Rallado 40%** se destaca frente a Van Camp's por tener trozos grandes y por la apariencia de los mismos.

Celda 2 - Elementos de desagrado

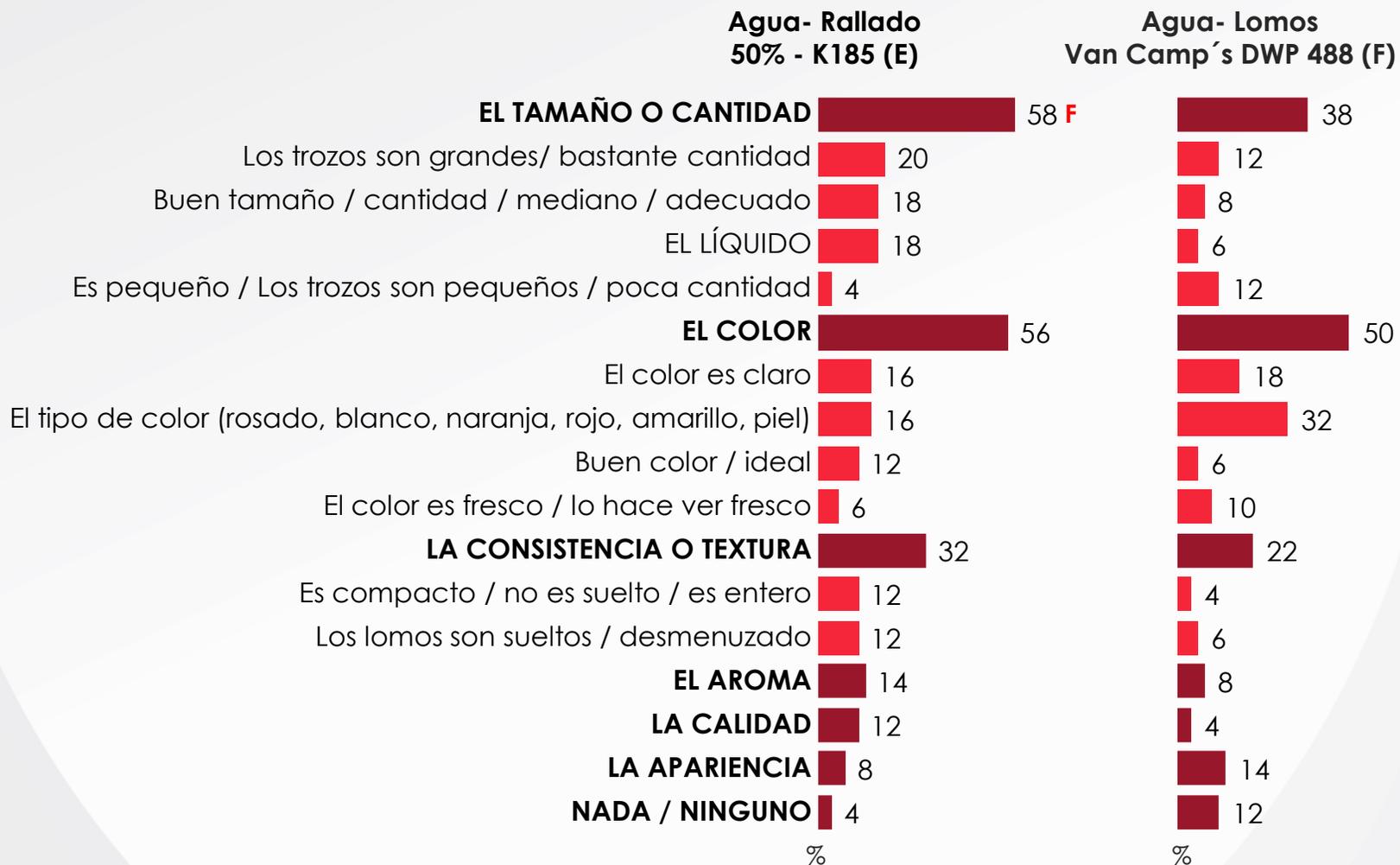
P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



El producto en **Agua- Rallado 40%** que se destaca significativamente, no muestra elementos de desagrado, mientras que Van Camp's indican que no les gusta la consistencia y consideran que es muy líquido.

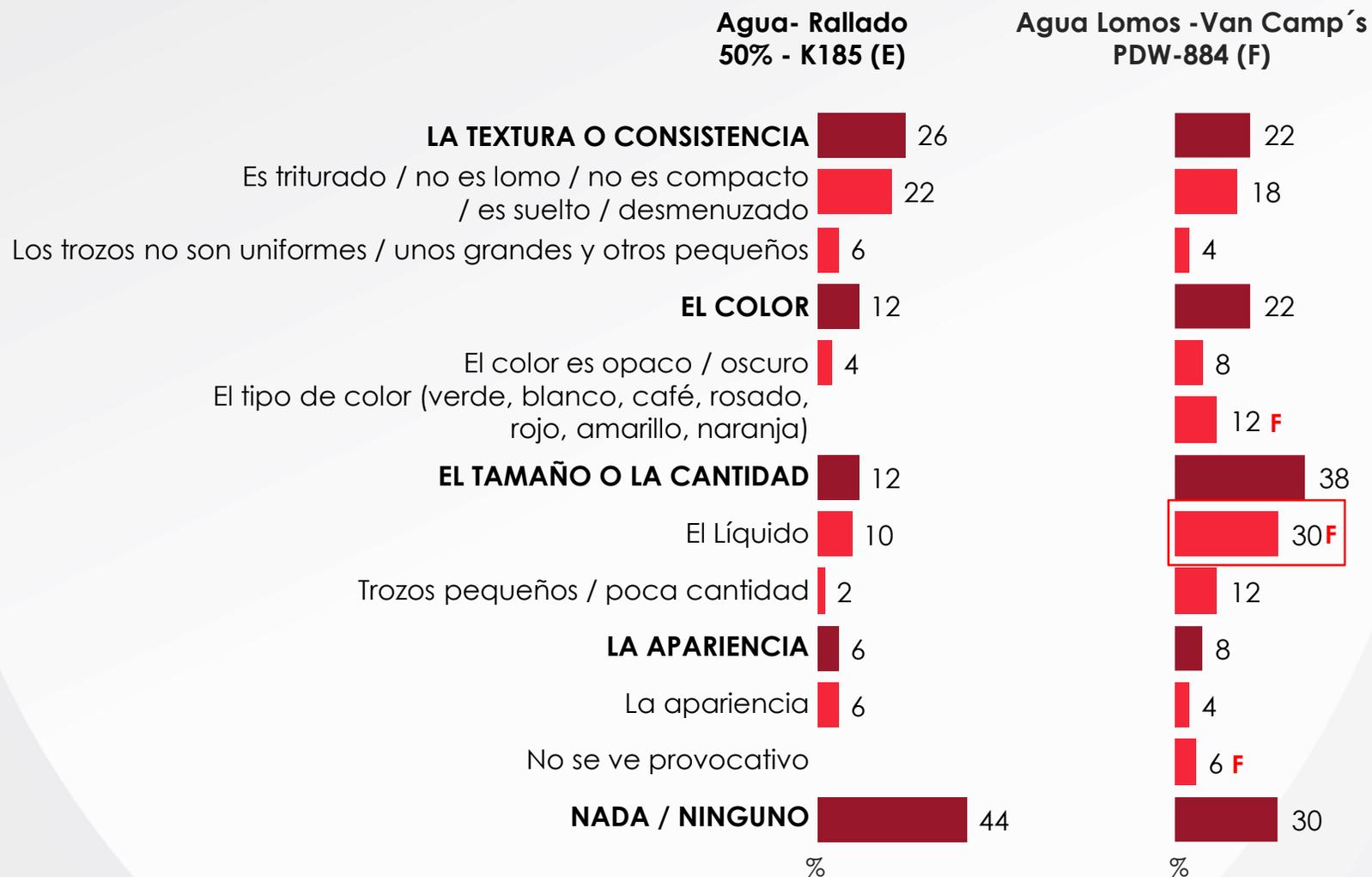
Celda 3 - Elementos de agrado

P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



Celda 3 - Elementos de desagrado

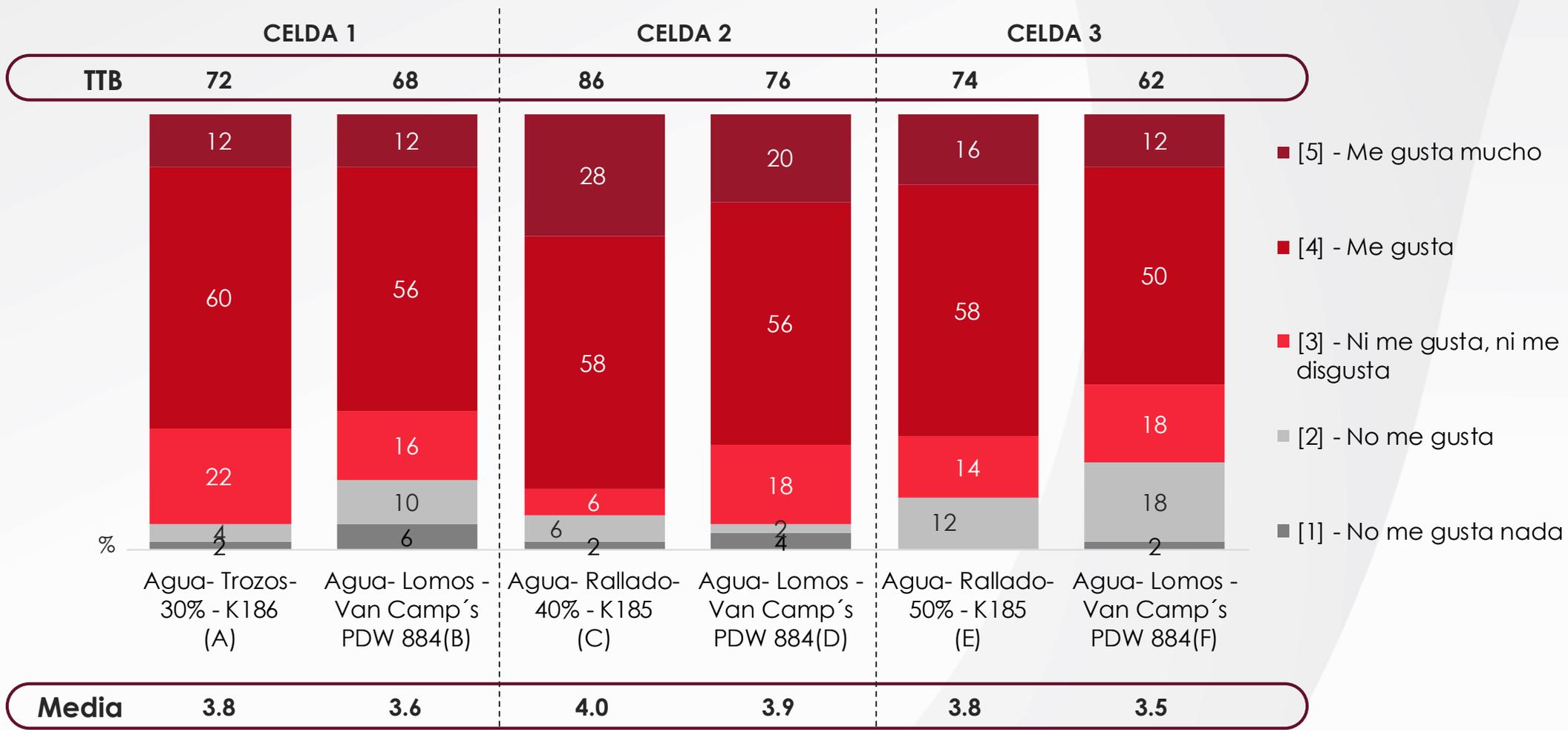
P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



Aún cuando el prototipo evaluado Agua – Rallado 50%, tiene mayor cantidad de agua, Van Camp's continua mostrando en los elementos de desagrado de la apariencia la cantidad de liquido en la lata.

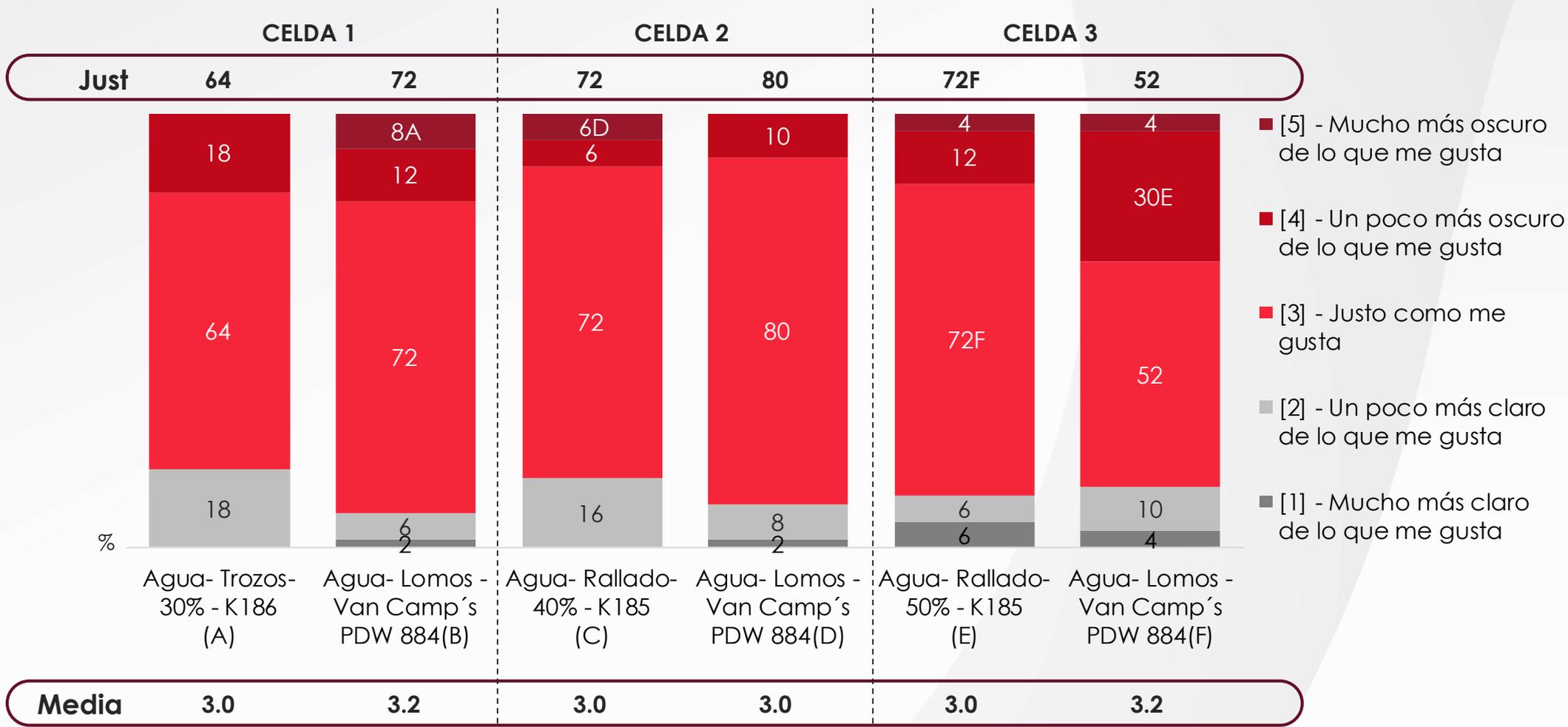
El Color del atún

P4. ¿Qué tanto le gusta el color de este atún?



Penalty Analysis - El Color del atún

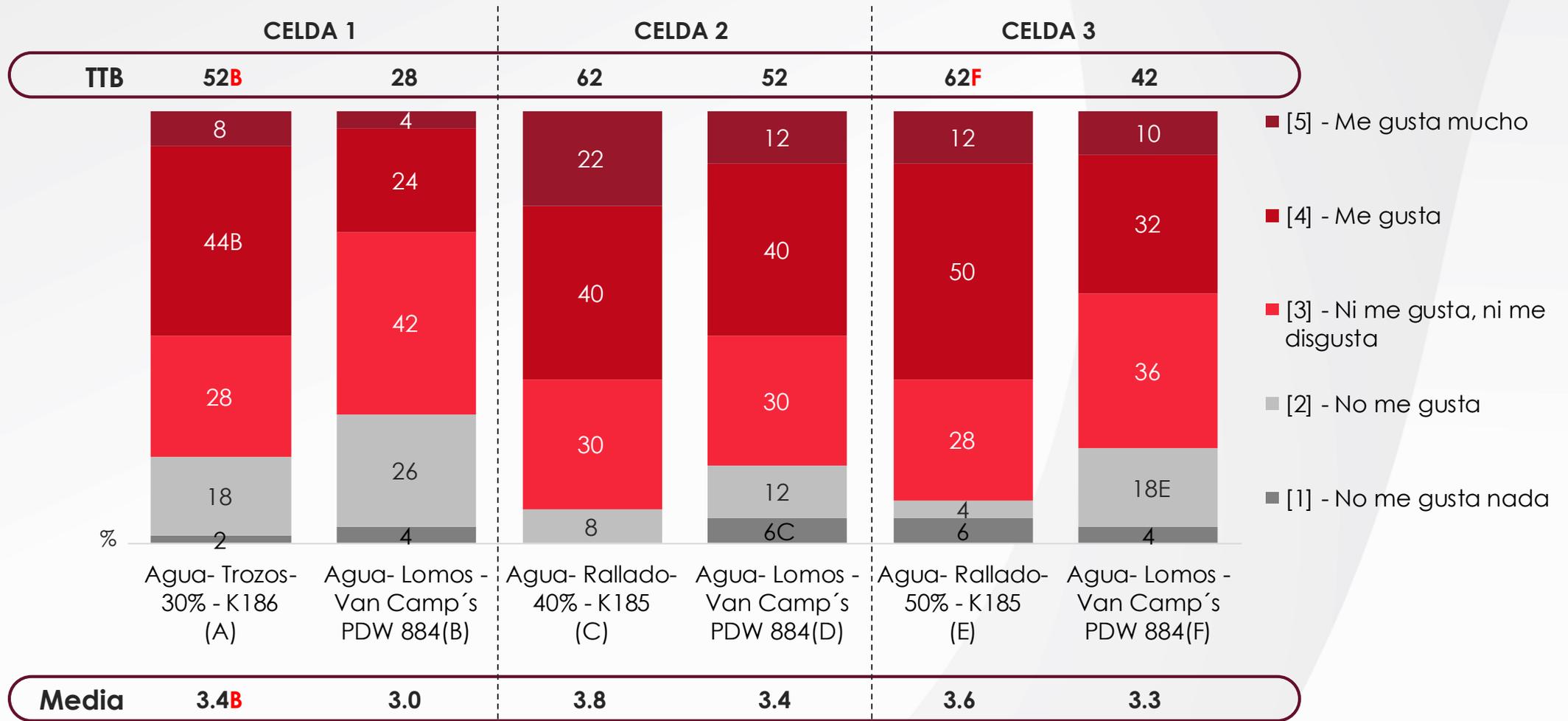
P5. ¿Cómo le parece la intensidad del color de este atún?



Consistencia

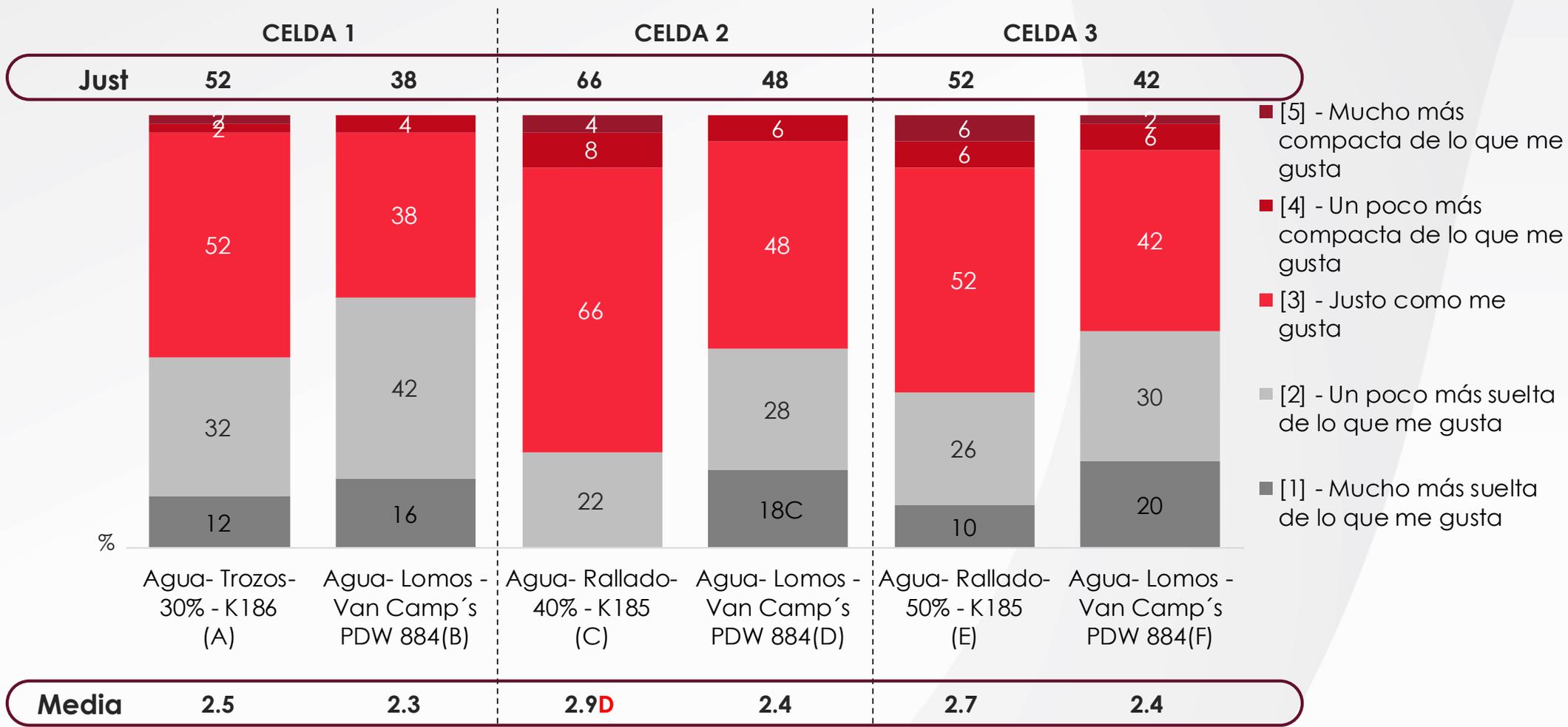
Teniendo en cuenta que se evaluó el mismo prototipo de Van Camp's en las 3 celdas, el atún en agua rallado 40%, muestras resultados similares a la competencia en la consistencia, mientras que los otros dos prototipos evaluados muestran significancias.

P6. Desde lo que puede observar, ¿Qué tanto le gusta la consistencia de este atún?



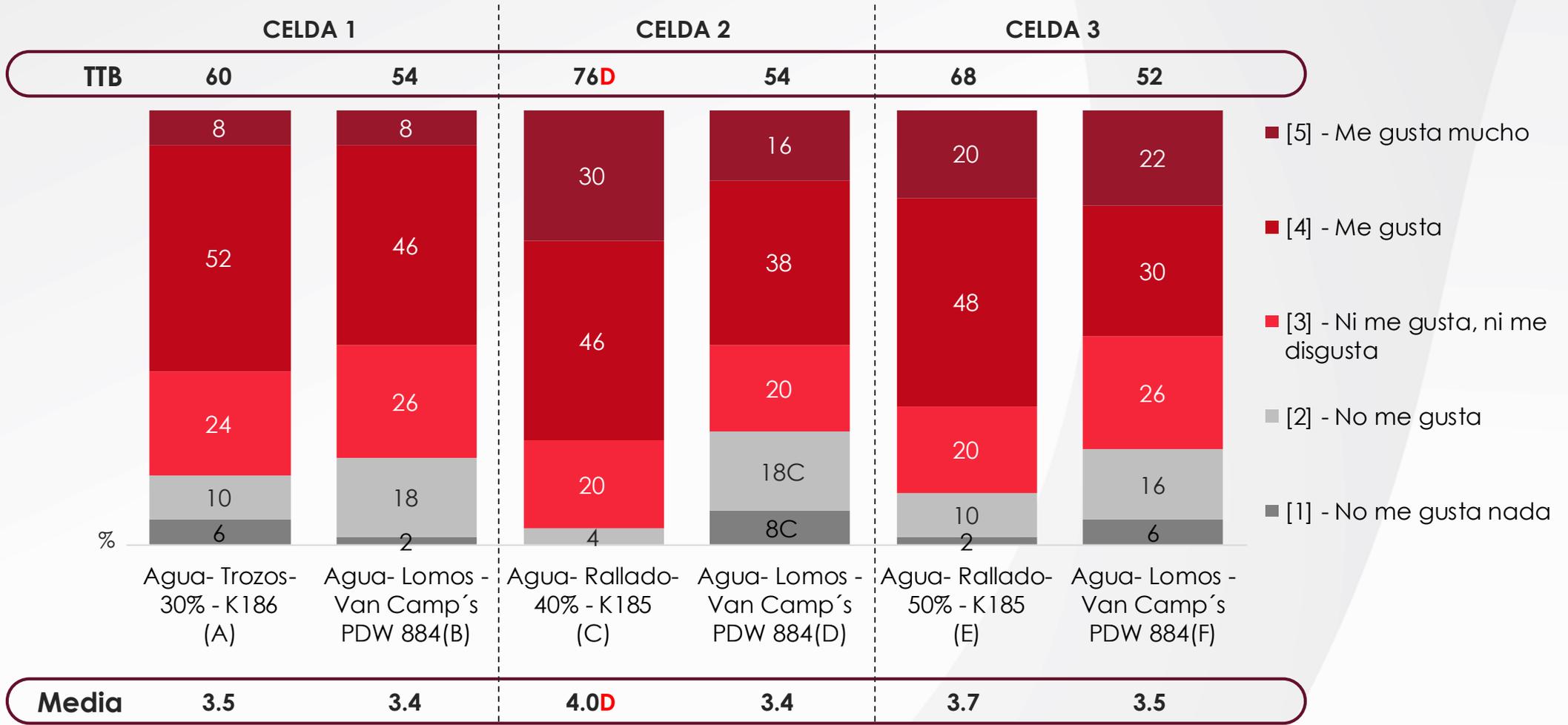
Penalty Analysis - Consistencia

P7. Desde lo que puede observar, ¿Cómo le parece la consistencia de este atún?

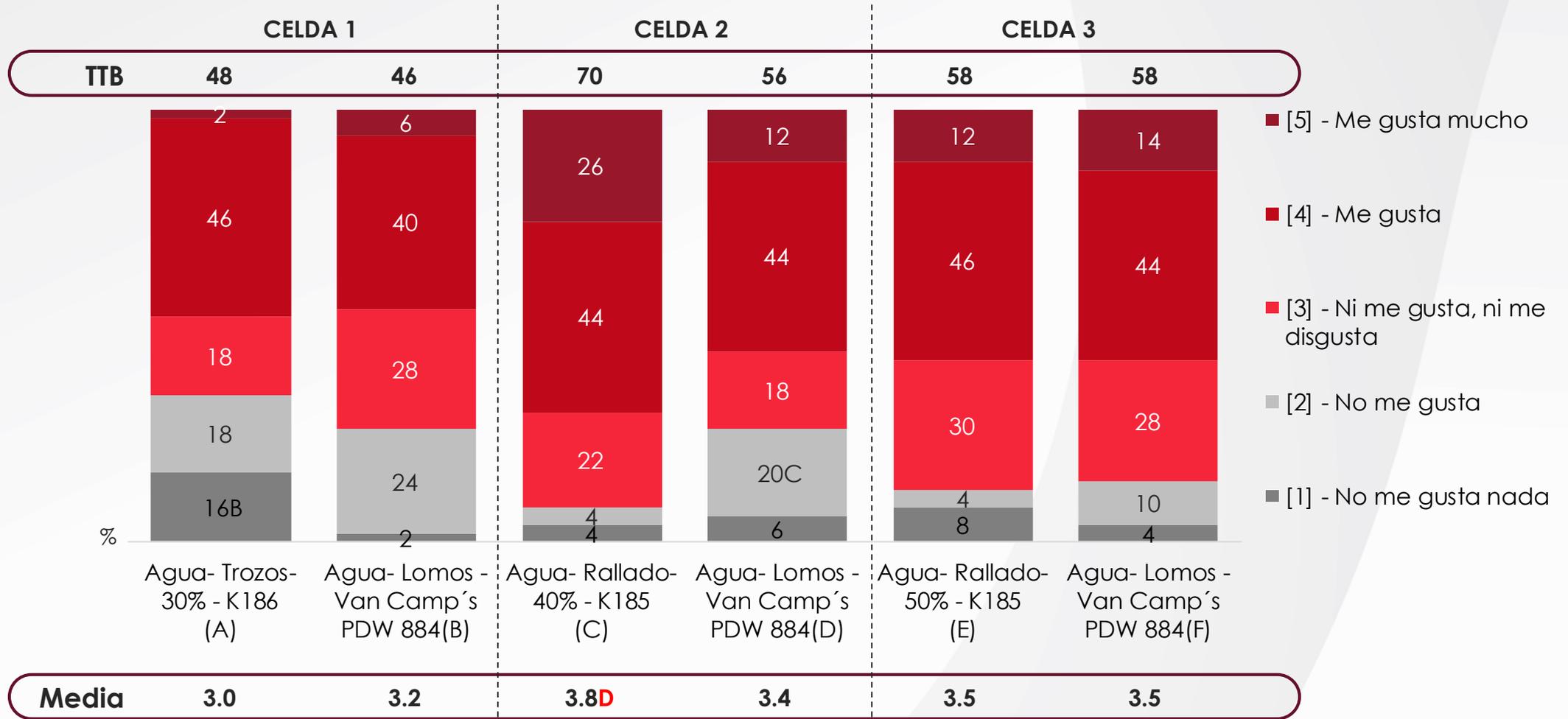


Cantidad de trozos

P8. ¿Qué tanto le gusta la cantidad de trozos de atún que vienen en esta lata?

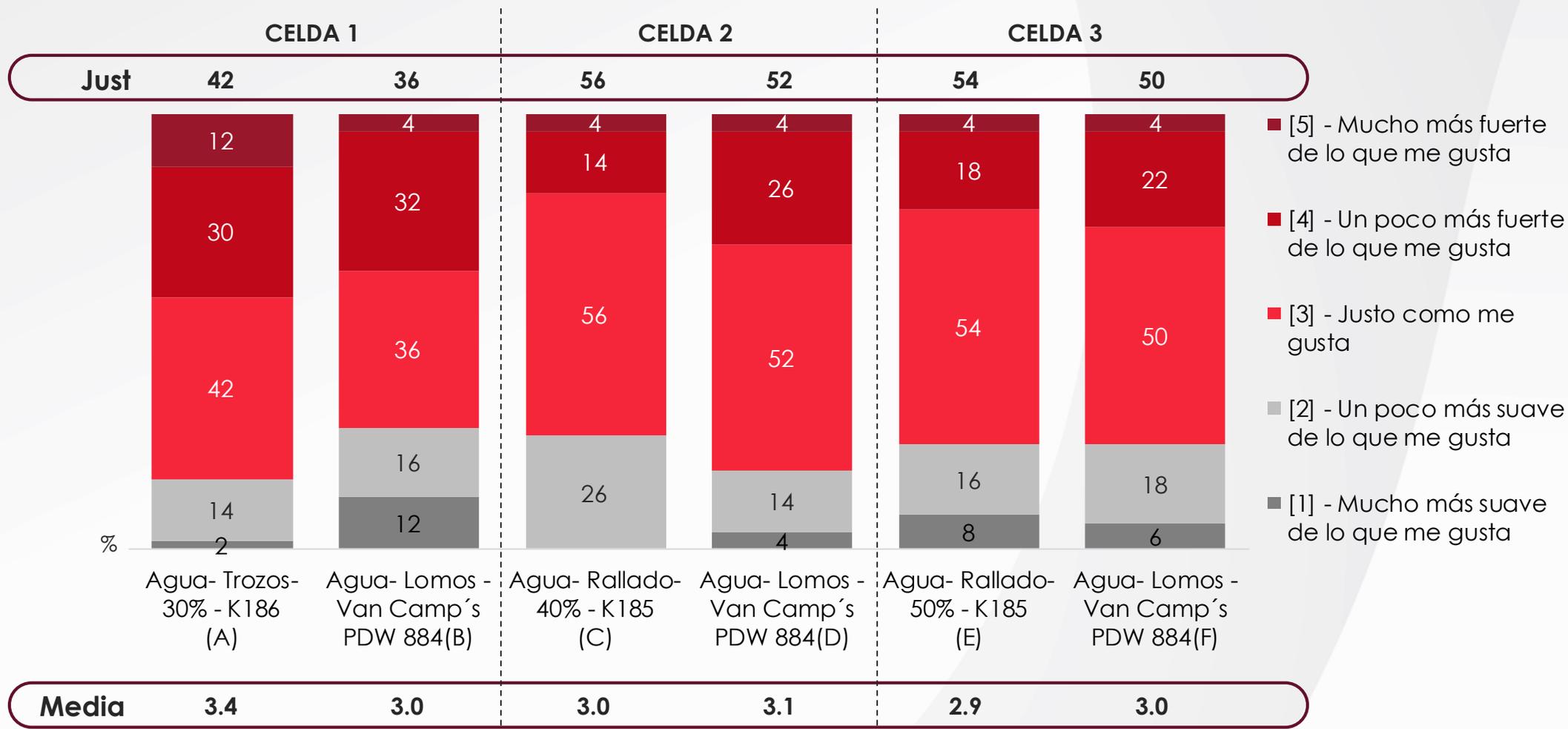


P9. Por favor huela el producto. ¿Qué tanto le gusta el olor de este atún?



Penalty Analysis - Olor del Atún

P10. ¿Cómo le parece la intensidad del olor de este atún?





Alimentos Polar

Fase 2

Evaluación fuera de la lata



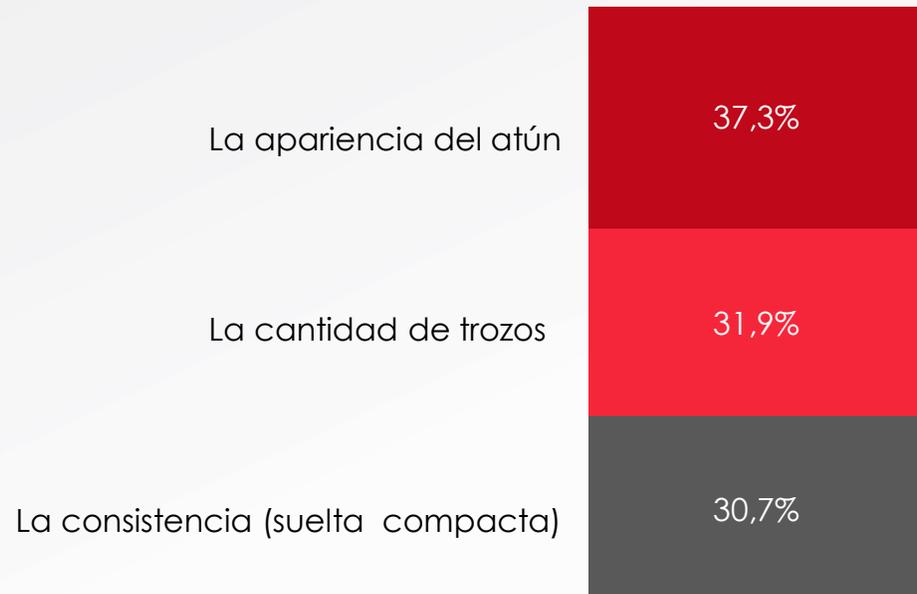
Hallazgos...



- ❖ En la fase de evaluación del atún fuera de la lata, los tres prototipos evaluados continúan con resultados similares al de la competencia, donde no muestra diferencias significativas en la apariencia, consistencia y cantidad de trozos.

Jerarquización ponderada – Apariencia fuera de la lata

D0. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted luego de sacar el atún de la lata ... donde 1 es lo más importante y 4 es lo menos importante

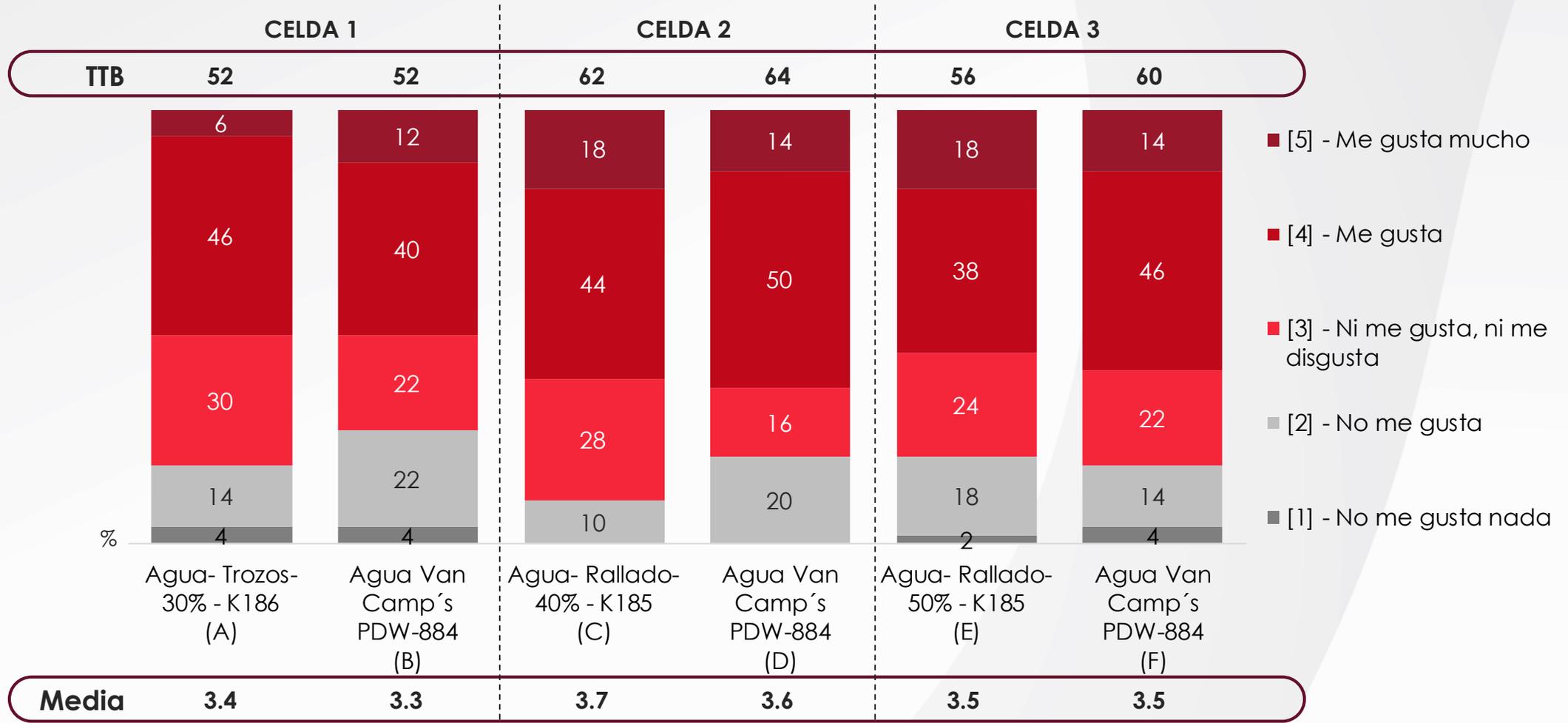


Como lo vimos en las celdas de aceite, la apariencia del atún es el atributo más importante que el consumidor tiene en cuenta para evaluar el producto.

Apariencia del atún

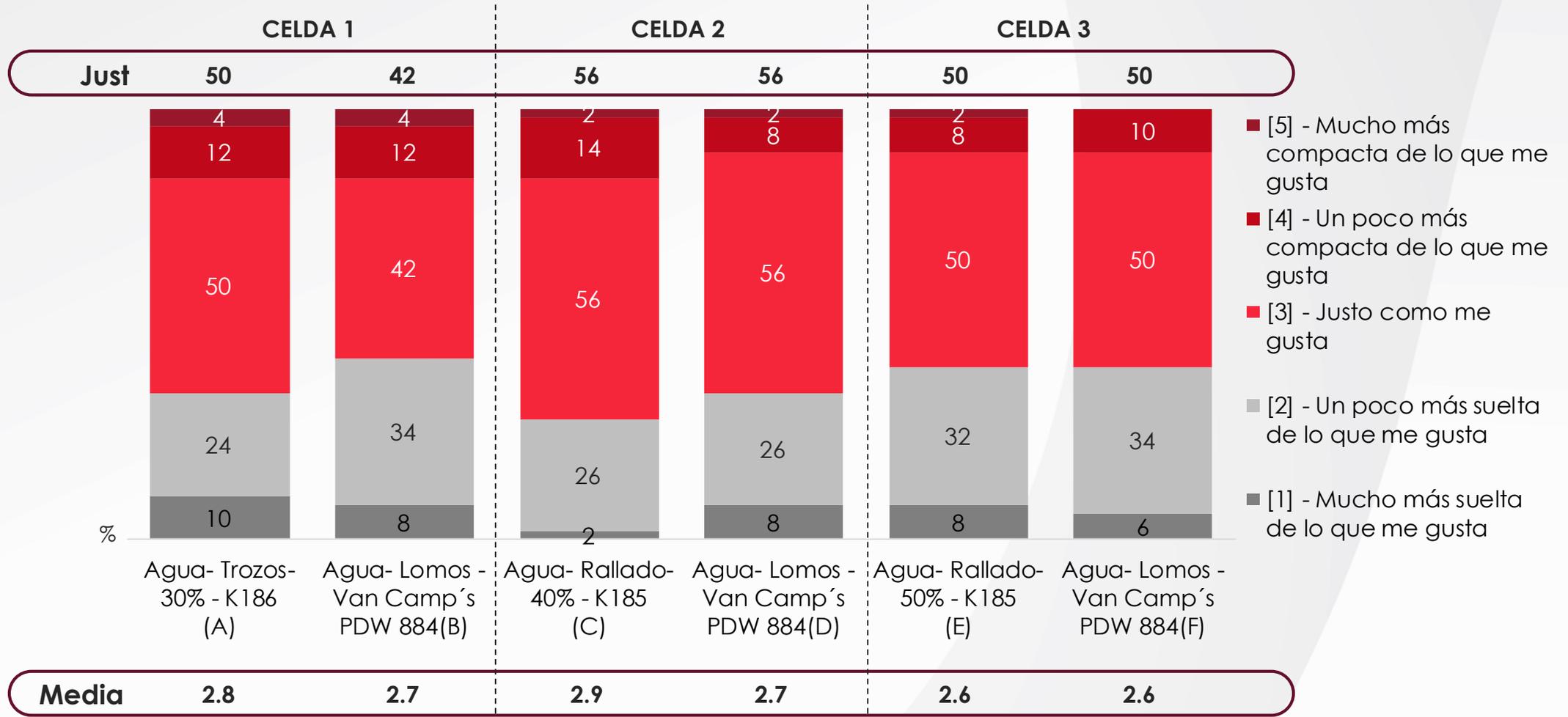
Aunque los resultados son parity con Can Camp's, el producto en Agua – Rallado 40%, muestra ligeramente mejor gusto en la apariencia frente a los dos prototipos evaluados.

PD1 ¿Qué tanto le gusta la apariencia de este atún después de haberlo sacado de la lata?



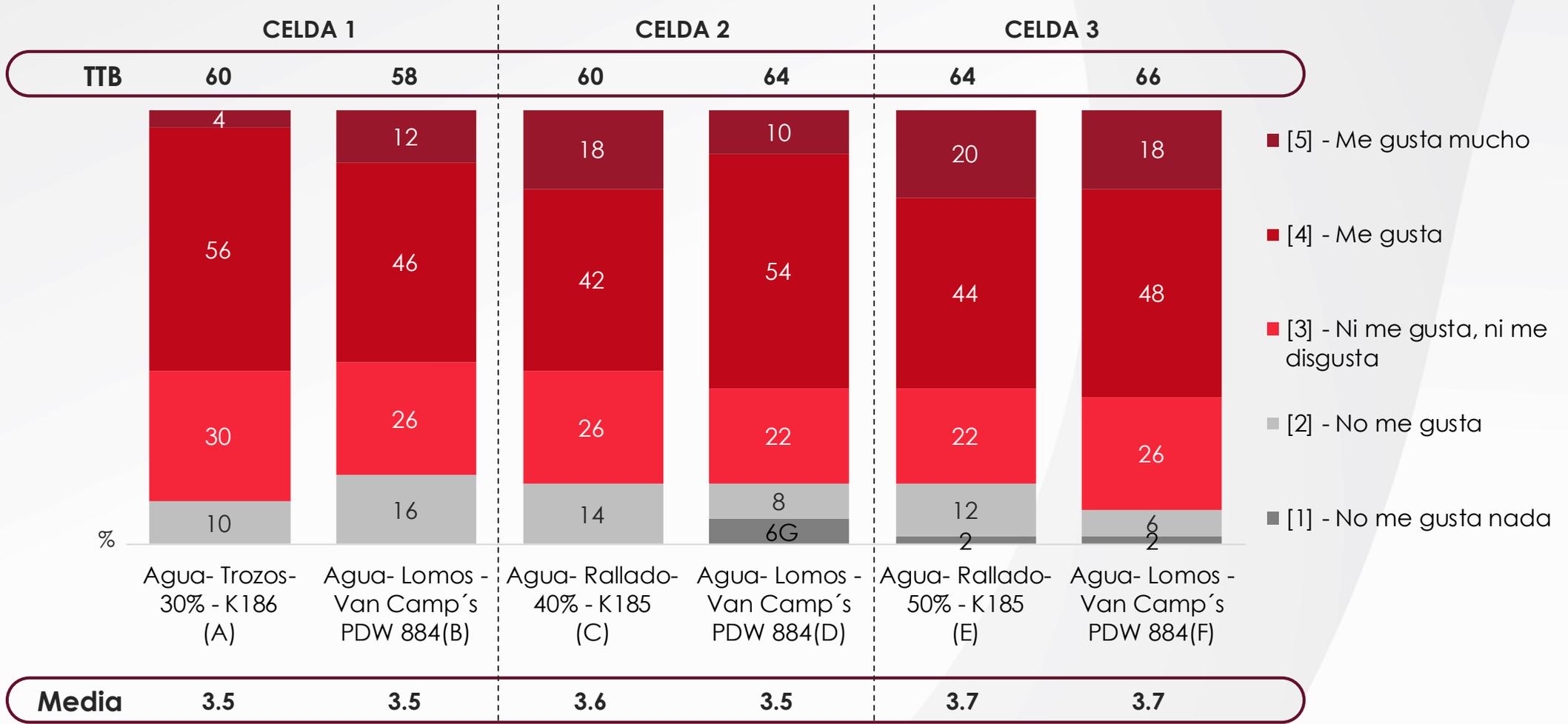
Penalty Analysis - Consistencia del atún

PD2. Después de sacar el atún de la lata, ¿Cómo le parece la consistencia de este atún?



Cantidad de Trozos

PD3 ¿Qué tanto le gusta la cantidad de trozos de atún que ve luego de sacar el atún de la lata?



Fase 3

Sabor del Atún



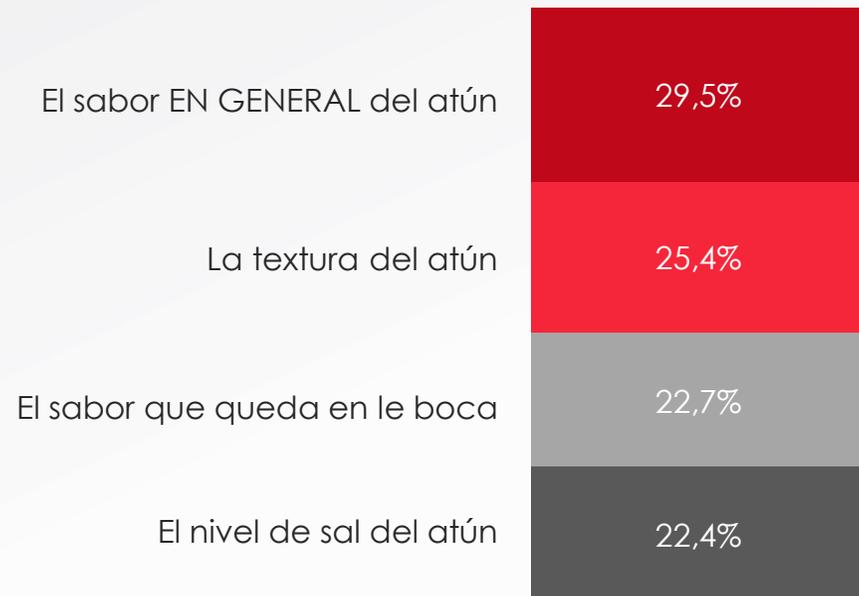
Hallazgos...



- ❖ En la fase de evaluación del sabor del atún, los tres prototipos se destacan de manera significativa en la mayoría de los atributos evaluados en el TTB frente a Van Camp's.
- ❖ Aunque los tres prototipos se destacan, los prototipos Agua- Trozos-30% y Agua- Rallado-40% tienen resultados superiores al 80% en el T2B para las escalas de gusto.

Jerarquización ponderada – Sabor

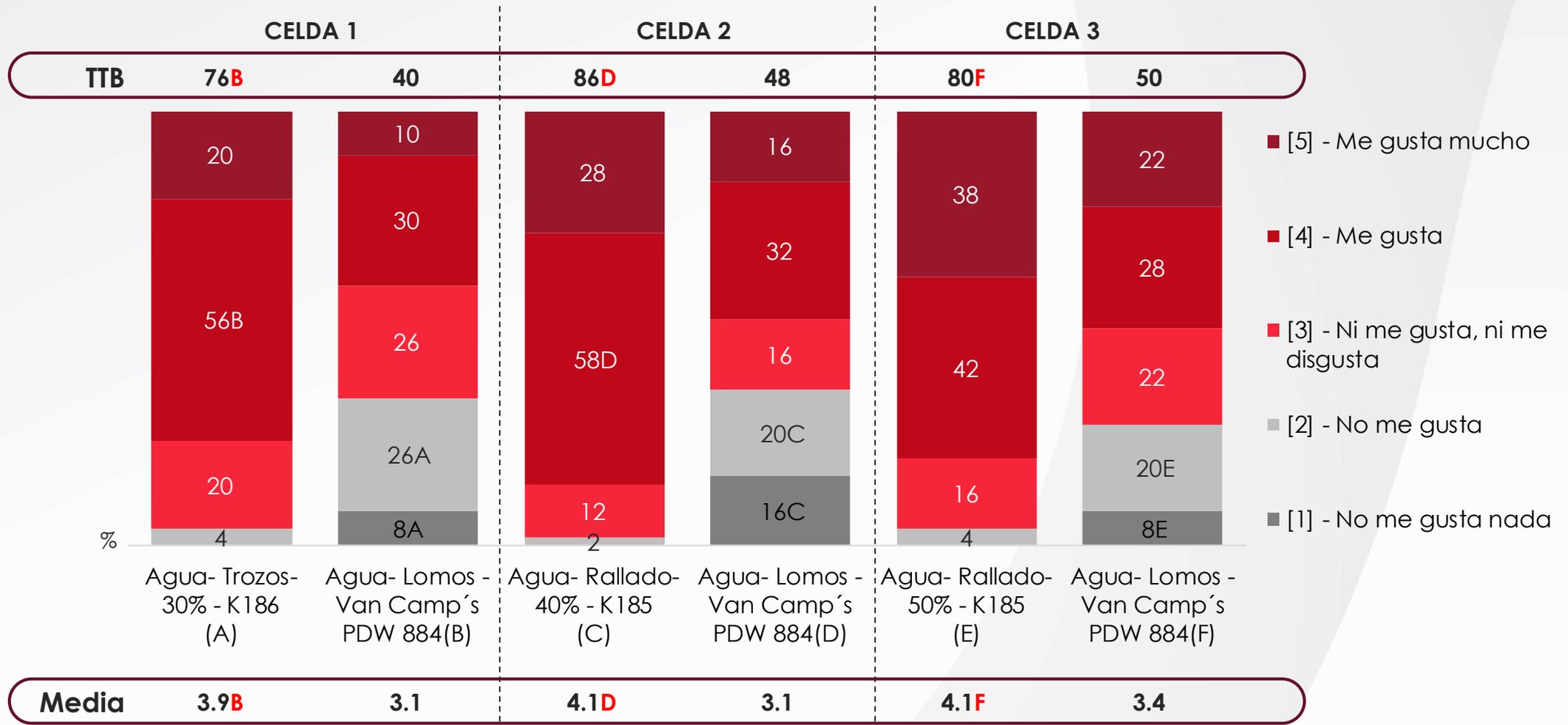
S0. Por favor organice los siguientes atributos, del más importante al menos importante para usted al momento de probar atún EN AGUA ... donde 1 es lo más importante y 5 es lo menos importante,



El sabor en general del atún continúa siendo el atributo más importante.

Gusto General

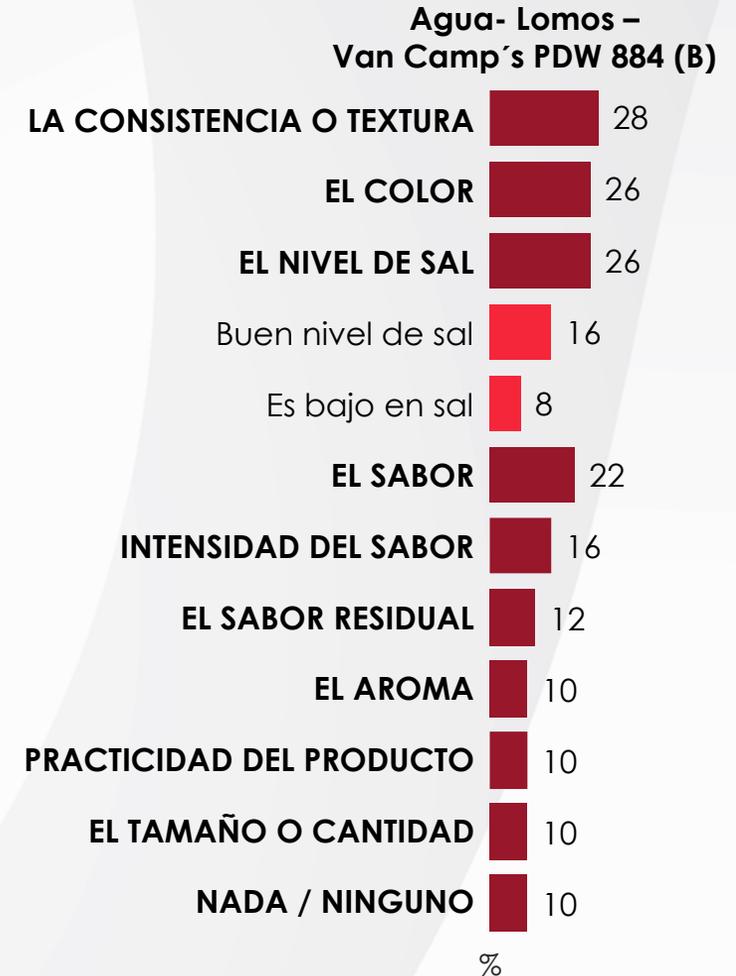
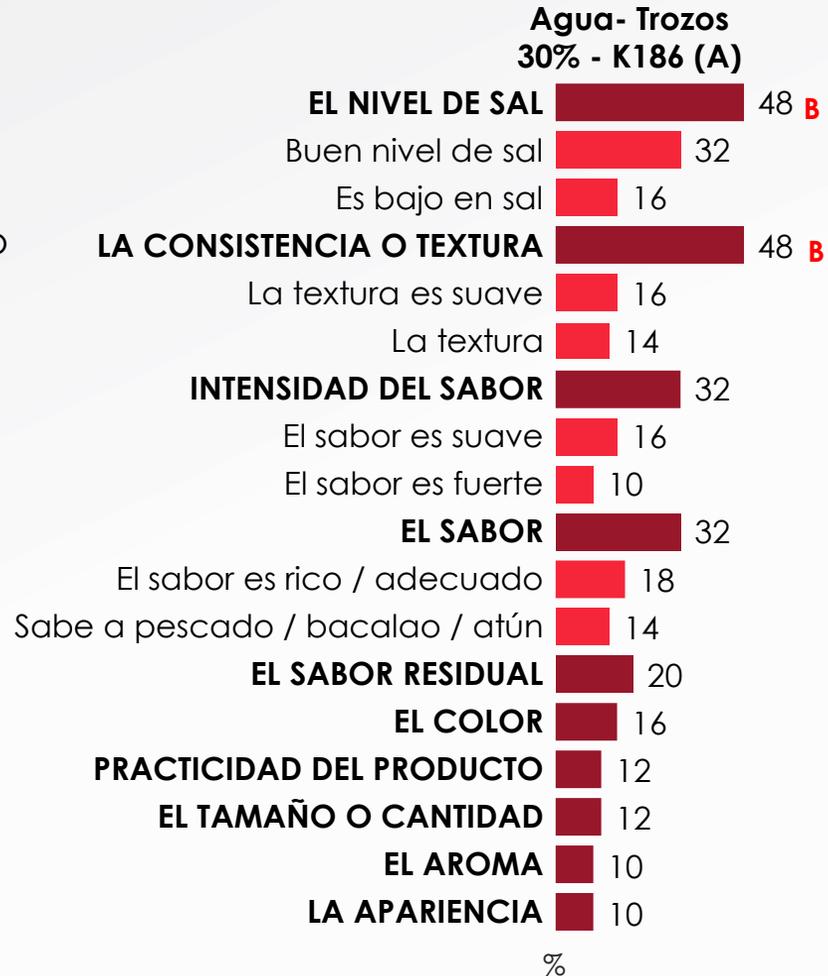
PS1. En general, ¿Qué tanto le gusta este atún que acaba de probar?



Celda 1 - Elementos de agrado

PS2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de este atún que acaba de probar?

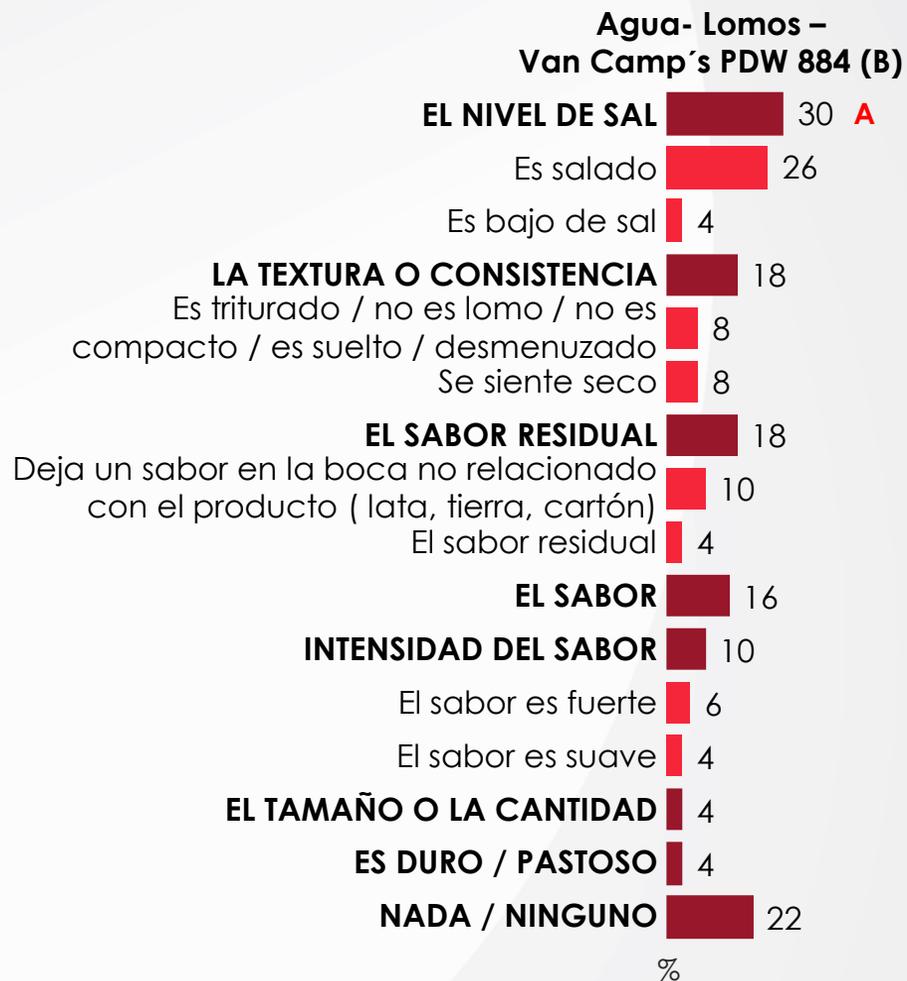
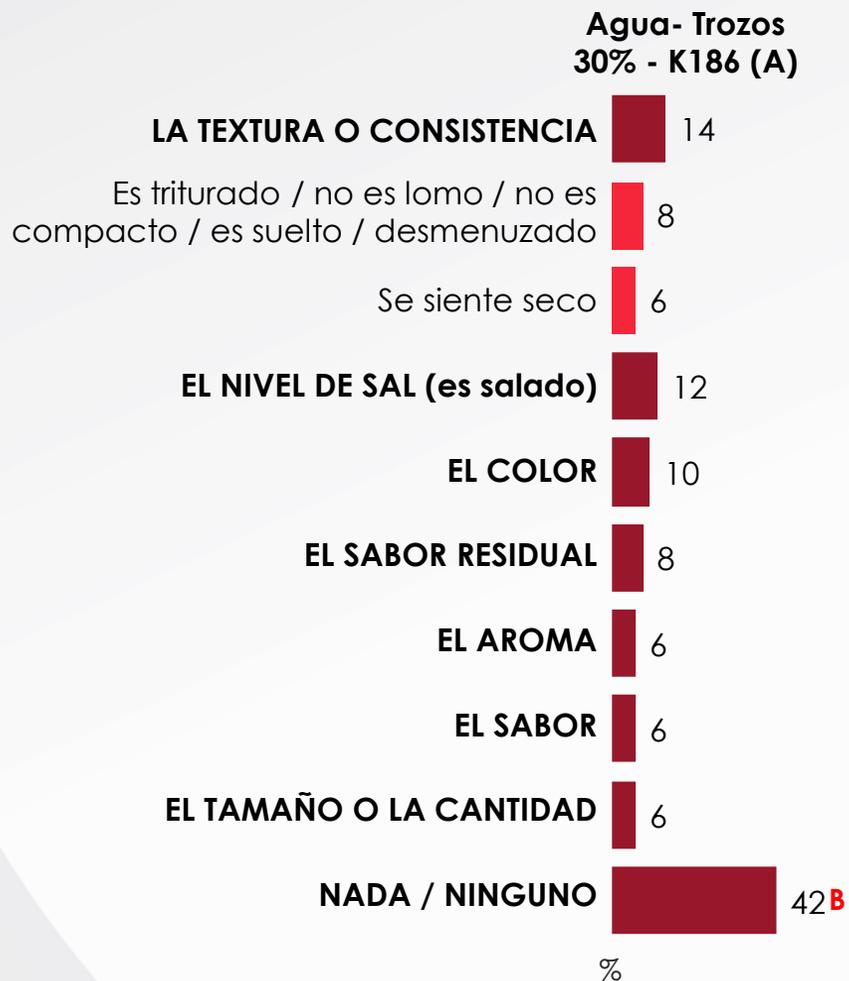
El nivel de sal es el atributo que más destacan en los prototipos evaluados, al igual que la textura.



Base: Total Encuestados por celda [50]

Celda 1 - Elementos de desagradado

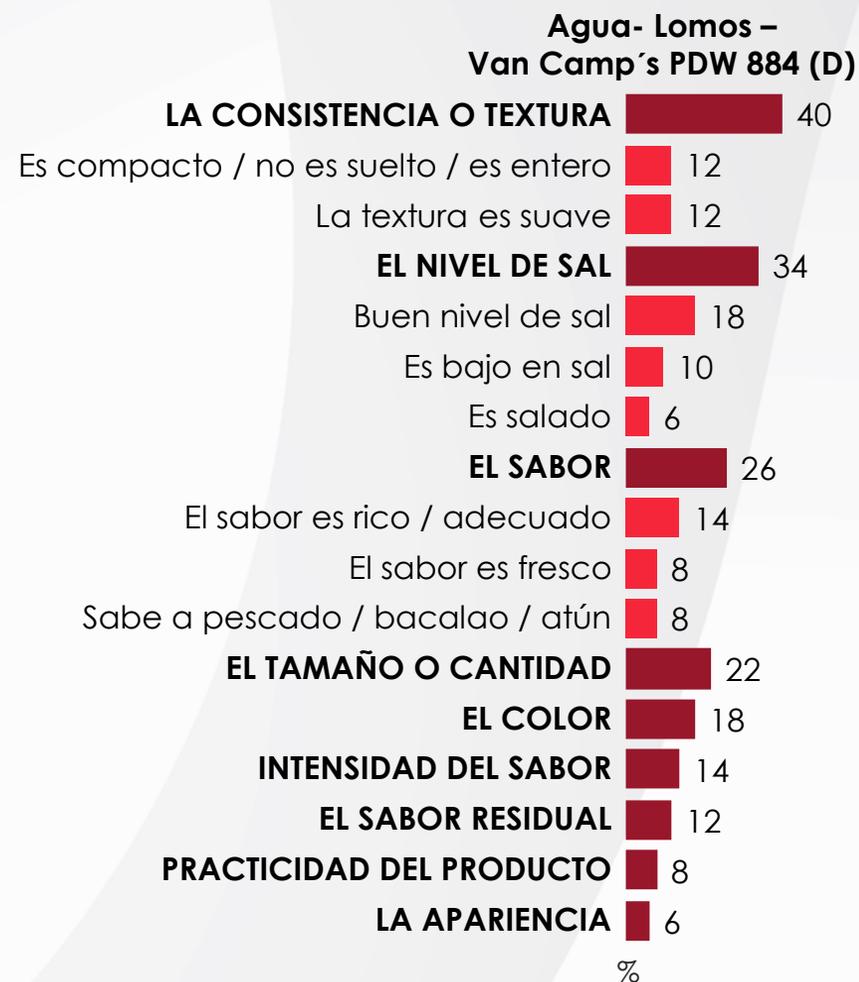
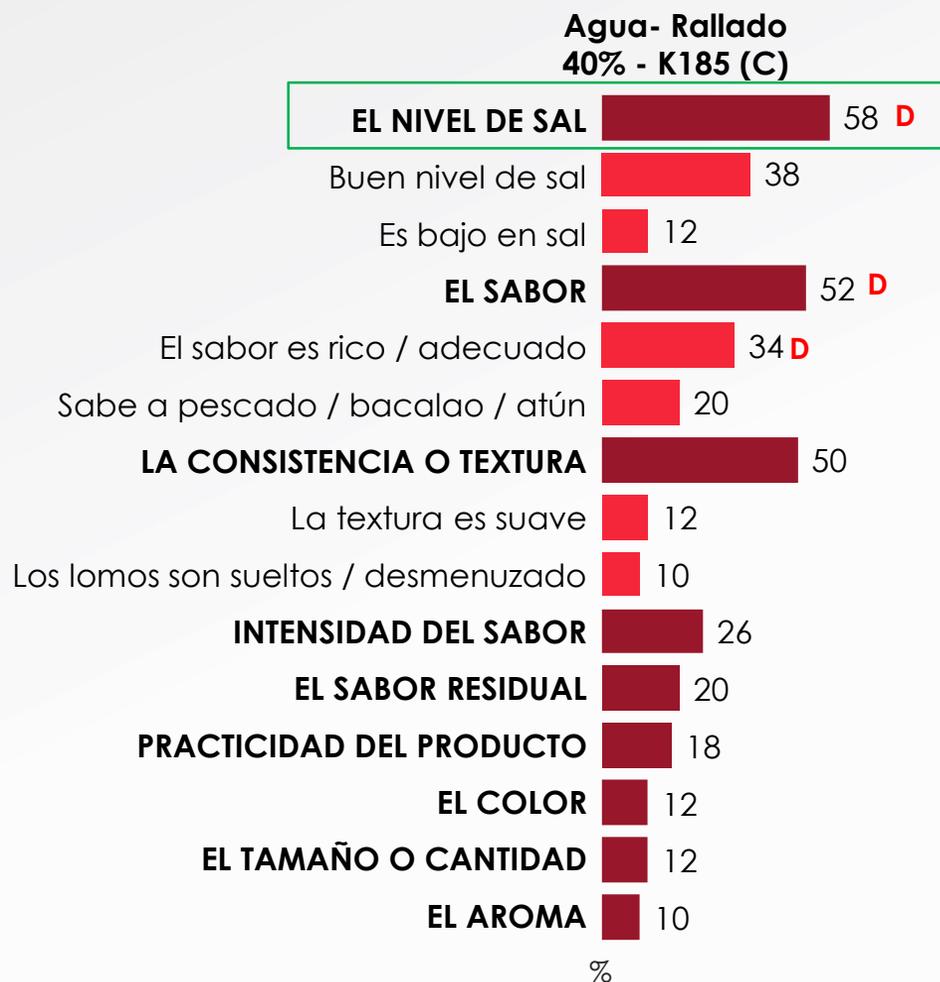
PS3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de este atún que acaba de probar?



Mientras que en Van Camp's el atributo más penalizado es el nivel de sal.

Celda 2 - Elementos de agrado

P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



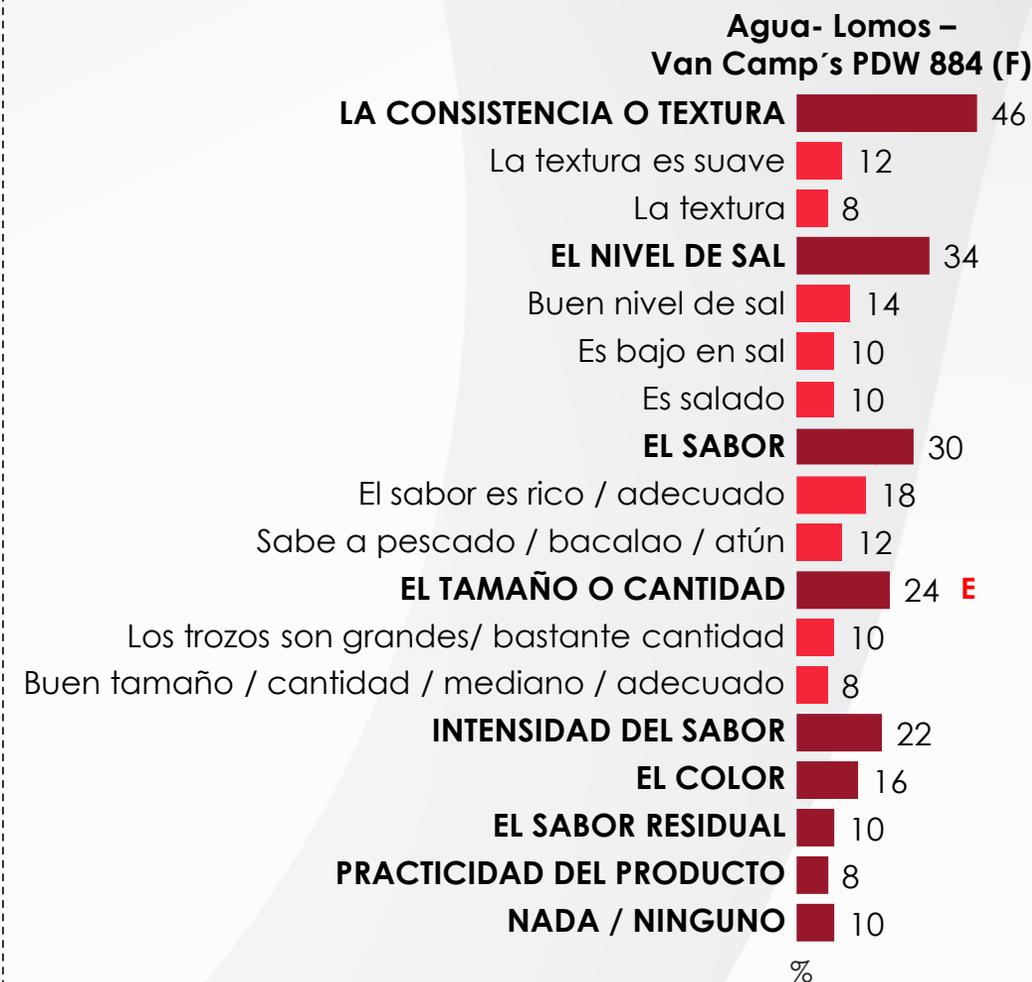
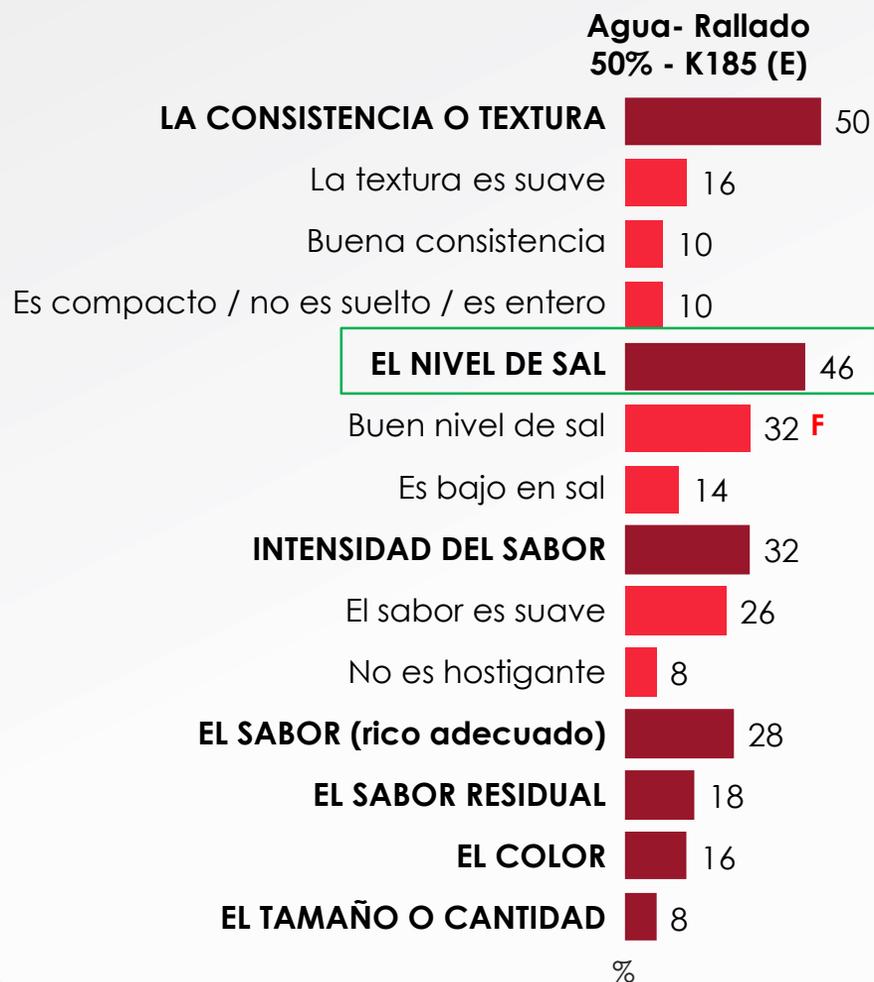
Celda 1 - Elementos de desagrado

P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



Celda 3 - Elementos de agrado

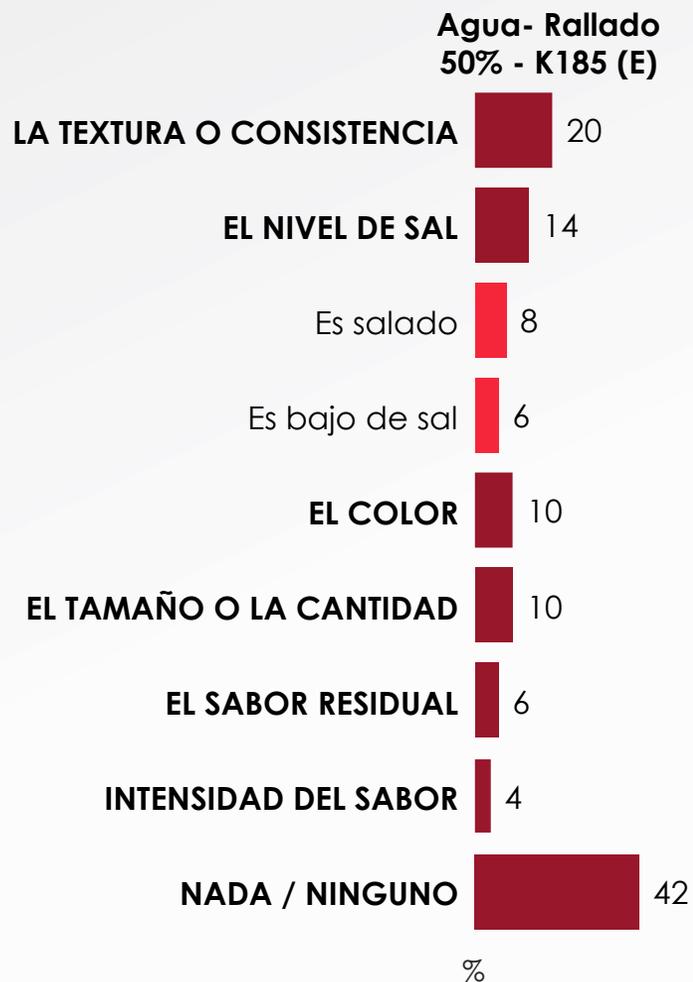
P2. ¿Qué es lo que MÁS le gusta de la apariencia de este atún?



Base: Total Encuestados por celda [50]

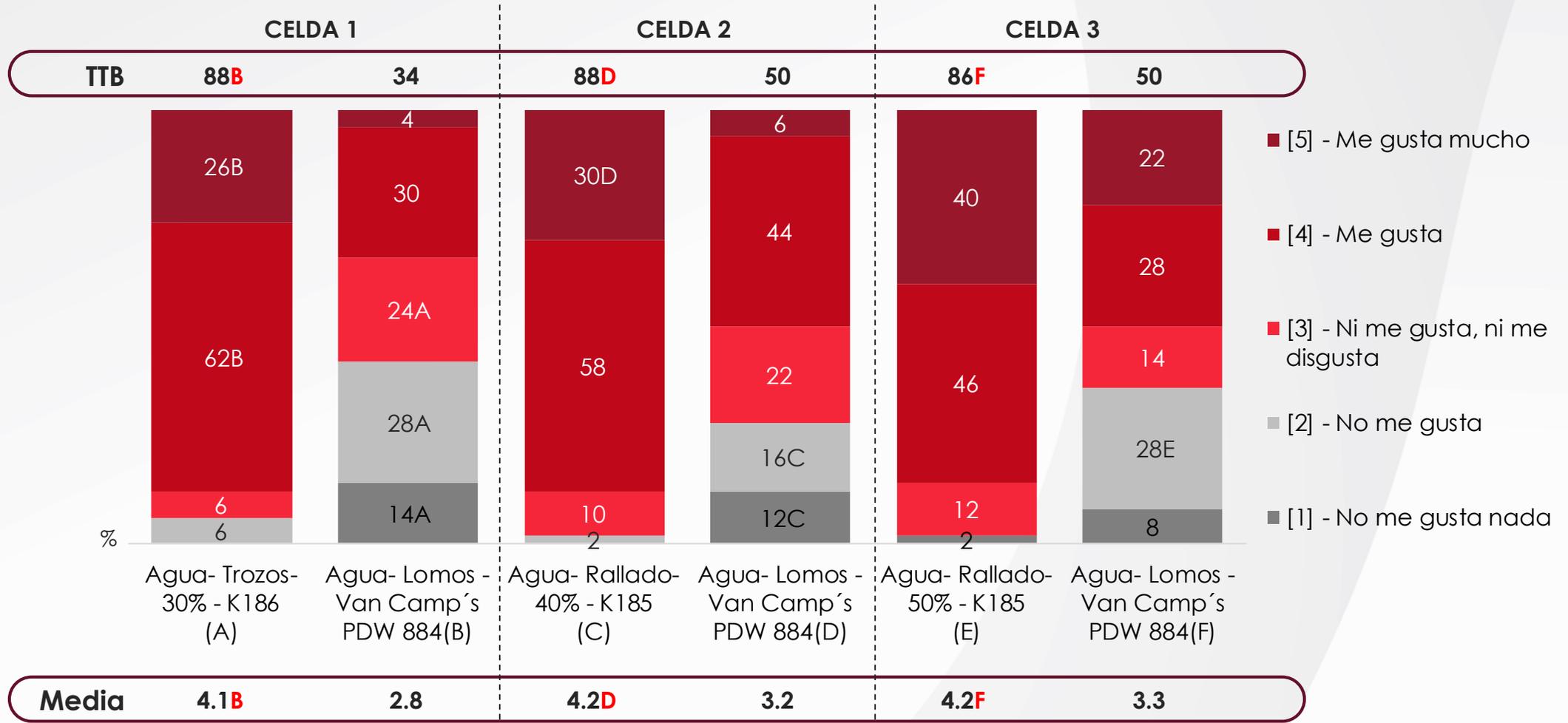
Celda 1 - Elementos de desagrado

P3. ¿Y qué es lo que MENOS le gusta de la apariencia de este atún?



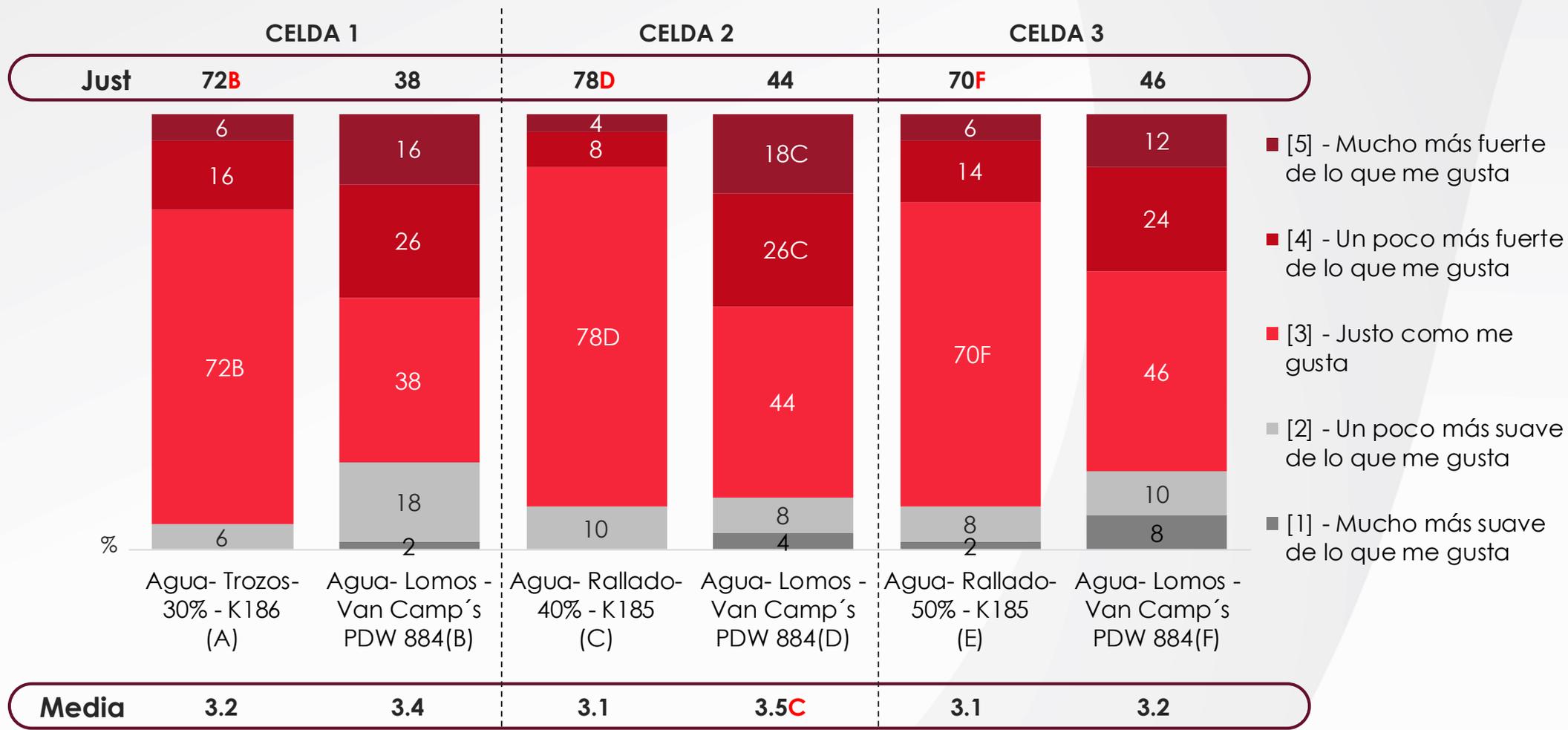
Sabor del atún

PS4. ¿Qué tanto le gusta el sabor de este atún que acaba de probar?



Penalty Analysis – Intensidad del sabor

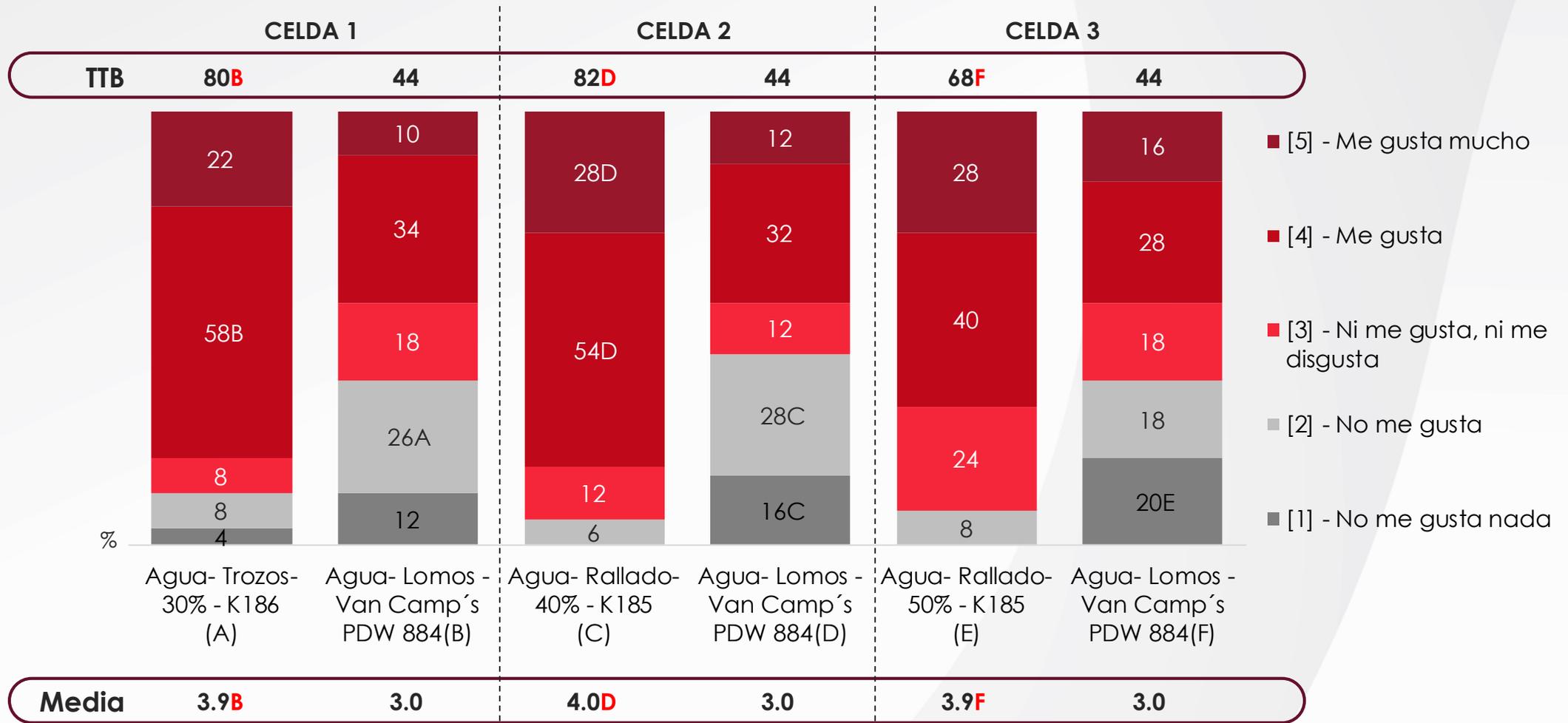
PS5. ¿Cómo le parece la intensidad del sabor de este atún que acaba de probar?



Nivel de sal

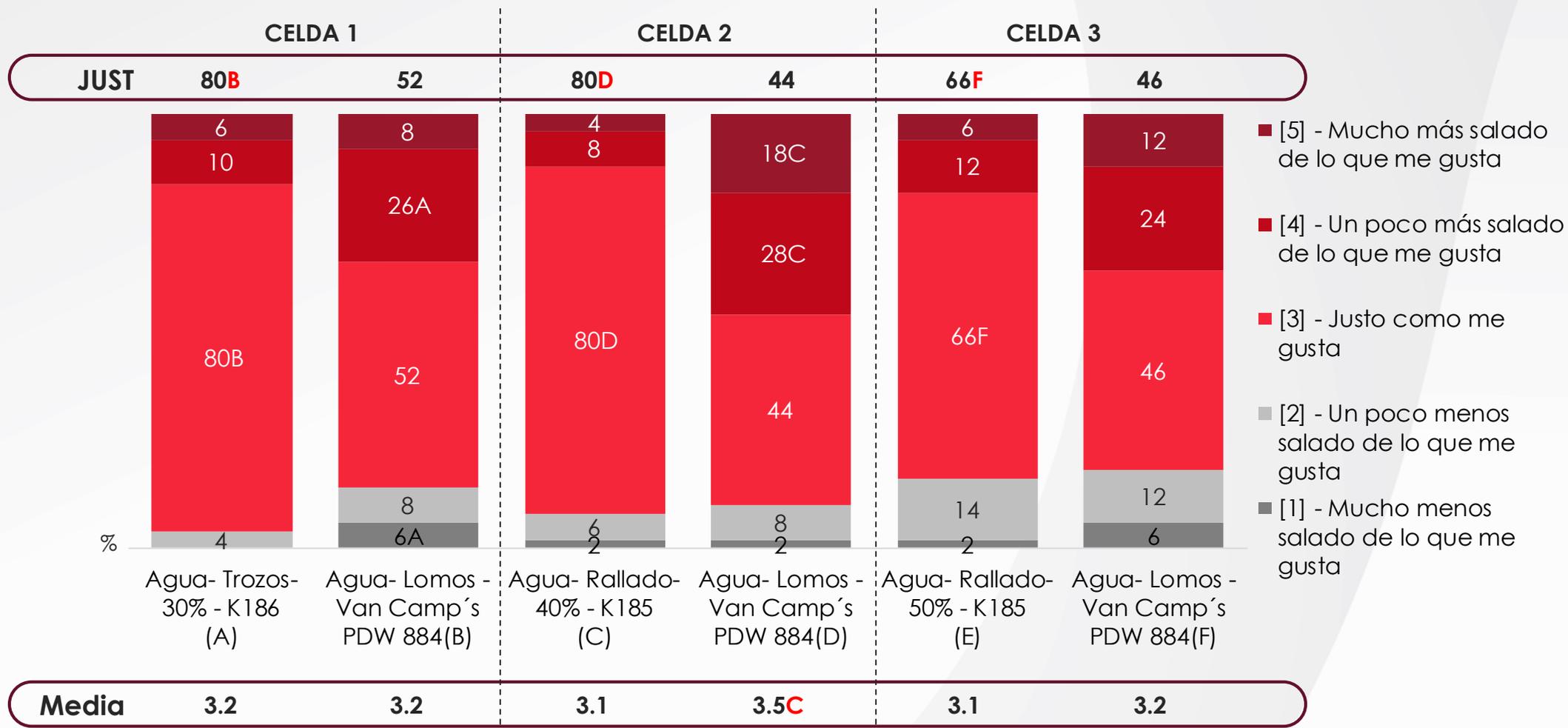
los tres prototipos de manera significativa se destacan en el agrado en el nivel de sal.

PS6. ¿Qué tanto le gusta el nivel de sal de este atún que acaba de probar?



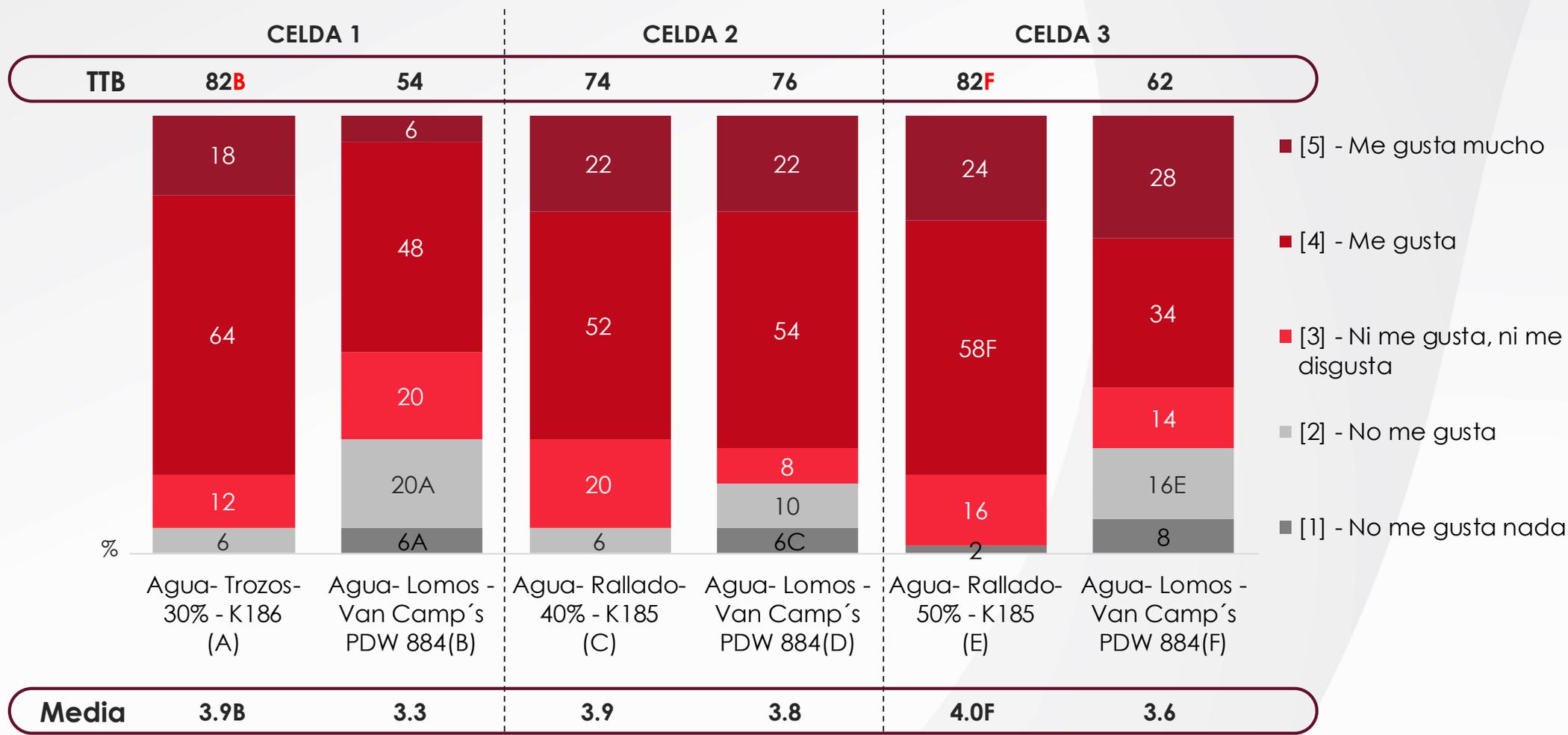
Penalty Analysis - Nivel de sal

PS7. ¿Cómo le parece el nivel de sal de este atún que acaba de probar?



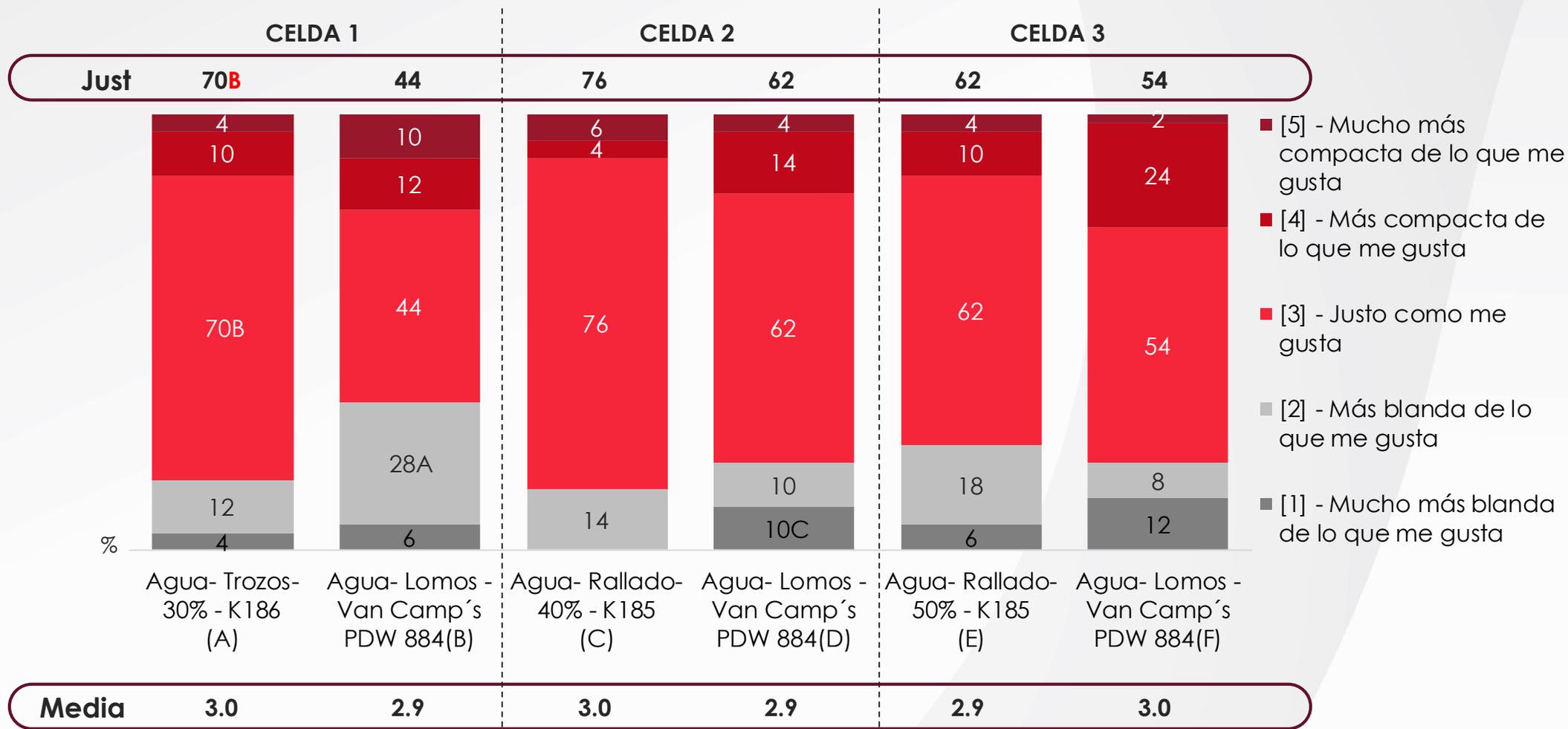
Alineado con las respuestas de las profundización de la apariencia, los prototipos evaluados en la celda 1 y 2, se destacan en la textura del atún.

PS8. ¿Qué tanto le gusta la textura de este atún que acaba de probar?



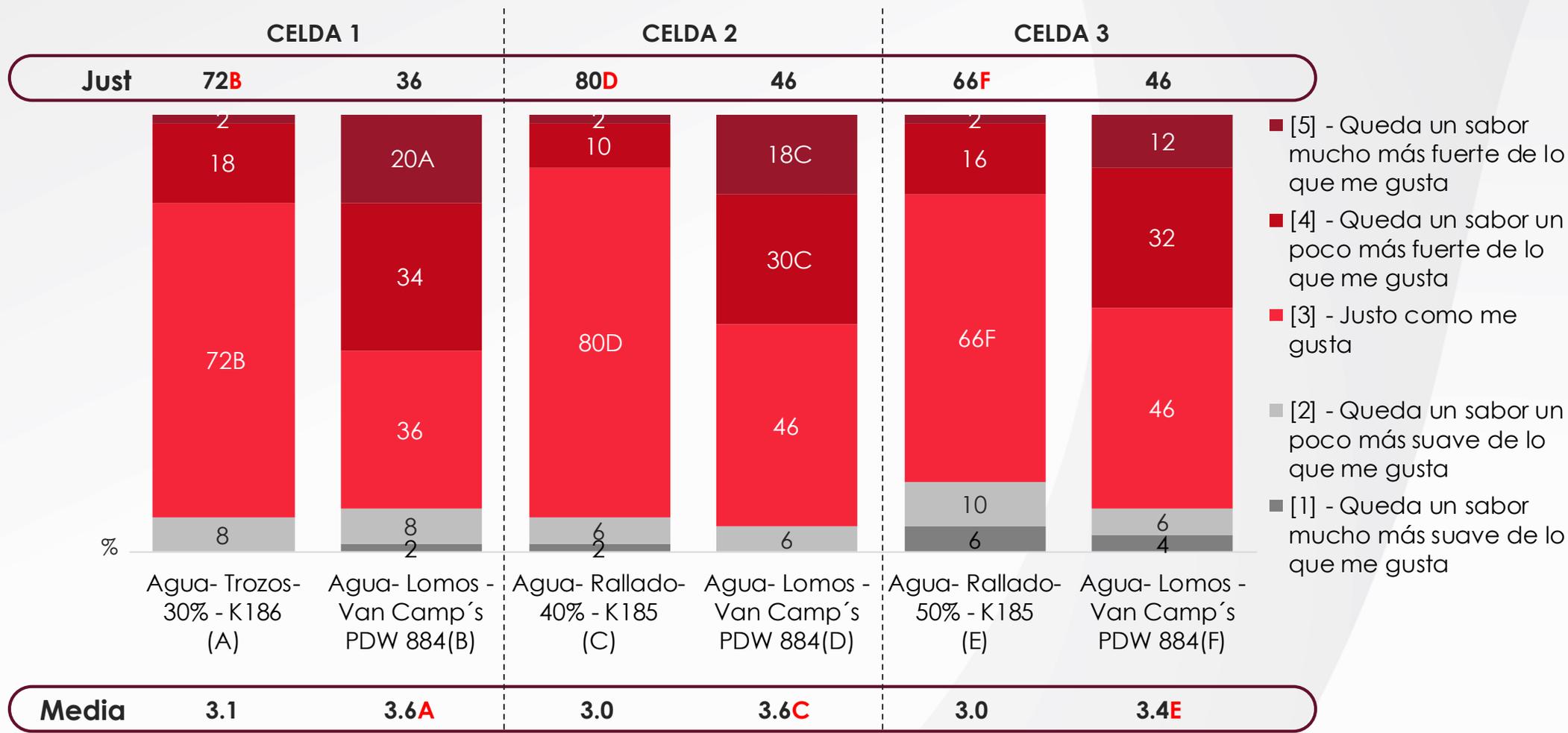
Penalty Analysis - Textura

PS9. ¿Cómo le parece la textura de este atún que acaba de probar?



Penalty Analysis – Sabor residual

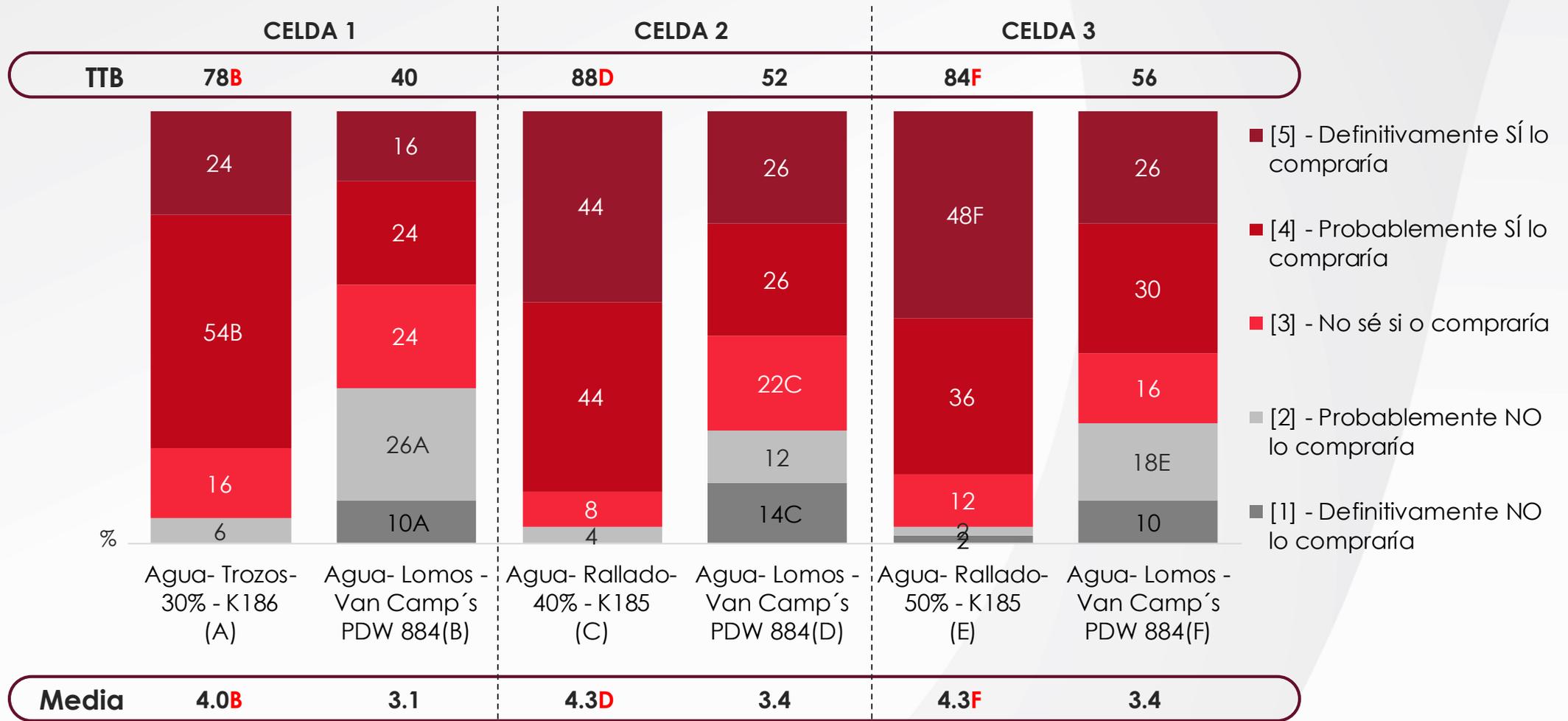
PS10. ¿Cómo le pareció el sabor que le queda en la boca después de probar este atún?



- [5] - Queda un sabor mucho más fuerte de lo que me gusta
- [4] - Queda un sabor un poco más fuerte de lo que me gusta
- [3] - Justo como me gusta
- [2] - Queda un sabor un poco más suave de lo que me gusta
- [1] - Queda un sabor mucho más suave de lo que me gusta

Intención de compra

PS11. ¿Qué tan interesado(a) estaría en comprar este atún que acaba de probar si estuviera a la venta en el lugar donde compra usualmente este tipo de productos?



Preferencia



Hallazgos...



- ❖ Las celdas de agua, de manera significativa frente a la competencia, tiene mayor preferencia en la apariencia dentro y fuera de la lata, al igual que en el sabor. Sin embargo, el prototipo Agua- Trozos-30% tiene ligeramente una mayor preferencia en la apariencia fuera de la lata y en el sabor.
- ❖ Por otro lado, para la celda de agua se ve altos niveles de preferencia al relacionarlo con el precio y principalmente para el prototipo Agua- Trozos-30%.

Preferencia Apariencia



Alimentos Polar

PR1. Pensando solamente en la apariencia del atún dentro de la lata, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?

PR2. Pensando en la apariencia del atún fuera de la lata, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?

(B)

Agua- Trozos-
30% - K186 (B)

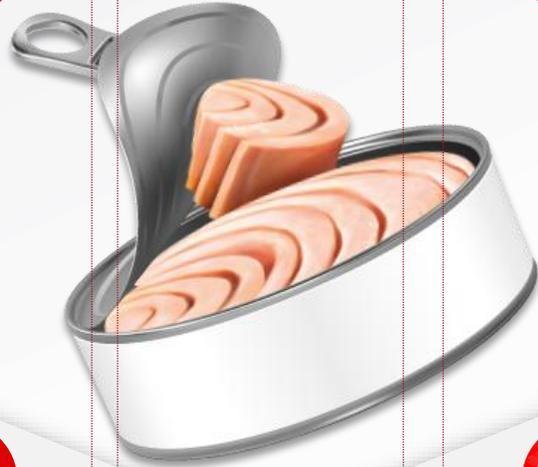
72% A

Agua- Rallado-
40% - K185 (B)

76% A

Agua- Rallado-
50% - K185 (B)

70% A



28%

24%

30%

VAN CAMP'S Atún

VAN CAMP'S Atún

(A)

(A)

28%

38%

34%

Agua- Trozos-
30% - K186 (B)

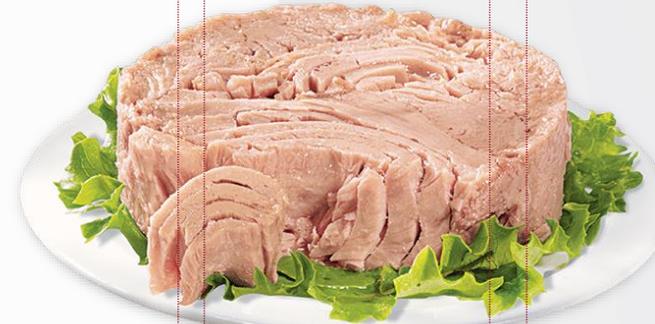
72% A

Agua- Rallado-
40% - K185 (B)

62% A

Agua- Rallado-
50% - K185 (B)

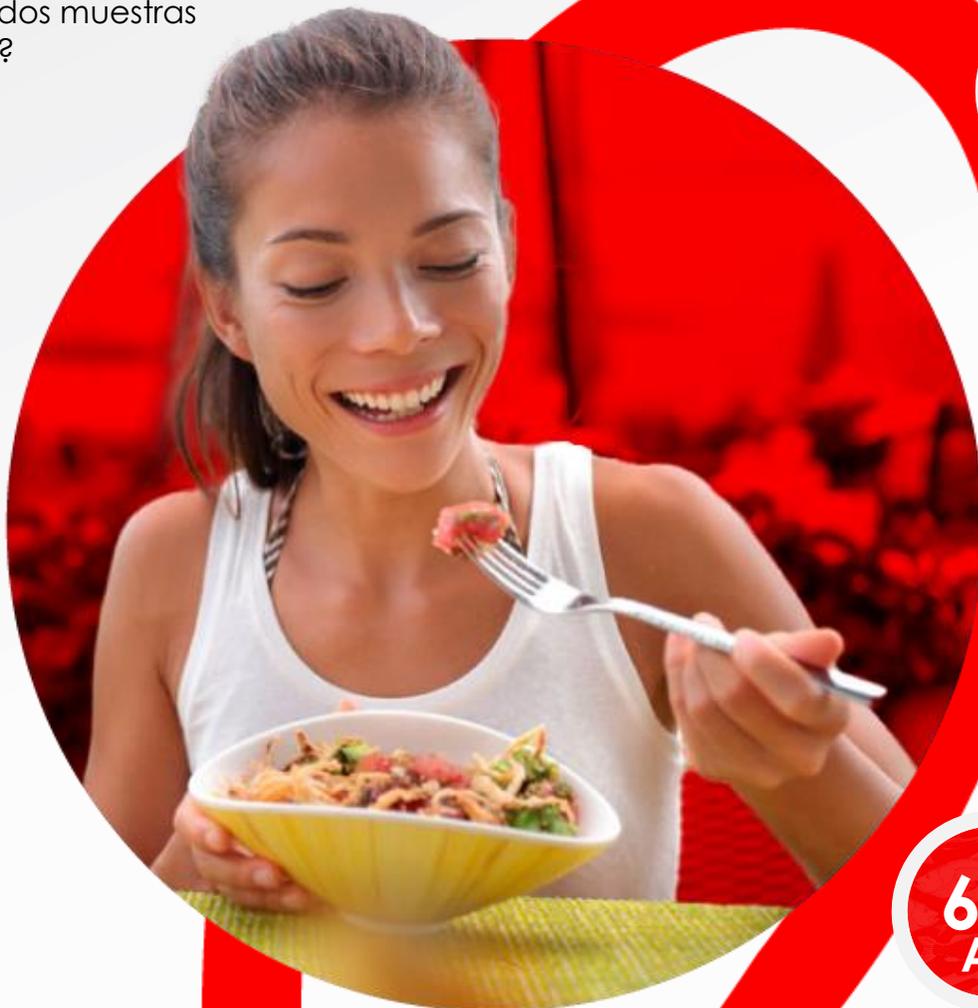
66% A



(B)

Preferencia Sabor

PR3. Y pensando en el sabor del atún, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?



Agua- Trozos
30% - K186

80%
A

20%

Agua- Rallado
40% - K185

76%
A

24%

Agua- Rallado
50% - K185

68%
A

32%

 (A) ACEITE POLAR

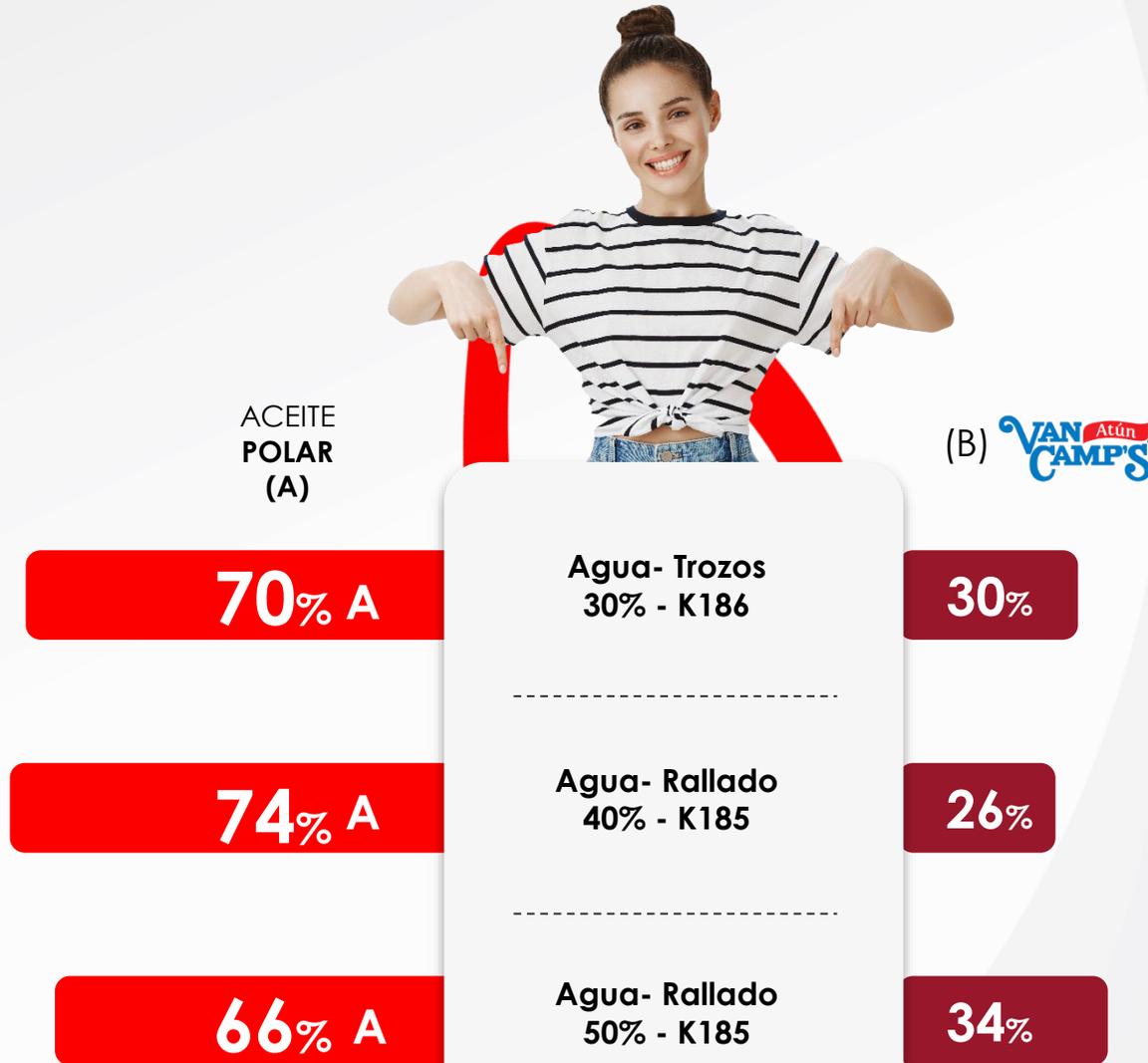
 (B) VAN CAMP'S Atún

Preferencia General



Alimentos Polar

PR4. Teniendo en cuenta todos los aspectos que evaluamos: la apariencia del atún en la lata, el proceso de desmoldado y el sabor del atún, ¿Cuál de las dos muestras evaluadas prefiere?

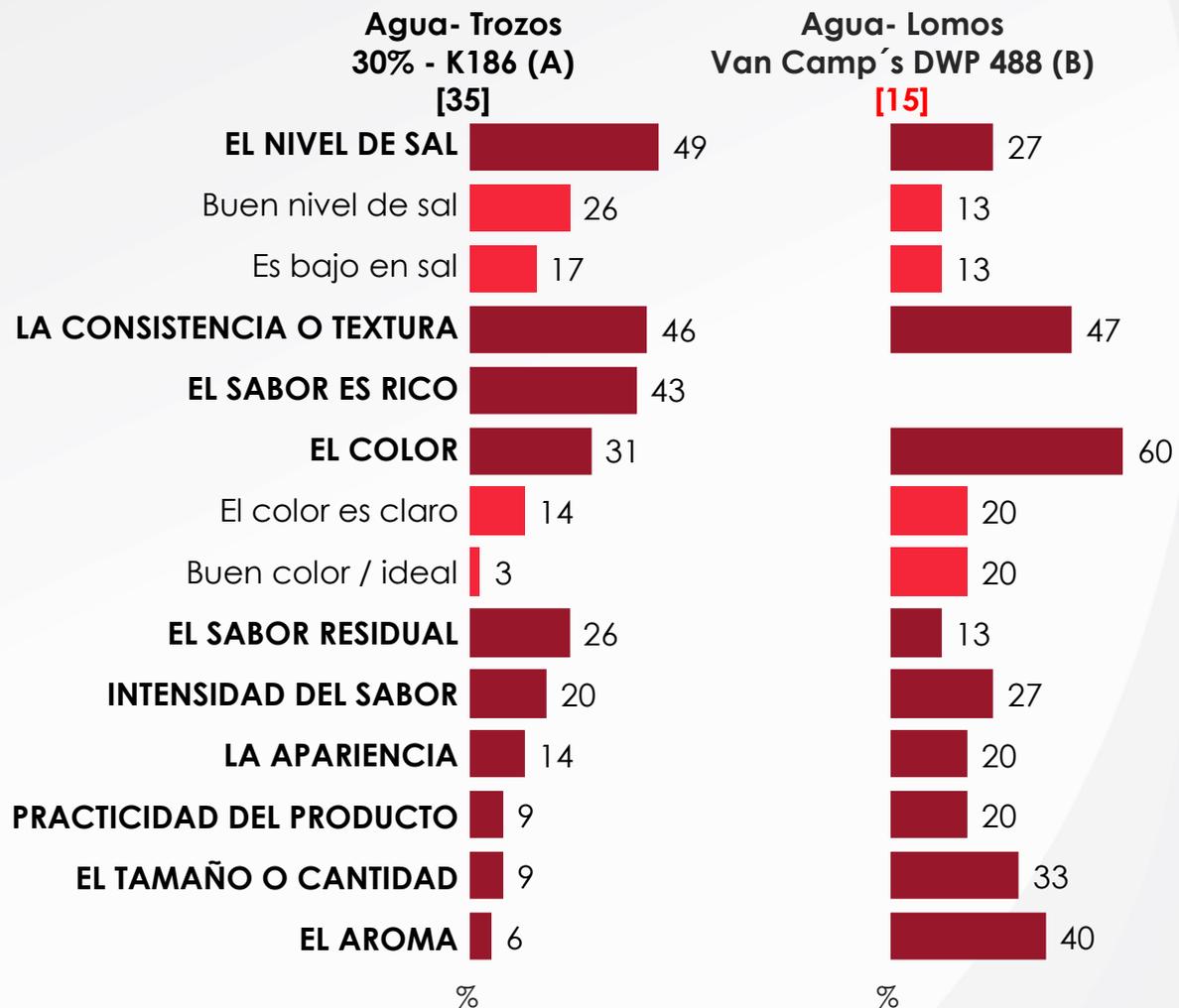


Base: Total Encuestados por celda [50]

AB, Significancias al 95%, dos colas

Celda 1 - Razones de preferencia

P26. ¿Por qué dice que ... es el que más le gustó? ¿Algo más?



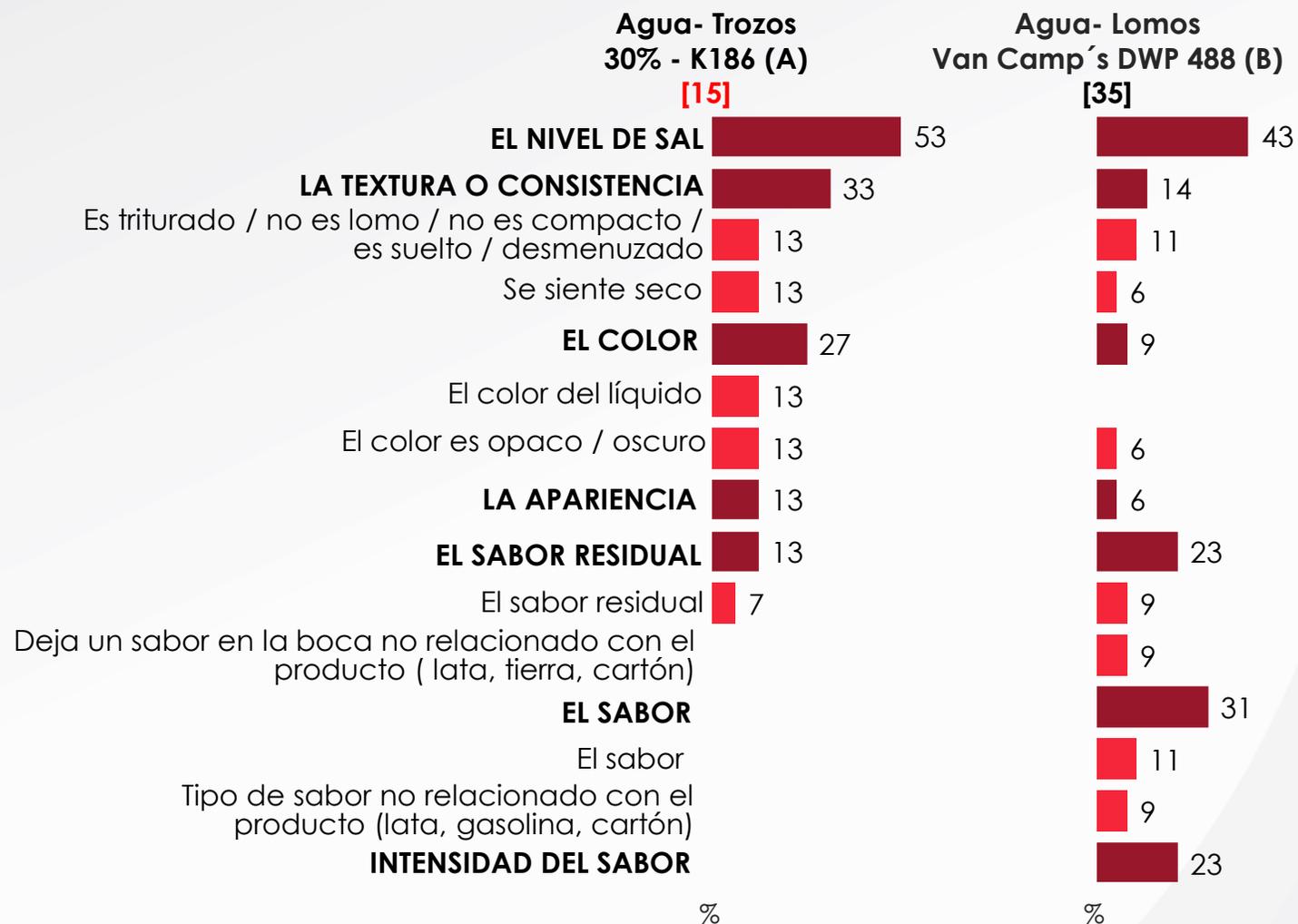
El nivel de sal continua siendo lo que más destacan los consumidores en los tres productos evaluados, al igual que la textura.

⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Base: Total Encuestados por celda

Celda 1 - Razones de no preferencia

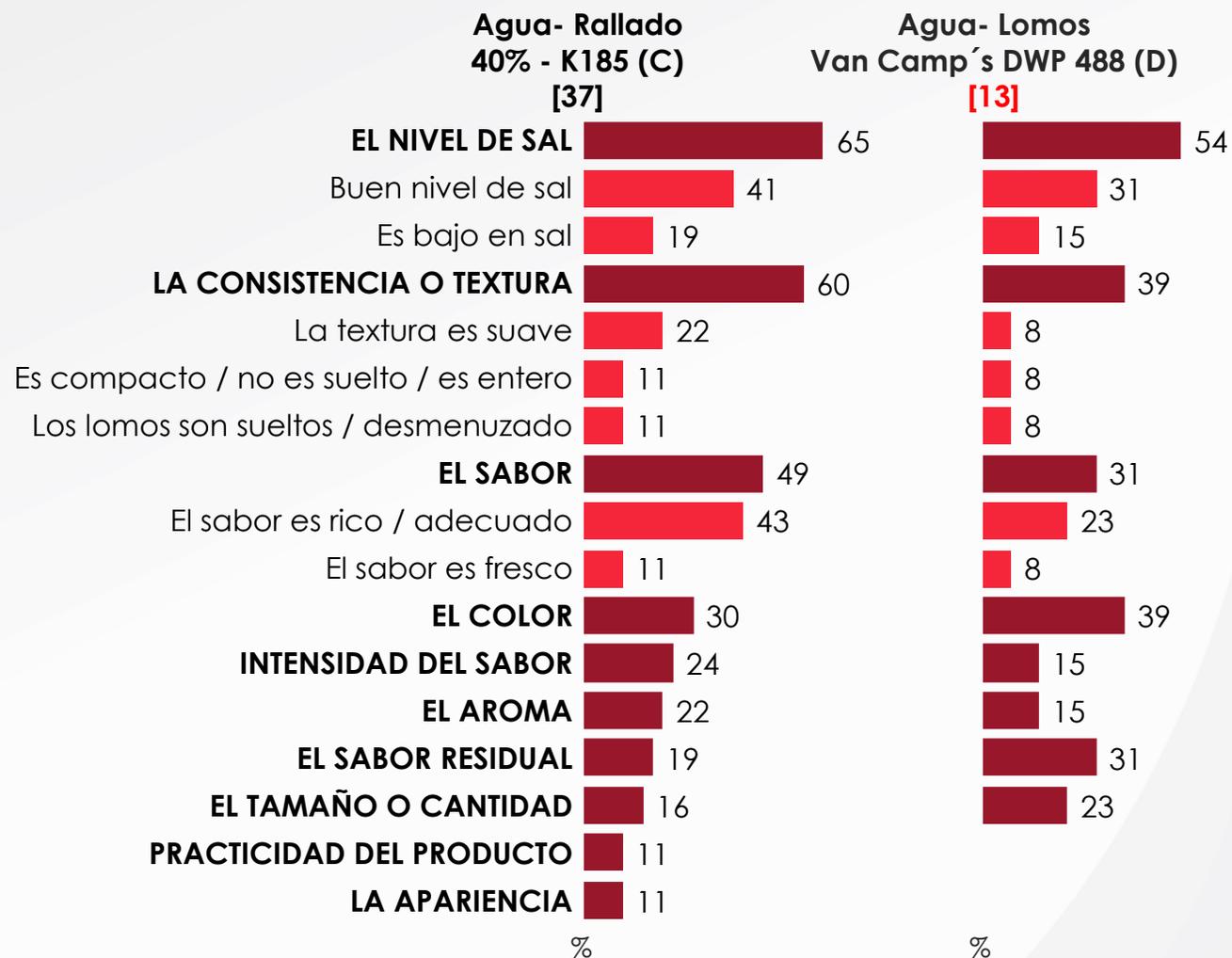
PP27. Y... ¿Por qué no eligió ..? ¿Algo más?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

Celda 2 - Razones de preferencia

P26. ¿Por qué dice que ... es el que más le gustó? ¿Algo más?

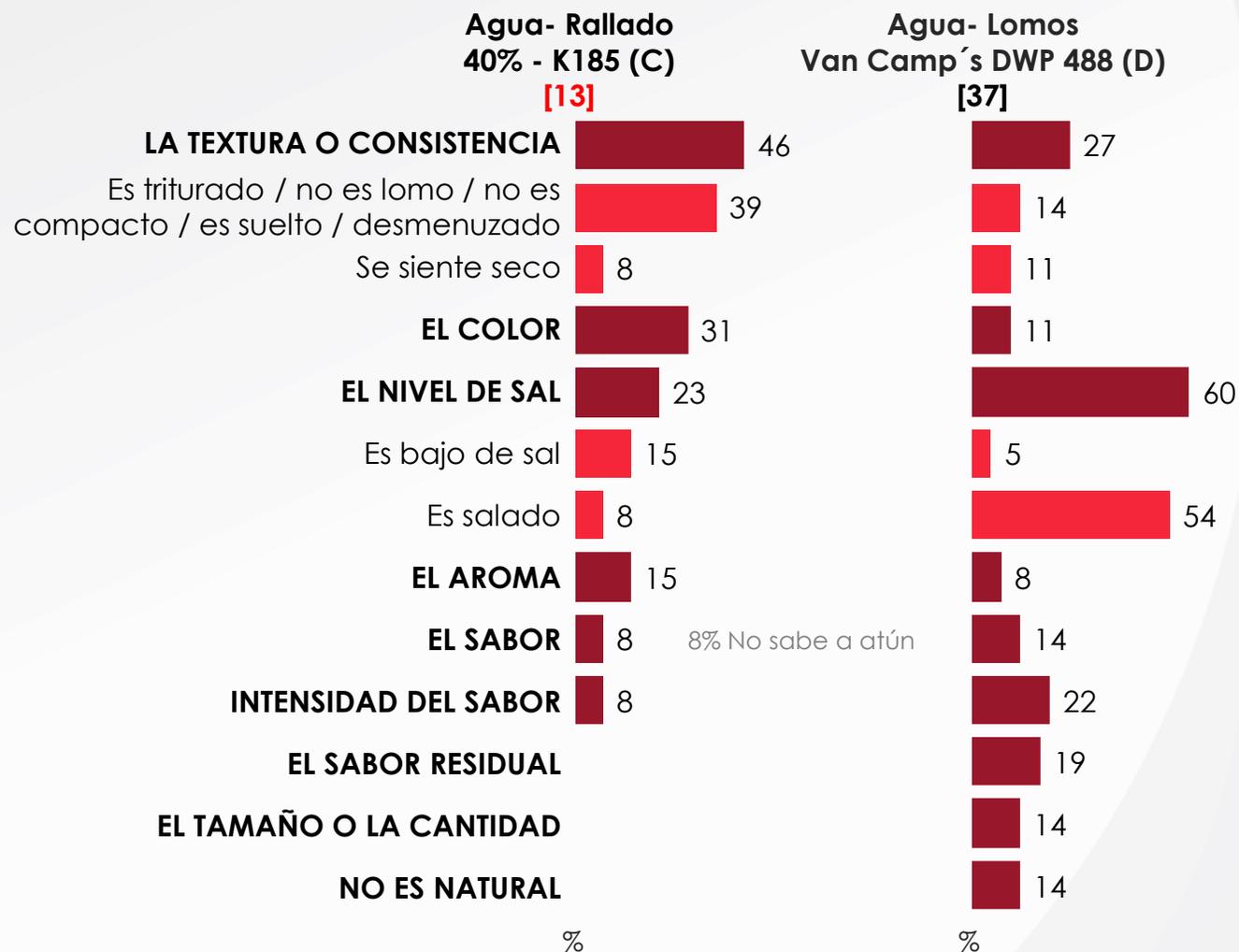


⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Base: Total Encuestados por celda

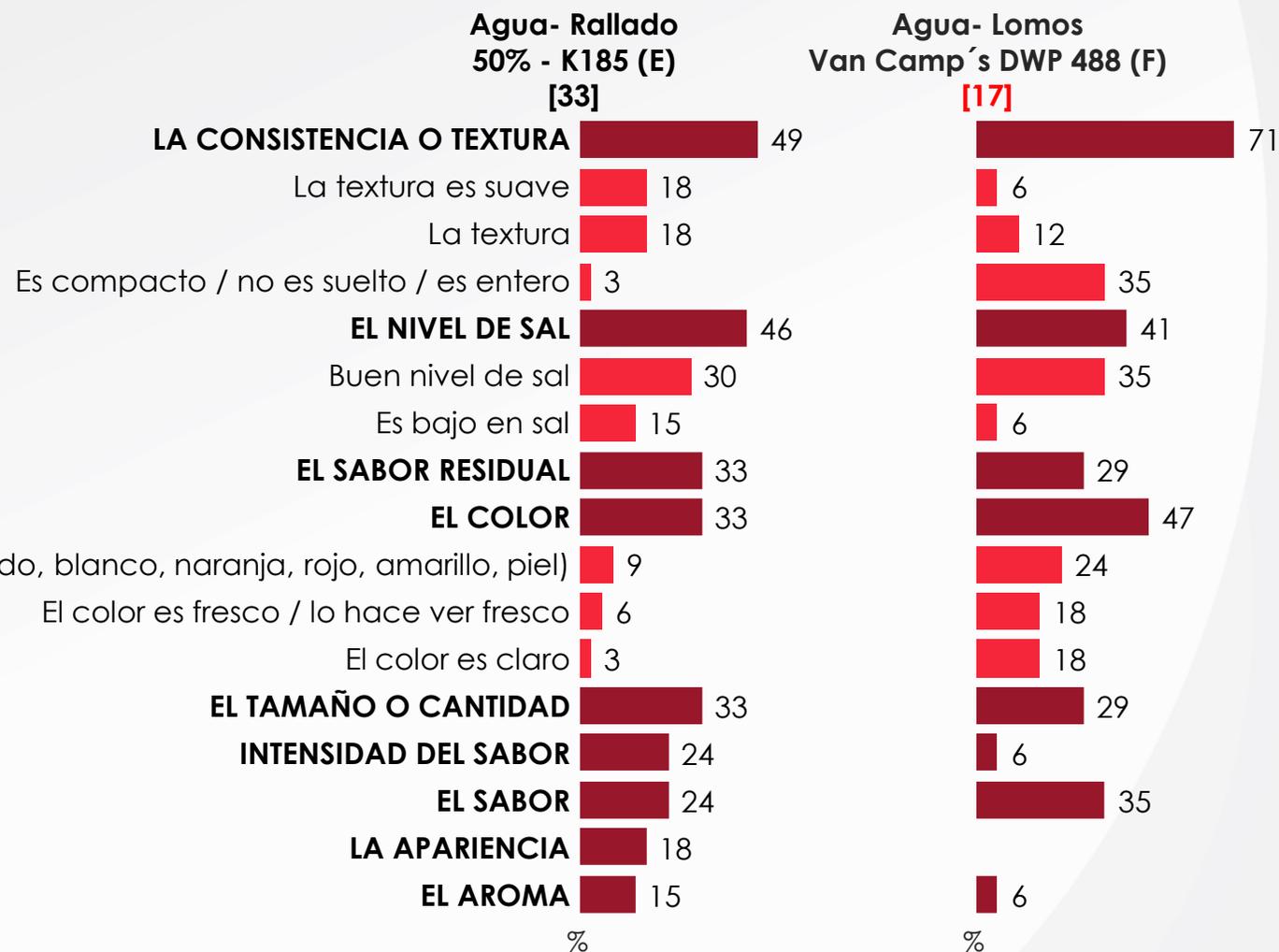
Celda 2 - Razones de no preferencia

PP27. Y... ¿Por qué no eligió ..? ¿Algo más?



Celda 3 - Razones de preferencia

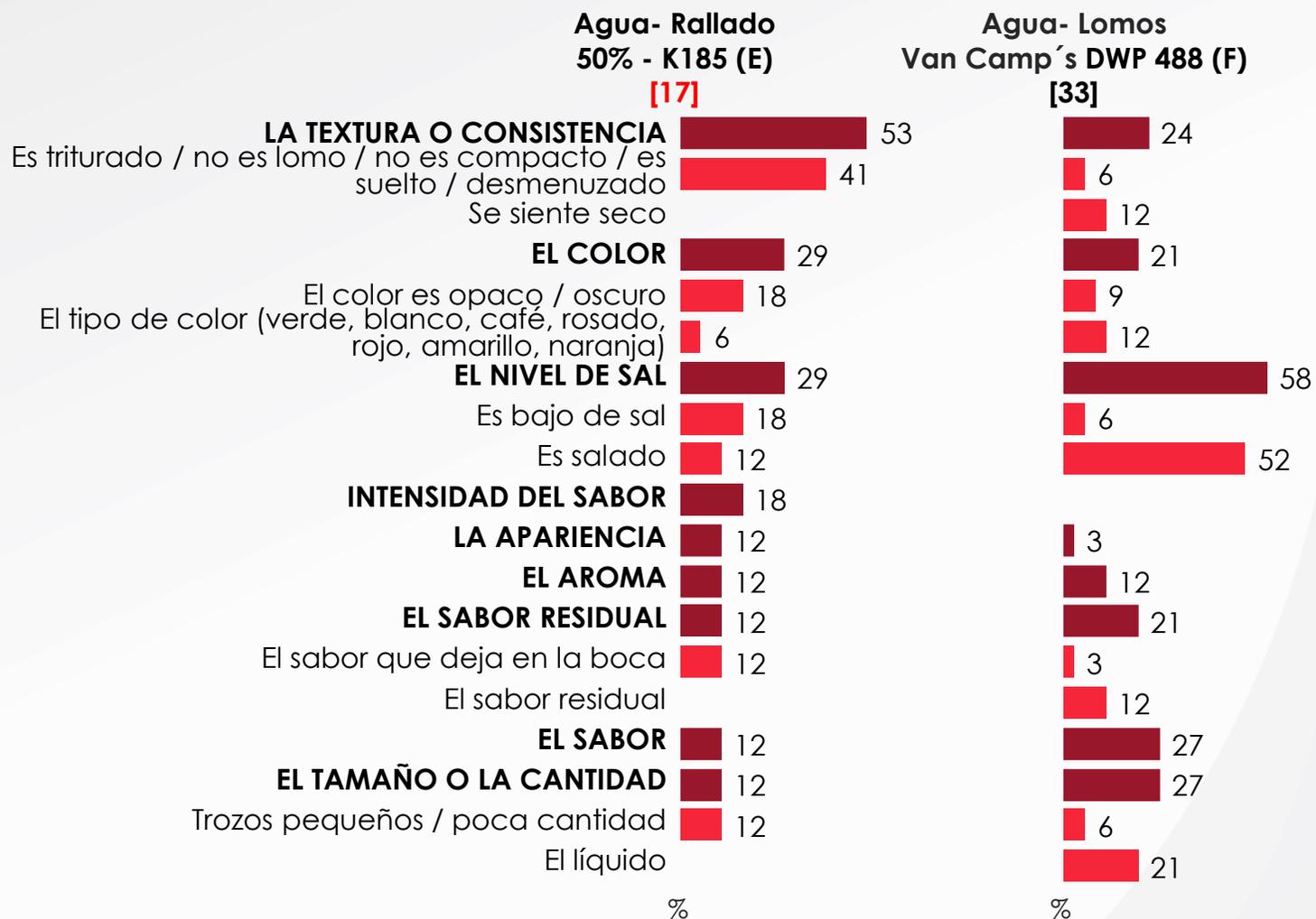
P26. ¿Por qué dice que ... es el que más le gustó? ¿Algo más?



⚠ Precaución en el análisis por bases pequeñas

Celda 3 - Razones de no preferencia

PP27. Y... ¿Por qué no eligió ..? ¿Algo más?



Precaución en el análisis por bases pequeñas

El Color de la capa externa de la torta



Alimentos Polar

P30. Si usted encontrará la muestra "prototipo"... a un precio de \$6.300 (150GR) y "bech " a un precio de \$8.000 (160GR) ¿Cuál muestra preferiría?



Agua- Trozos-30%
- K186 (B)

86% A

14%

**VAN Atún
CAMP'S**

Agua- Rallado-
40% - K185 (B)

78% A

22%

**VAN Atún
CAMP'S**

Agua- Rallado-
50% - K185 (B)

78% A

22%

**VAN Atún
CAMP'S**

Base: Total Encuestados por celda [50]

Fase 4 Profundización prototipo Polar



Identificación de nombre

P28. Por favor, piense la forma que tiene este atún. ¿Cuál de los siguientes es el nombre que más le gusta para identificarlo?

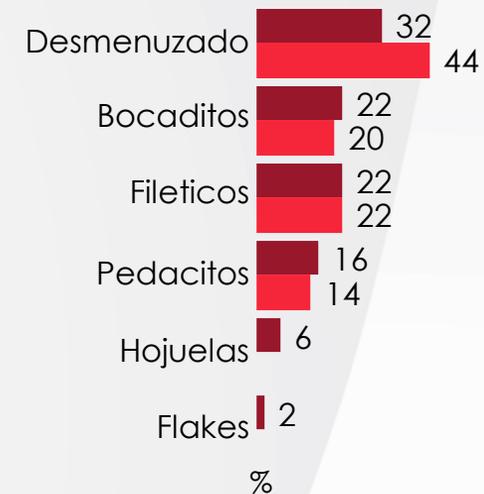


**Agua- Trozos-30%
- K186**



**Agua- Rallado-
40% - K185**

**Agua- Rallado-
50% - K185**



P29. ¿Cuáles preparaciones haría con este atún?



Para la presentación en agua diferente a la de aceite, los consumidores prefieren utilizar el producto para prepara Sándwich.

ANEXOS



Hábitos de Compra y Consumo atún en aceite



Alimentos Polar

Los encuestados de atún en aceite compran en promedio entre 4 y 5 marcas diferentes de atún en los últimos 3 meses, donde Van Camp's es la marca más comprada. Su frecuencia de compra es entre 1 vez a la semana y 1 vez cada 15 días.

PF12. ¿Con qué frecuencia compra Atún enlatado?



PF13. ¿Con qué frecuencia usted consume personalmente Atún enlatado?



PF14.1 ¿Cuál o cuáles tipos de atún EN ACEITE suele consumir?



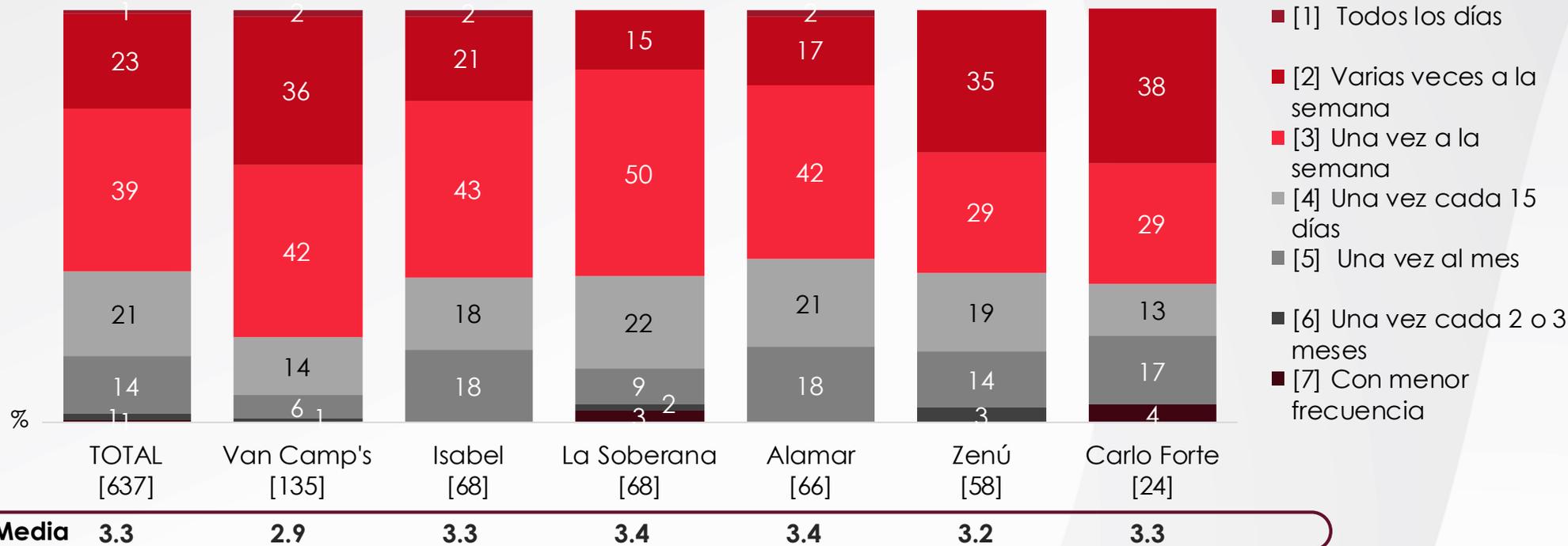
PF15. ¿Cuáles de las siguientes marcas de atún enlatado EN ACEITE ha comprado con en los últimos 3 meses?



Base: Total Encuestados [150]

Hábitos de Compra y Consumo atún en aceite

PF16. ¿Con qué frecuencia consume?



PF17. De las marcas de atún enlatado EN ACEITE que compra con frecuencia ¿Cuál su preferida?



Hábitos de Compra y Consumo atún en agua

Los consumidores de atún en agua compran en promedio entre 4 y 5 marcas diferentes de atún en los últimos 3 meses, donde Van Camp's es la marca más comprada. 4 de cada 10 compran 1 vez cada 15 días y la mayoría consume varias veces a la semana atún enlatado.

PF12. ¿Con qué frecuencia compra Atún enlatado?



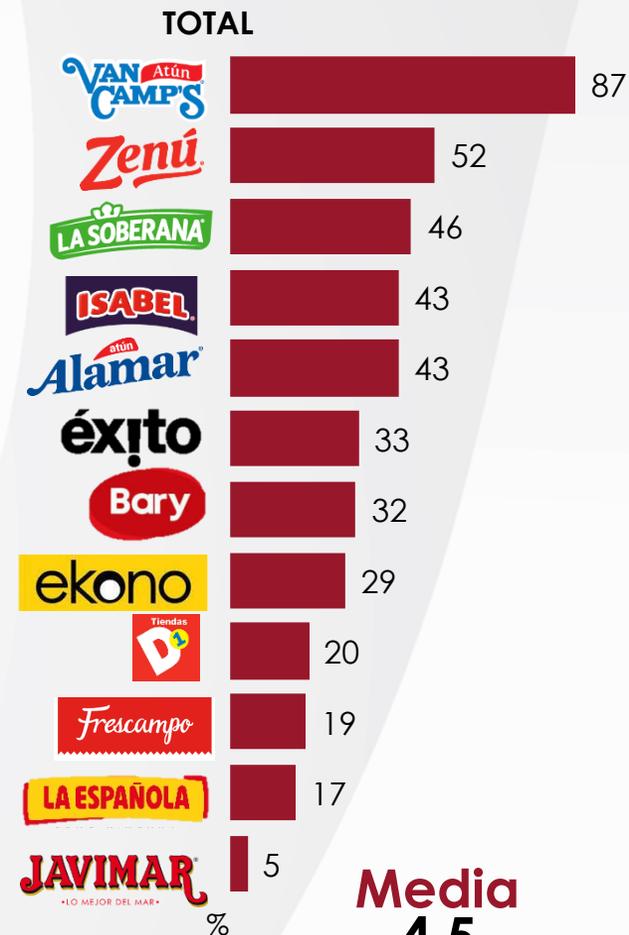
PF13. ¿Con qué frecuencia usted consume personalmente Atún enlatado?



PF14.1 ¿Cuál o cuáles tipos de atún ... suele consumir?



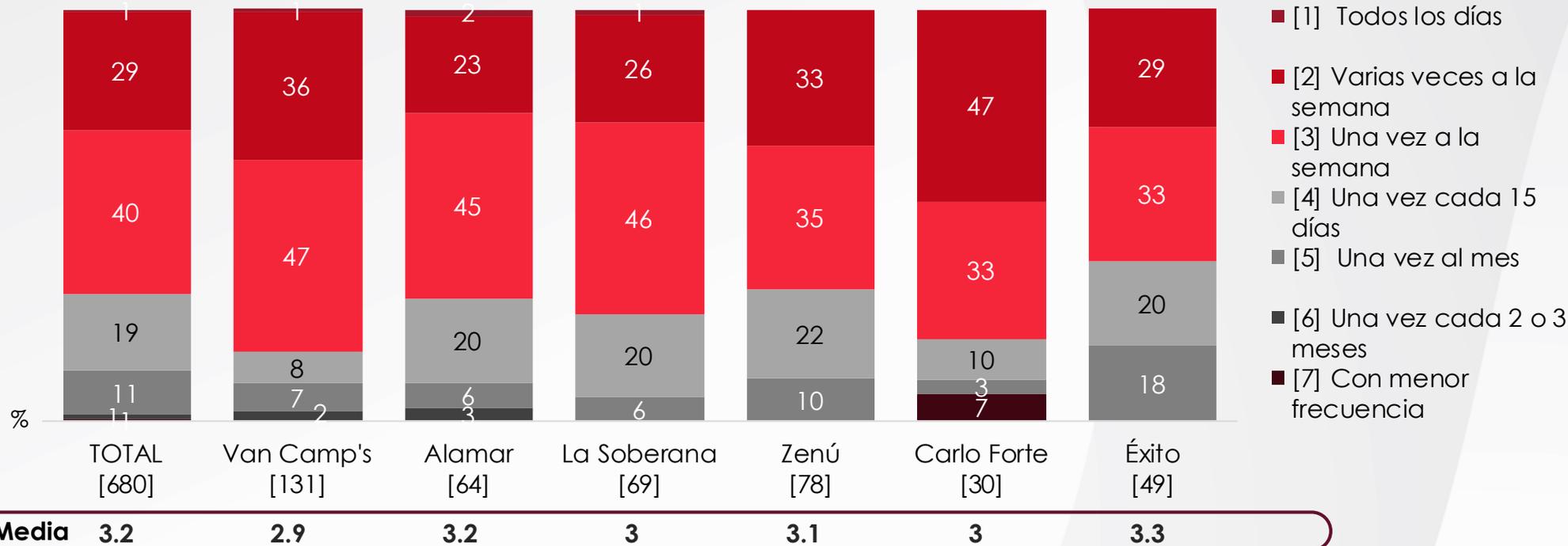
PF15. ¿Cuáles de las siguientes marcas de atún enlatado EN AGUA ha comprado con en los últimos 3 meses?



Base: Total Encuestados [150]

Hábitos de Compra y Consumo atún en agua

PF16. ¿Con qué frecuencia consume?



PF17. De las marcas de atún enlatado **EN ACEITE** que compra con frecuencia ¿Cuál su preferida?





PROCESO DE DESMOLDADO REALIZADO POR EL ENCUESTADOR



- 1) Tomar la lata de atún que se viene evaluando
- 2) Poner el colador definido sobre una taza para sacar el líquido de la lata
- 3) Colocar la lata de atún sobre el colador por 10 segundos
- 4) Con la lata boca abajo, girar la lata 3 veces.
- 5) Luego levantar la lata de atún y si hay producto en la lata sacarlo con la cuchara definida para la prueba
- 6) Pasar el atún del colador al plato definido para la prueba

Materiales Utilizados



Alimentos Polar

Materiales utilizados para el proceso de desmoldado

- 1) Recipiente en vidrio
- 2) Colador en plástico
- 3) Cuchara desechable



Otros Materiales Utilizados

Materiales utilizados para la prueba de producto

- 1) Platos desechables identificados con el número del lote.
- 2) Cucharas desechables
- 3) Vasos desechables
- 4) Bandeja
- 5) Café
- 6) Pan Bimbo
- 7) Agua
- 8) Guantes desechables
- 9) Cofia





Alimentos Polar



Gracias

Prueba de producto mezclas vs lomo

4499

Septiembre 2023

marketteam
CULTURA DE CONOCIMIENTO