



Alimentos Polar

PRUEBA DE PRODUCTO PANCAKES

Agosto 2023

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH





TABLA DE CONTENIDO



- Objetivos
- Ficha Técnica
- 1. Resumen por etapas
- **2. Importancia de los atributos de cada etapa para el target evaluado y en general**
- **3. Resultados prueba de producto – Aunt Jemima Vs. Quicksy**
 - Etapa 1: Evaluación del Producto Seco
 - Etapa 2: Evaluación del Producto Mezclado
 - Etapa 3: Etapa 3: Evaluación Cocción del Pancake
 - Etapa 4: Evaluación del Pancake
- 4. Preferencia general
- 5. Aspectos generales
- 6. Demográficos
- 7. Anexos



OBJETIVOS

GENERAL

Evaluar a ciegas el desempeño y preferencia entre Aunt Jemima vs Quicksy en los distintos atributos organolépticos de las 4 etapas de evaluación.

ESPECÍFICOS

Sobre la categoría

- Frecuencia de compra
- Marcas que compra habitualmente
- Marca Preferida
- Frecuencia de consumo

Prueba organoléptica

Etapa 1: Apariencia de la mezcla para Pancakes (producto seco)

- Apariencia en general
- Color
- Intensidad del color
- Olor
- Intensidad del olor
- Textura (Gruesa-fina)

Etapa 2: Evaluación de la mezcla para preparar Pancakes

- Facilidad de mezcla de los ingredientes
- Color de la mezcla
- Olor de la mezcla
- Intensidad del olor de la mezcla
- Intensidad del color de la mezcla
- Consistencia
- Formación de grumos

Etapa 3: Evaluación de cocción del Pancake

- Apariencia general
- Facilidad de esparcir en el sartén
- Formación de burbujas
- Facilidad de voltear el pancake
- Tiempo de cocción

Etapa 4: Evaluación del producto final (Pancake listo)

- Apariencia en general
- Color
- Intensidad del color
- Olor
- Intensidad del olor
- Esponjosidad
- Nivel de dulce
- Intensidad del nivel de dulce
- Sabor en general
- Intensidad del sabor

Preferencia en cada etapa y final.



FICHA TÉCNICA



CIUDADES

Bogotá.

TÉCNICA

Investigación cuantitativa a través de encuestas personales en locación central. Evaluación monádica secuencial comparativa, donde cada persona prueba los dos productos en todas sus etapas. (Se rotaron las alternativas a evaluar).

DURACIÓN

La encuesta tuvo una duración máxima de 2 horas.

TARGET

- ✓ Mujeres con hijos menores de 18 años, que vivan en el hogar, responsables de la compra y preparación de alimentos en el hogar.
- ✓ Consumidoras de mezclas para preparar pancakes, que la hayan comprado al menos 1 vez durante el último mes y que consuman pancakes al menos una vez a la semana.
- ✓ NSE 2 al 4 de 25 a 45 años

MUESTRA

Muestra total personas → 120

Marcas	NSE	Edad 25 a 35 años	Edad 36 a 45 años	Total
Aunt Jemima Vs. Quicksy	2	10	10	20
	3	10	10	20
	4	10	10	20
Quicksy Vs. Aunt Jemima	2	10	10	20
	3	10	10	20
	4	10	10	20
TOTAL		60	60	120

CAMPO

10 de julio al 19 de julio de 2023

No aplica ponderación



Resumen Aunt Jemima Vs. Quicksy

Diferencial del Aunt Jemima Vs. Quicksy →

- ✓ Aunt Jemima Vs. Quicksy tienen un desempeño parity en la mayoría de los atributos evaluados de las 4 etapas.
- ✓ Aunt Jemima. es preferida a nivel general, y en las etapas de: Cocción del Pancake y Producto final.
- ✓ En la evaluación del producto seco y en la evaluación de la mezcla ambas muestras son igualmente preferidas.

	Atributos Claves	TOTAL		
		Importancia	AUNT JEMINA	QUICKSY
Etapas 1: Apariencia de la mezcla para Pancakes (producto seco)	Apariencia General - TB	1	17,5%	20,8%
	Color - TB	4	29,2%	21,7%
	Intensidad de Color - ir		70,0%	75,8%
	Olor - TB	3	6,7%	9,2%
	Intensidad del Olor - ir		38,3%	41,7%
	Textura - ir	2	68,3%	68,3%
	Preferencia Producto Seco		51,7%	48,3%
Etapas 2: Evaluación de la mezcla	Facilidad para Mezclar los Ingredientes- TB	2	40,0%	43,3%
	Color TB	5	34,2%	42,5%
	Intensidad del Color- ir		79,2%	82,5%
	Olor - TB	4	14,2%	55,0%
	Intensidad del Olor ir		46,7%	82,5%
	Consistencia - ir	3	79,2%	70,8%
	Formación de Grumos - TB	1	55,8%	57,5%
Preferencia Preparación de la Mezcla		55,8%	44,2%	
Etapas 3: Evaluación de cocción del Pancake	Facilidad para Esparcir en el Sartén - TB	1	57,5%	50,0%
	Formación de Burbujas -TB	4	10,8%	5,8%
	Facilidad de Voltear -TB	2	68,3%	54,2%
	Tiempo de cocción - ir	3	58,3%	63,3%
	Facilidad de todo el proceso - TB		51,7%	49,2%
	Preferencia Cocción del Pancake		64,2%	35,8%
Etapas 4: Evaluación del producto final (Pancake listo)	Apariencia del Pancake-TB	3	60,8%	36,7%
	Color - TB	7	55,8%	26,7%
	Intensidad del Color- ir		83,3%	60,0%
	Olor -TB	5	30,8%	37,5%
	Intensidad del Olor - ir		61,7%	78,3%
	Sabor - TB	1	23,3%	35,0%
	Intensidad del Sabor-ir		52,5%	71,7%
	Nivel de Dulce - TB	6	24,2%	20,8%
	Nivel de Dulce - ir	6	68,3%	78,3%
	Consistencia - TB	4	34,2%	24,2%
	Consistencia - ir	4	78,3%	77,5%
	Esponiosidad - TB	2	45,8%	16,7%
Esponiosidad - ir	2	34,2%	27,5%	
Preferencia del Pancake		60,8%	39,2%	
Preferencia general			56,7%	43,3%

Diferencias Significativas

→ Prueba realizada bajo el Protocolo de Protocolo de preparación PP Pancakes VF 0607

* Importancia mayor al promedio.



Aunt Jemima Vs. Quicksy



Base: 120

Más importante
↑
Top
↓
Menos importante

Etapa 1

●●● Producto Seco ●●●

1	La Apariencia General de la Mezcla En Seco	29%
2	La Textura de la Mezcla En Seco	28%
3	El Olor de la Mezcla En Seco	26%
4	El Color de la Mezcla En Seco	18%

Etapa 2

●●● Mezclado ●●●

1	Que no se formen grumos al mezclar	28%
2	La facilidad para mezclar los ingredientes	26%
3	La consistencia de la mezcla	20%
4	El olor de la mezcla	13%
5	El color de la mezcla	12%

Etapa 3

●●● Cocción ●●●

1	La facilidad para esparcir la mezcla en el sartén	32%
2	La facilidad para voltear el Pancake	27%
3	El tiempo de cocción	22%
4	La formación de burbujas de la mezcla al cocinarla	19%

Etapa 4

●●● Producto final ●●●

1	El sabor del Pancake	19%
2	La esponjosidad del Pancake	16%
3	La apariencia general del Pancake	16%
4	La consistencia del Pancake	15%
5	El olor del pancake	12%
6	El nivel de dulce del Pancake	12%
7	El color del Pancake	10%



RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 1: EVALUACIÓN DEL PRODUCTO SECO



Al evaluar la apariencia en general, no se evidencian diferencias significativas entre las muestras.



Etapas 1
Producto seco

1



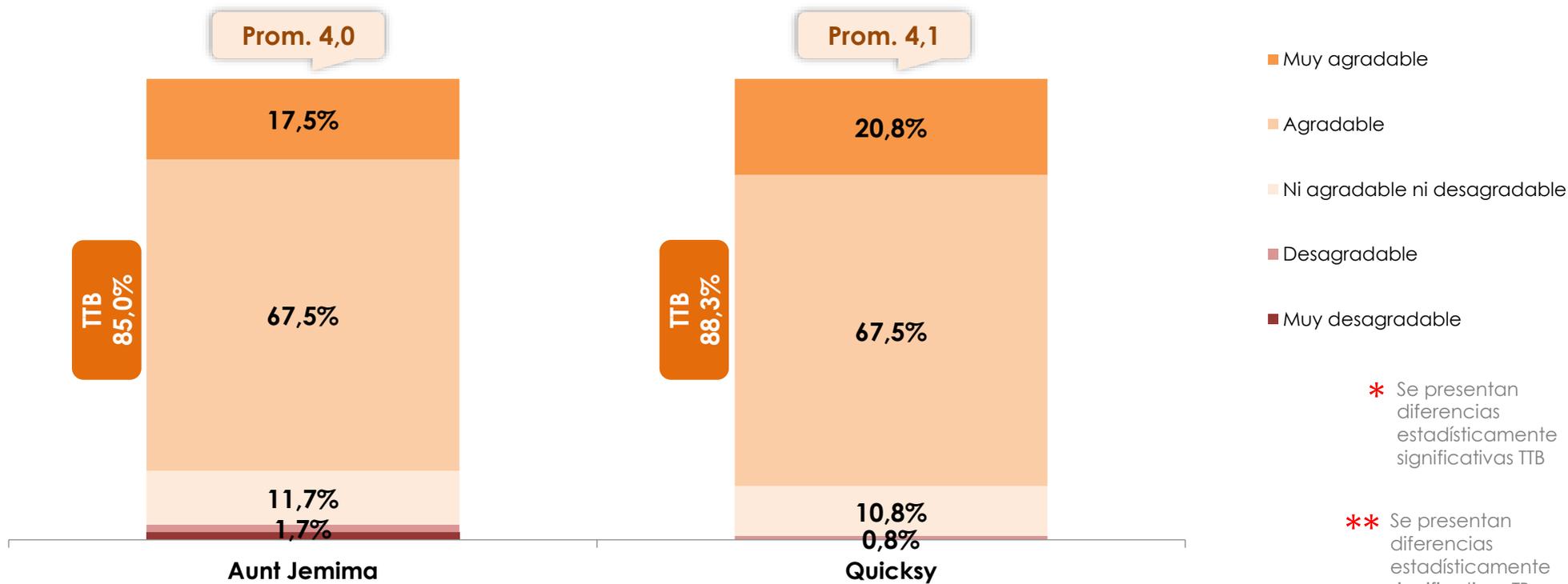
Apariencia general



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar el agrado del color, no se presentan diferencias significativas entre las muestras



Etapas 1
Producto seco

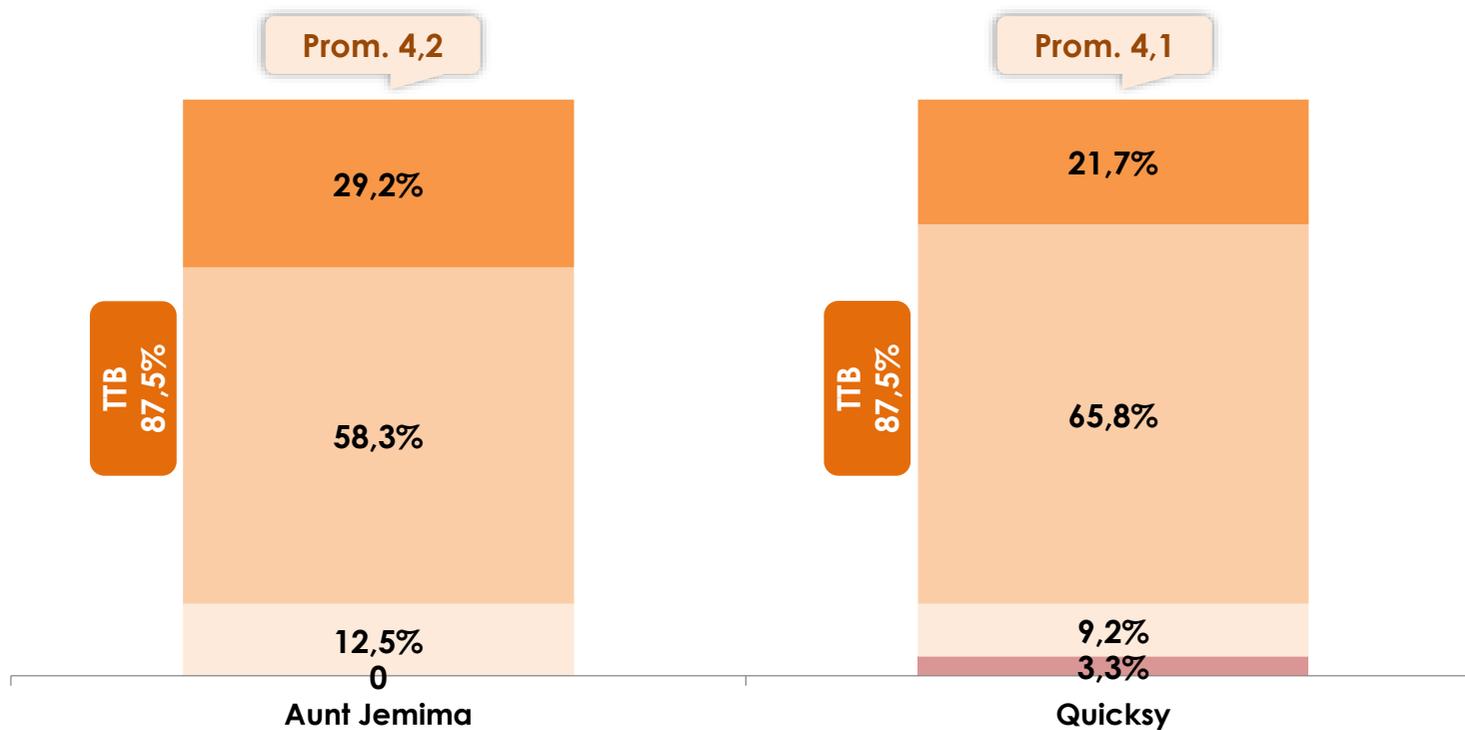
4

●●● Color de la Mezcla En Seco ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



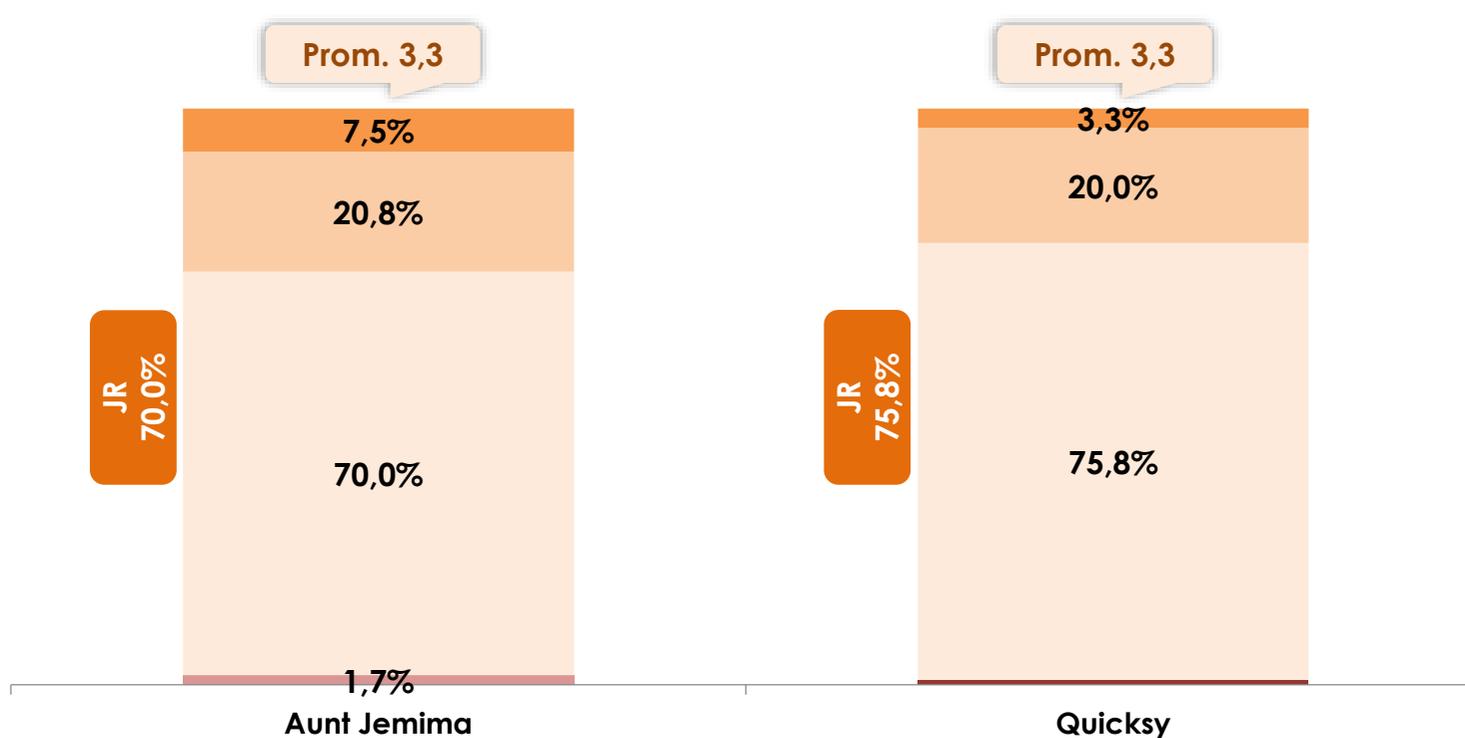
Al evaluar Intensidad del color, no se presentan diferencias significativas entre muestras en el JR.



●●● Intensidad de Color ●●●

JR: Just right

Etapas 1
Producto seco



- Mucho más claro de lo que me gusta
- Más claro de lo que me gusta
- Justo como me gusta
- Más oscuro de lo que me gusta
- Mucho más oscuro de lo que me gusta

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



Al evaluar el agrado del olor, no se presentan diferencias significativas a nivel total entre las muestras.



Etapa 1
Producto seco

3

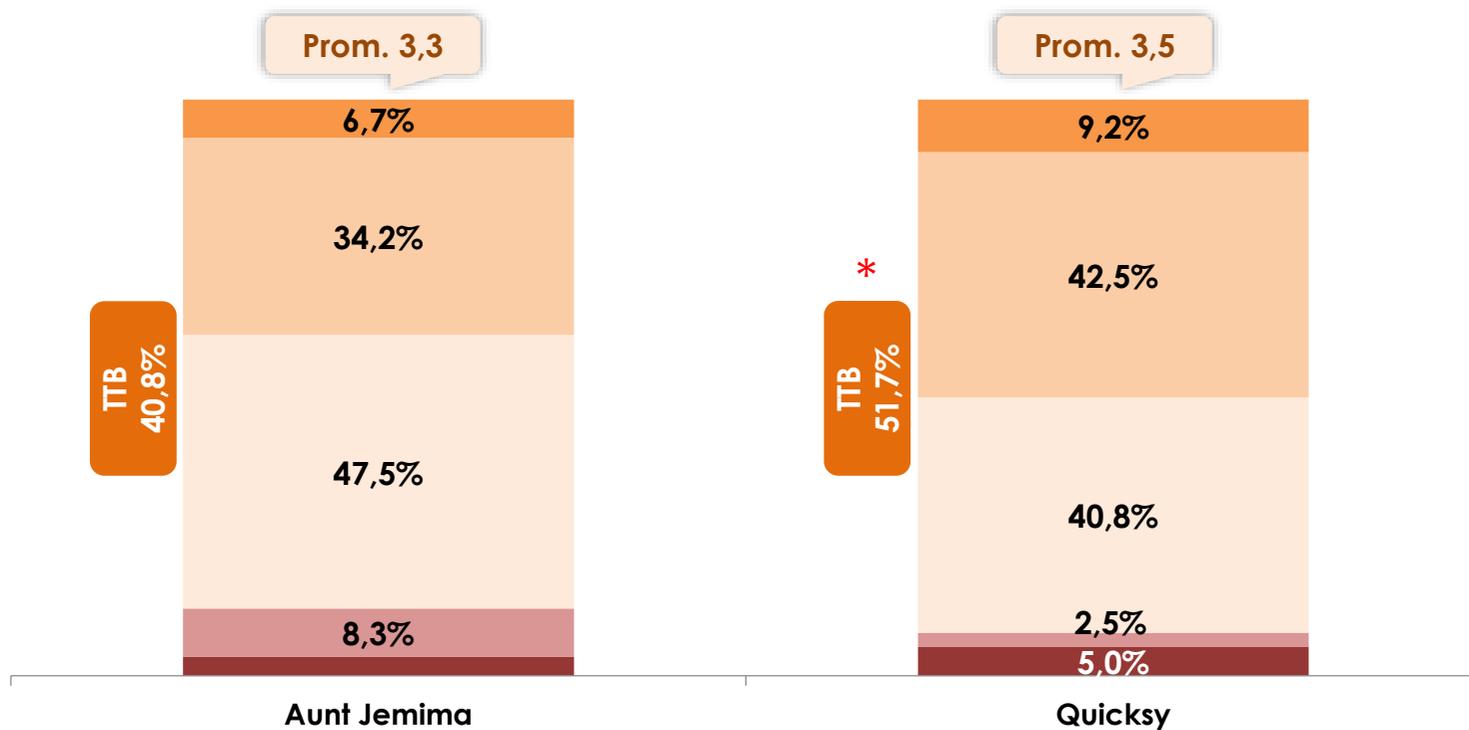


Olor de la Mezcla En Seco



Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



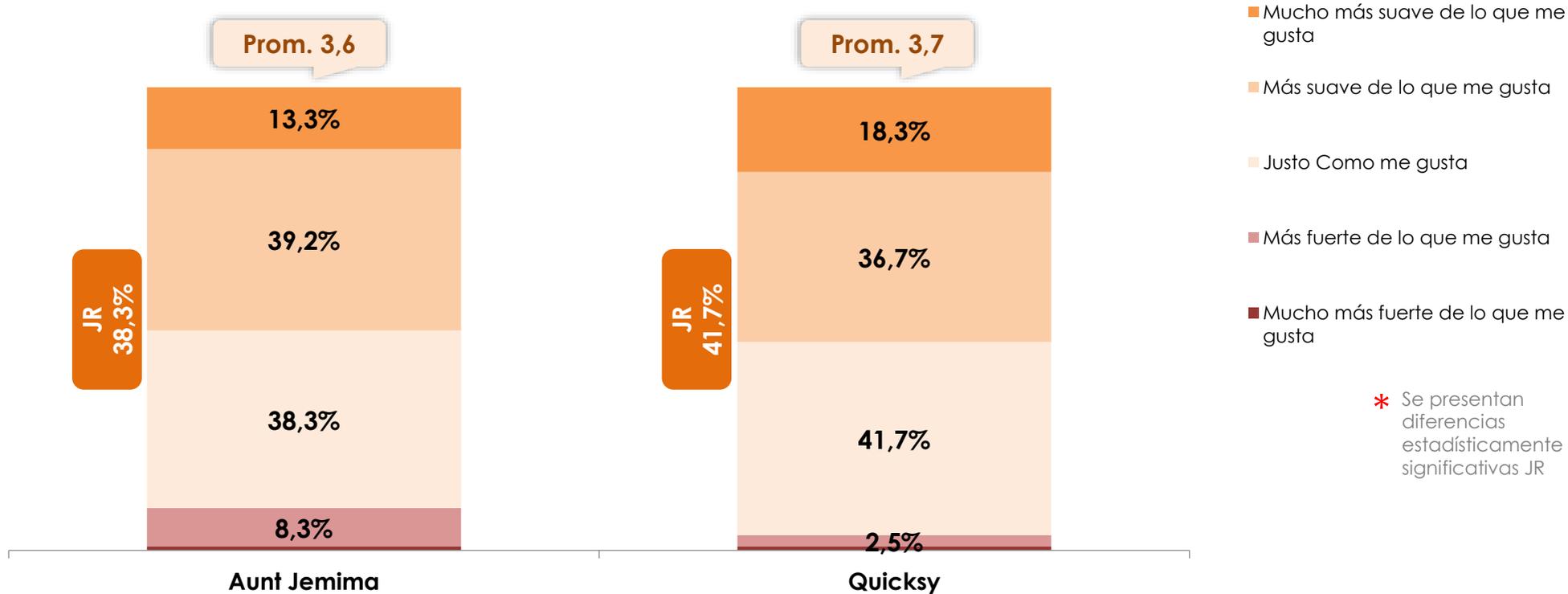
Al evaluar la Intensidad del olor, no se presentan diferencias significativas entre las muestras a nivel total en el JR.



●●● Intensidad de Olor ●●●

JR: Just right

Etapas 1
Producto seco



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



Al evaluar la Textura, no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy en el JR.



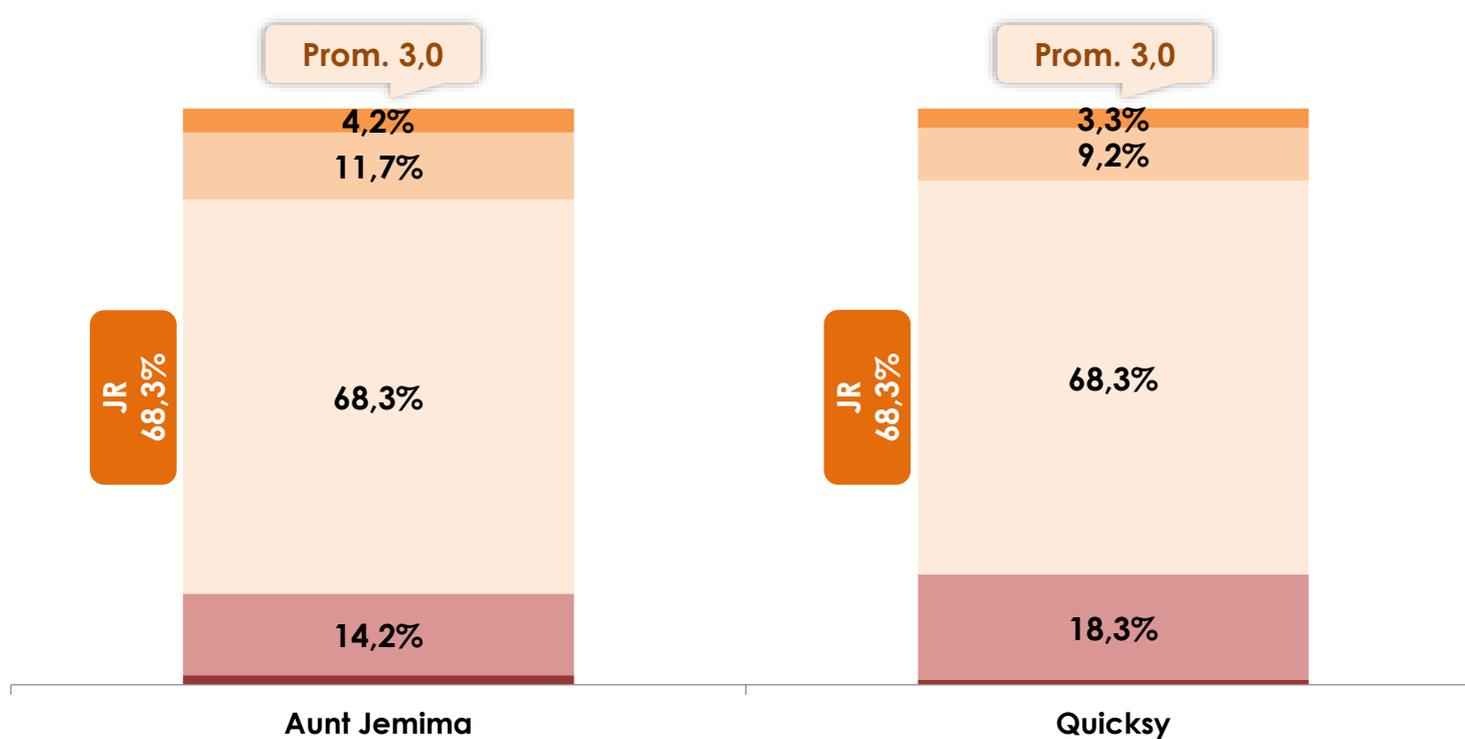
Etapa 1
Producto seco

2

●●● Textura de la Mezcla En Seco ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Mucho más fina de lo que me gusta
- Más fina de lo que me gusta
- Justo Como me gusta
- Más gruesa de lo que me gusta
- Mucho más gruesa de lo que me gusta

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



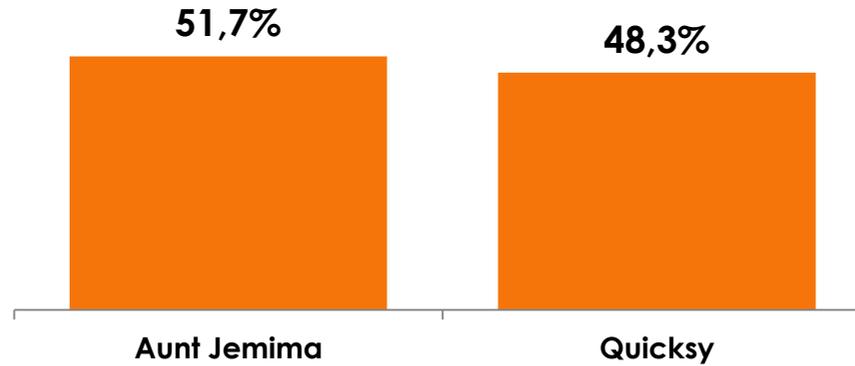
No hay diferencias a nivel total en la preferencia en la etapa del producto seco.



Preferencia Producto Seco

Etapa 1
Producto seco

●●● Prefiriendo a... ●●●



Br: 120

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 2: EVALUACIÓN DEL PRODUCTO MEZCLADO



Al evaluar la Facilidad para mezclar ingredientes, no se evidencian diferencias significativas.



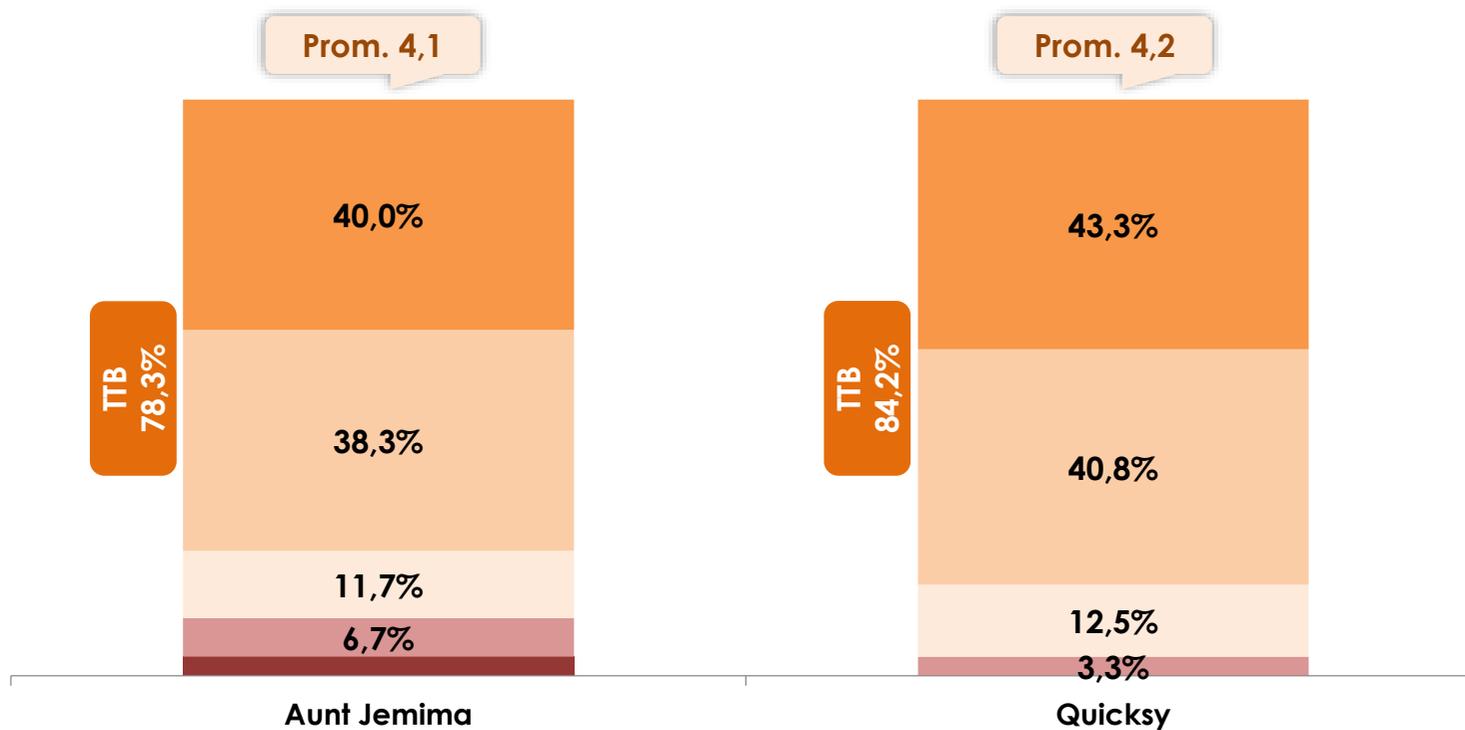
Etapa 2
Producto Mezclado

2

●●● Facilidad para mezclar ingredientes ●●●

⊗ Ranking (en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy Fácil



- Muy fácil de mezclar
- Fácil de mezclar
- Ni fácil ni difícil de mezclar
- Difícil de mezclar
- Muy difícil de mezclar

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar el color de la mezcla, no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy.



Etapa 2 Producto Mezclado

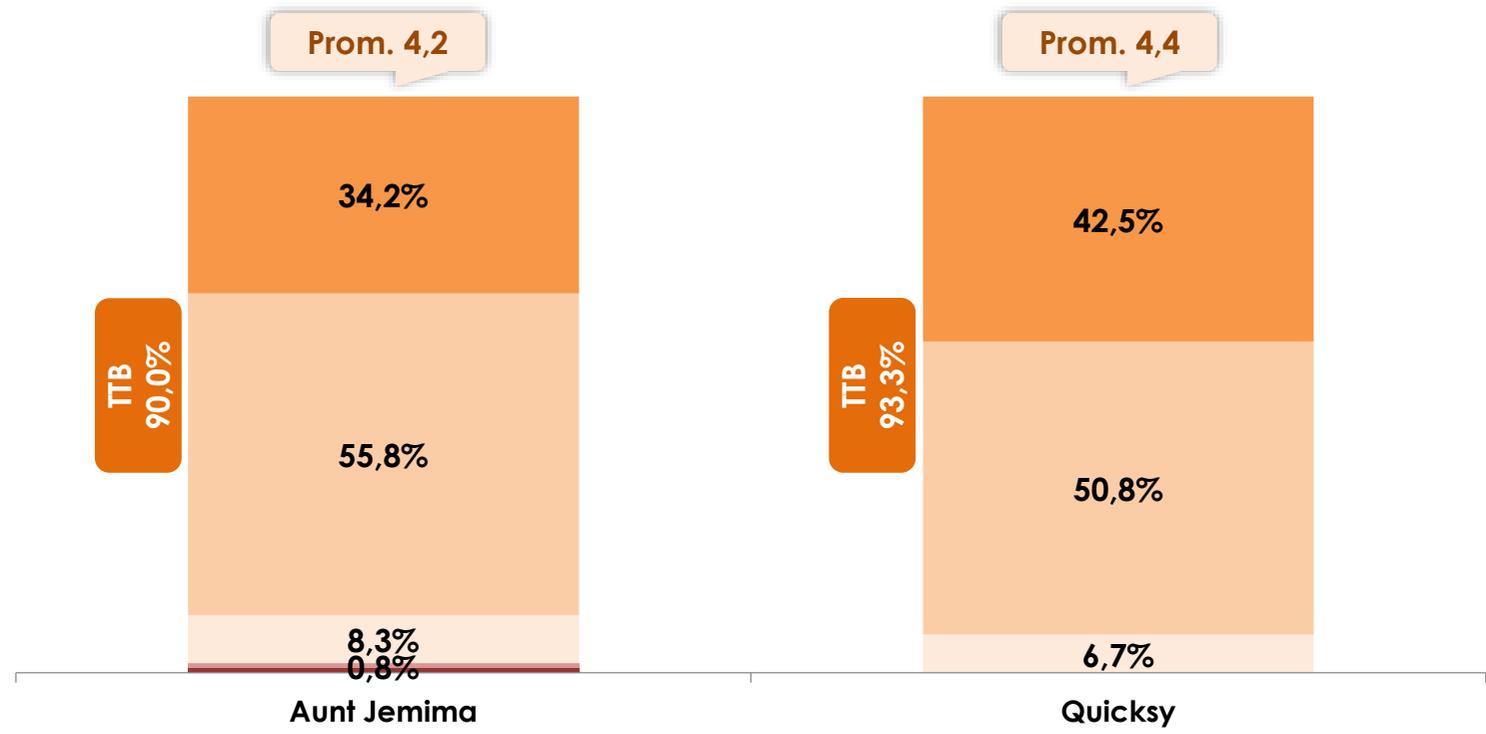
5

●●● Color de la mezcla ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



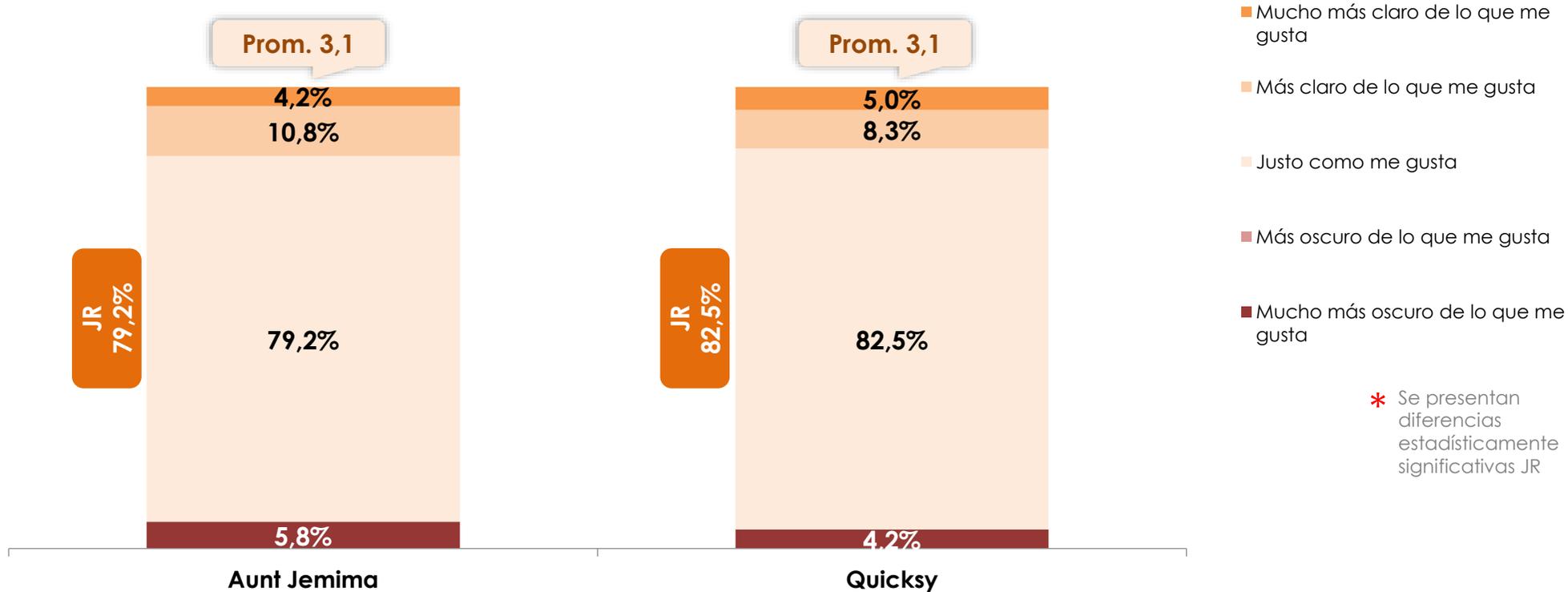
Al evaluar la intensidad del color, no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy.



●●● Intensidad de color ●●●

JR: Just right

Etapa 2 Producto Mezclado



Br: 120



Al evaluar el olor de la mezcla, se presentan diferencias significativas con mejor resultado para Quicksy.



Etapas 2
Producto Mezclado

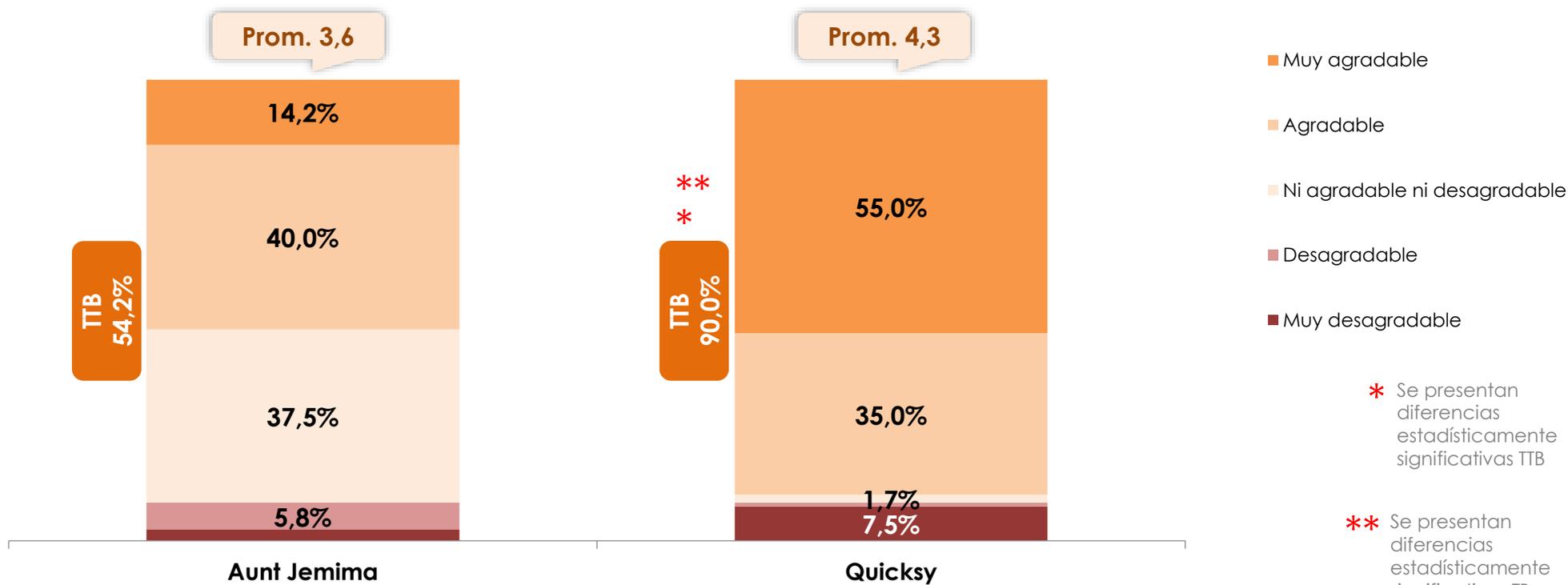
4

●●● Olor de la mezcla ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



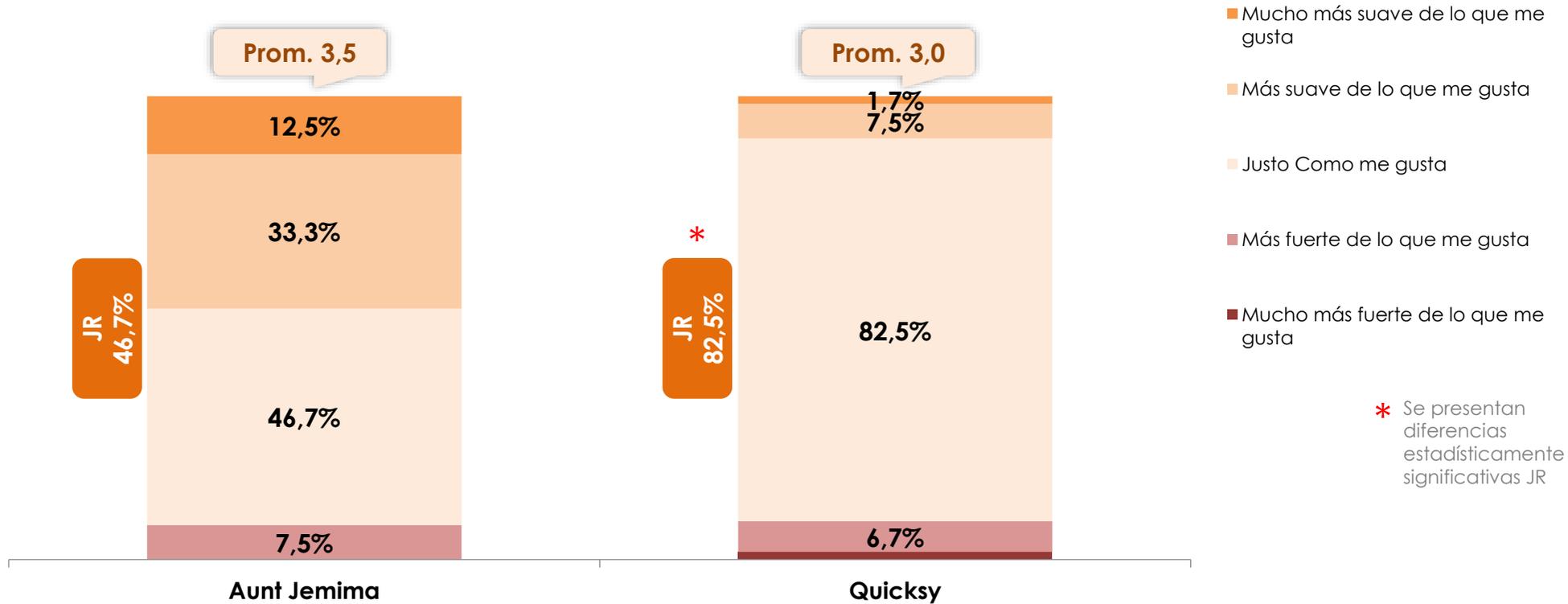
En la intensidad del olor, se presentan diferencias significativas, se destaca Quicksy.



●●● Intensidad de olor ●●●

JR: Just right

Etapa 2
Producto Mezclado



Br: 120



Al evaluar la consistencia de la mezcla no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy.



3

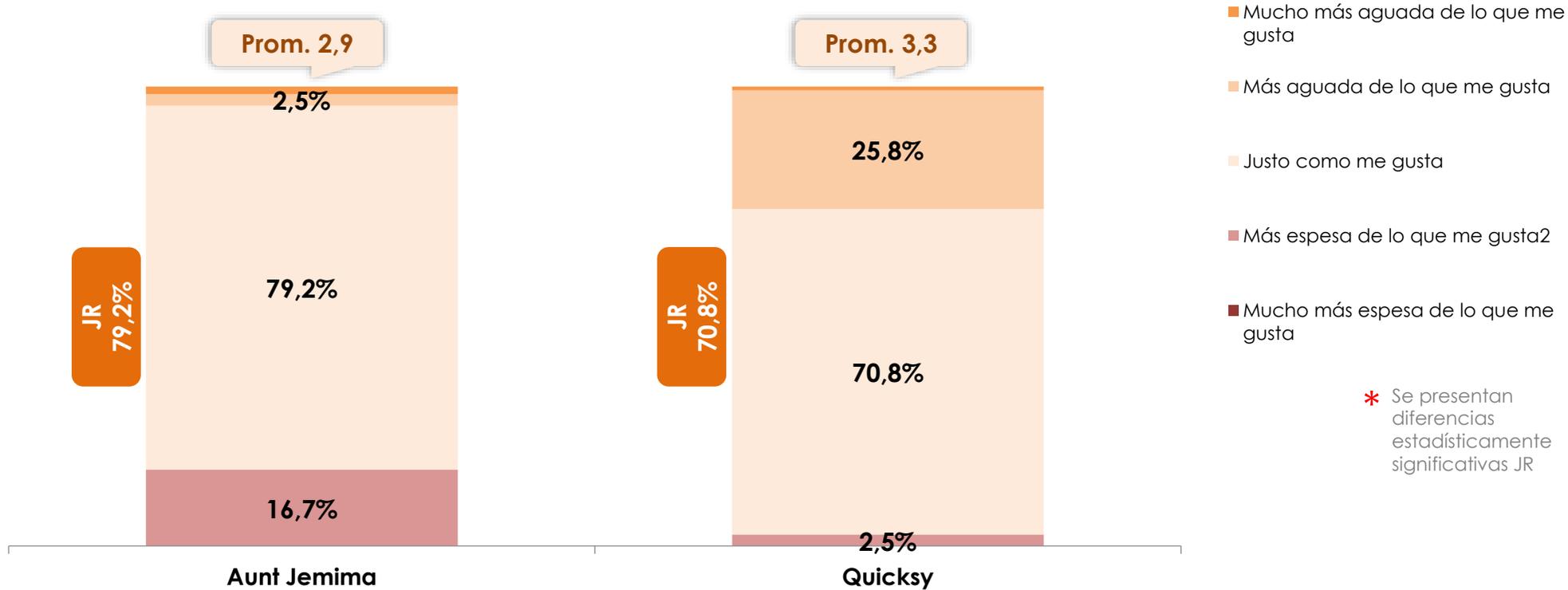
●●● Consistencia de la mezcla ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 2
Producto Mezclado



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



Al evaluar la formación de grumos en la mezcla, no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy.



Etapa 2
Producto Mezclado

1



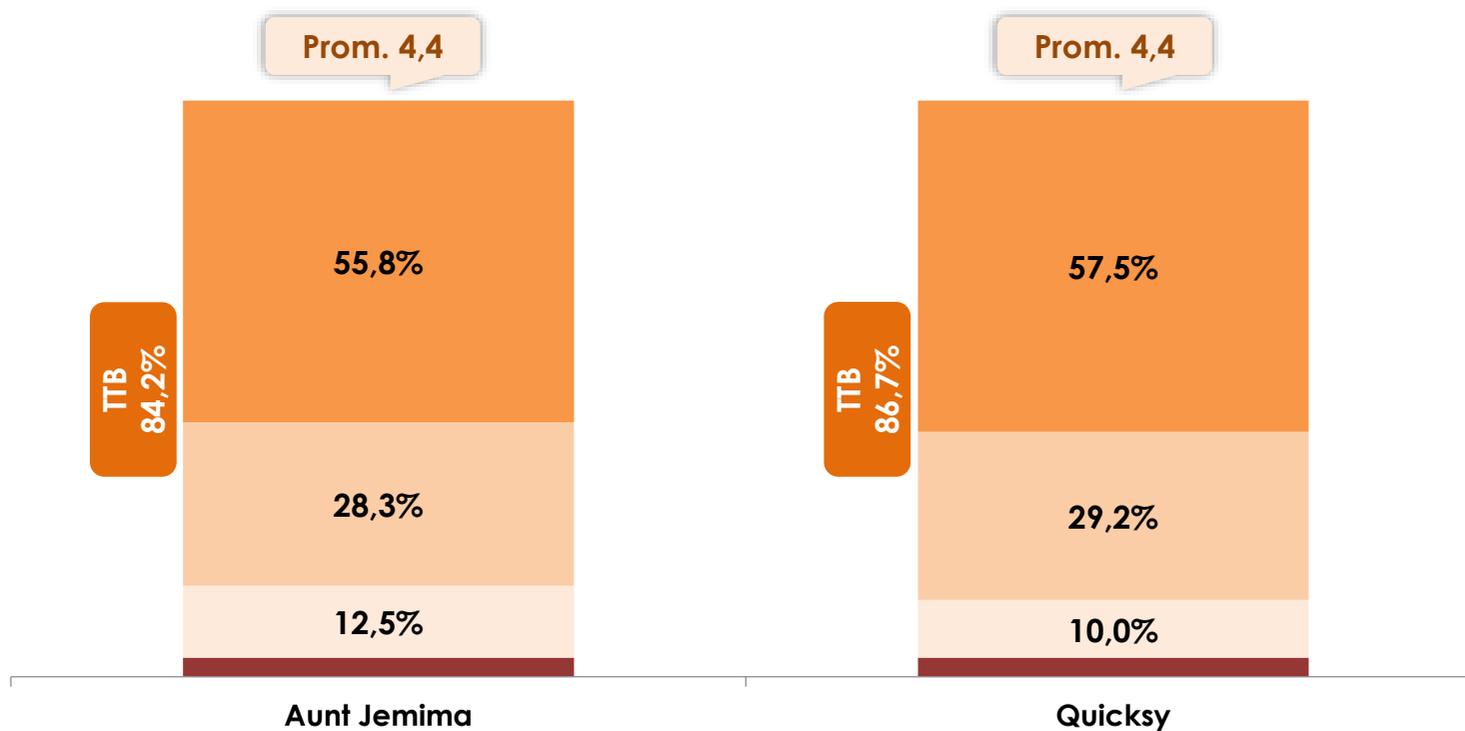
Formación de grumos al amasar



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Pocos grumos | No se forman



■ No se forman grumos

■ Se forman pocos grumos

■ Se forman algo de grumos moderados

■ Se forman grumos

■ Se forman muchos grumos

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120

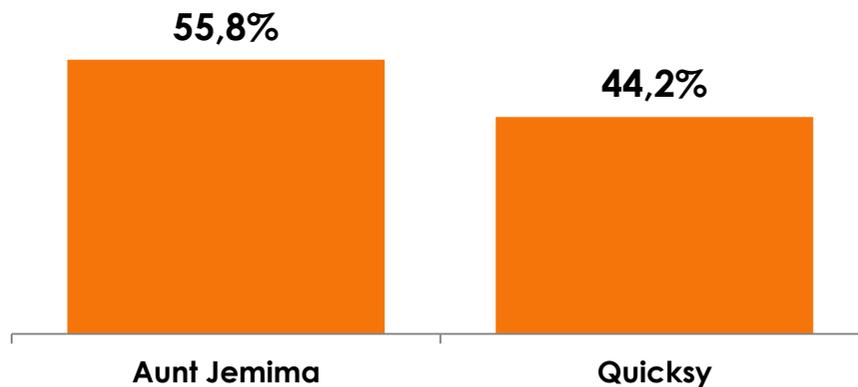


No hay diferencias a nivel total en la preferencia en la etapa del producto mezclado.

Preferencia Preparación de la Mezcla

Etapa 2
Producto Mezclado

●●● Prefiriendo a... ●●●



Br: 120

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: EVALUACIÓN COCCIÓN DEL PANCAKE



Al evaluar la Facilidad para esparcir en el sartén, se destaca en desempeño Aunt Jemima en el TB.



Etapa 3
Cocción del Pancake

1



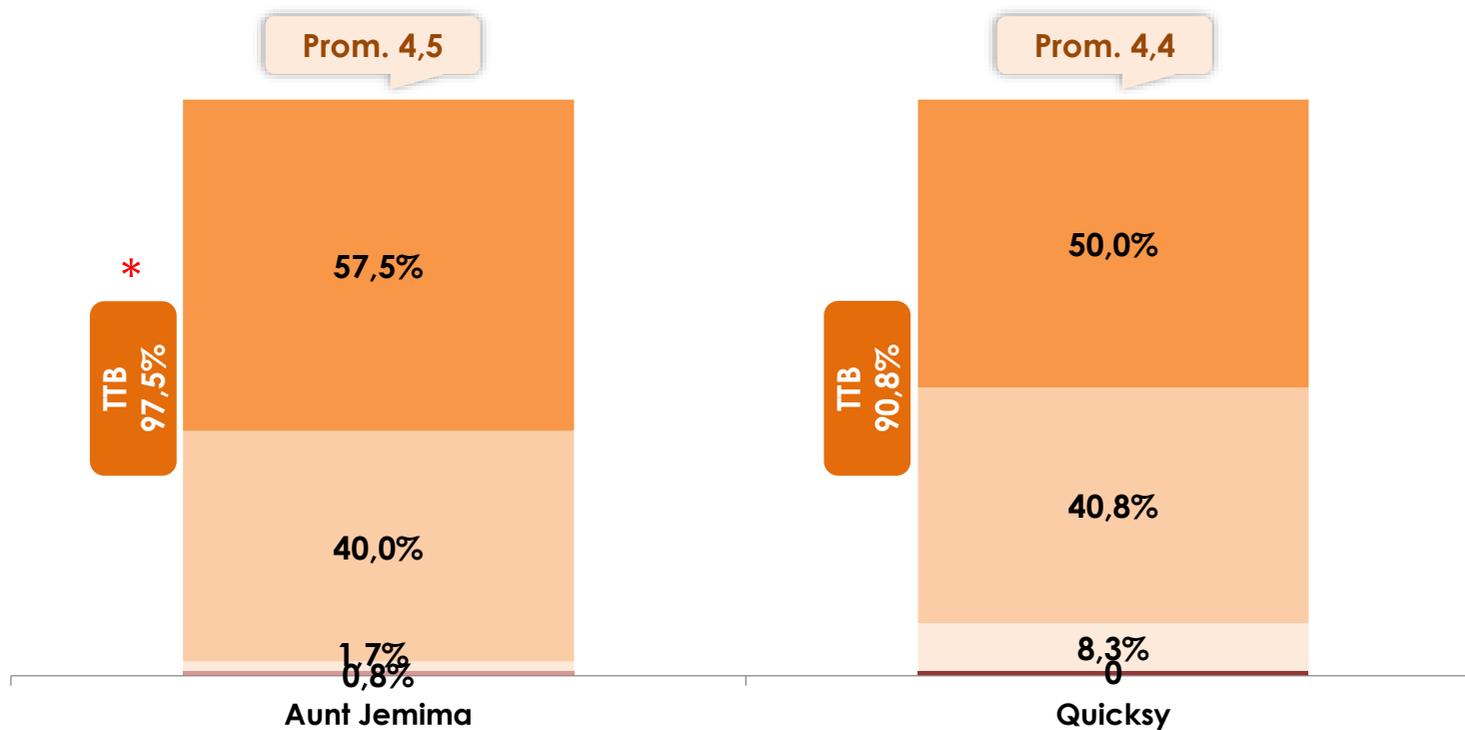
Facilidad para esparcir
en el sartén



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



- Muy fácil de esparcir
- Fácil de esparcir
- Ni fácil ni difícil de esparcir
- Difícil de esparcir
- Muy difícil de esparcir

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTb

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar la formación de burbujas, Aunt Jemima tiene diferencias significativas vs Quiksy en el TTB (Poca formación de burbujas)



Etapa 3
Cocción del Pancake

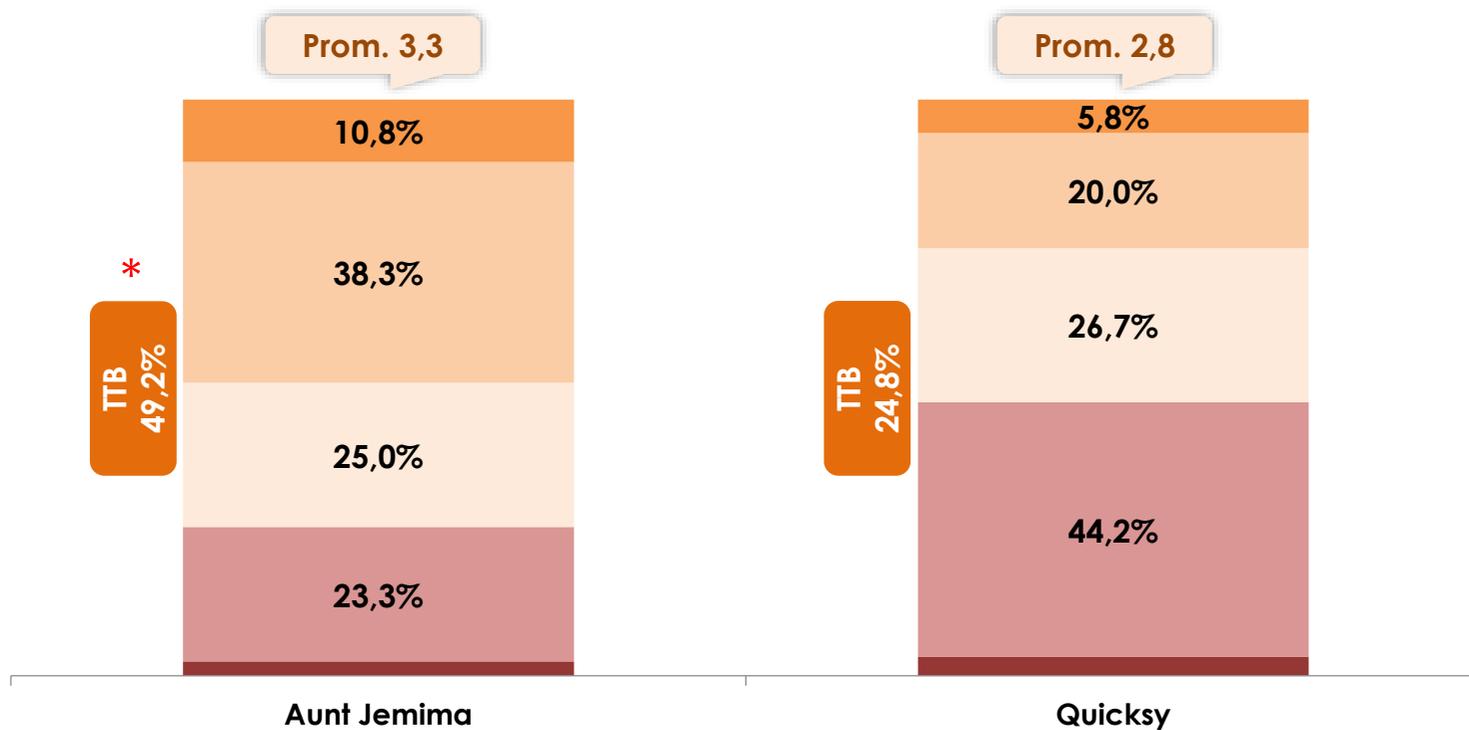
4

●●● Formación de Burbujas

●●● Ranking (en rojo los top)

X

TTB:
Pocas burbujas | No se forman burbujas



- No se forman burbujas
- Se forman pocas burbujas
- Se forman algo de burbujas
- Se forman muchas burbujas
- Se forman demasiadas burbujas

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar la Facilidad para voltear el Pancake, se presentan diferencias significativas destacándose Aunt Jemima en el TB.



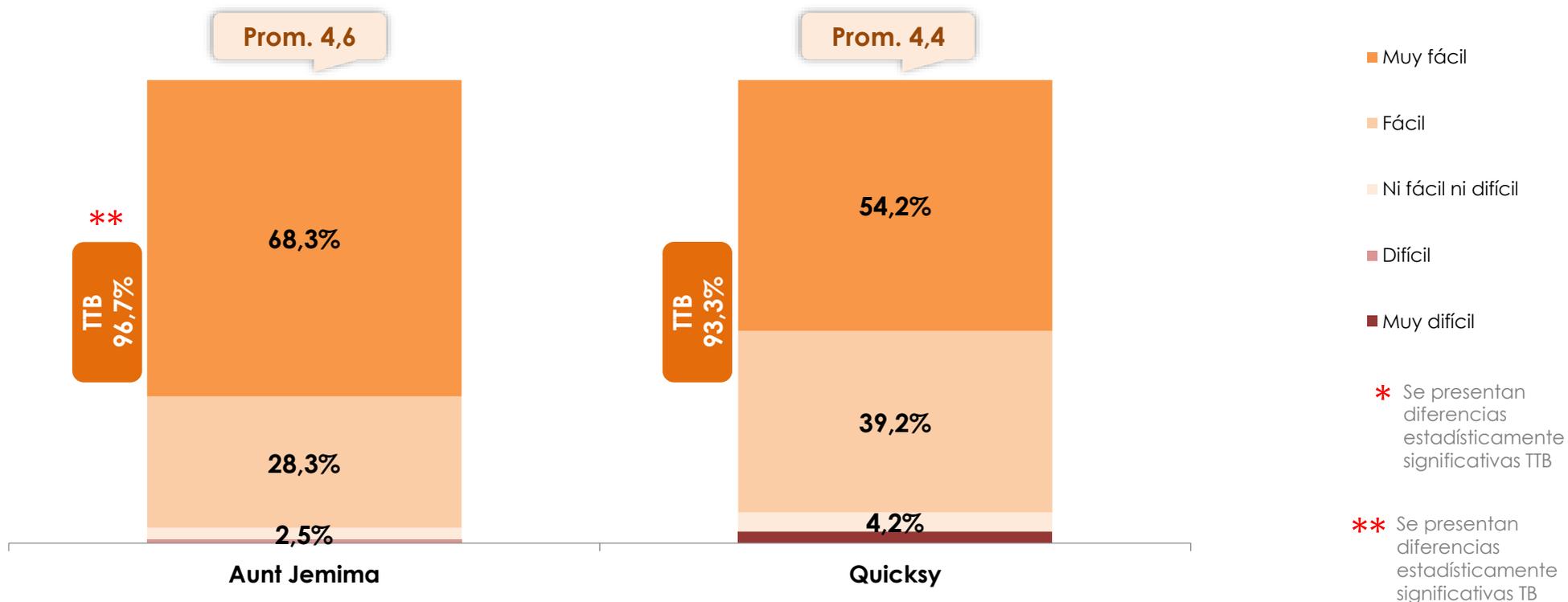
Etapa 3
Cocción del Pancake

2

Facilidad para voltear el Pancake

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



Br: 120

P19. Según la siguiente escala evalúe la muestra de MEZCLA PARA HACER PANCAKES en cuanto a la FACILIDAD DE VOLTEAR EL PANCAKE



Al evaluar el tiempo de cocción no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy para el JR.



Etapa 3 Cocción del Pancake

3



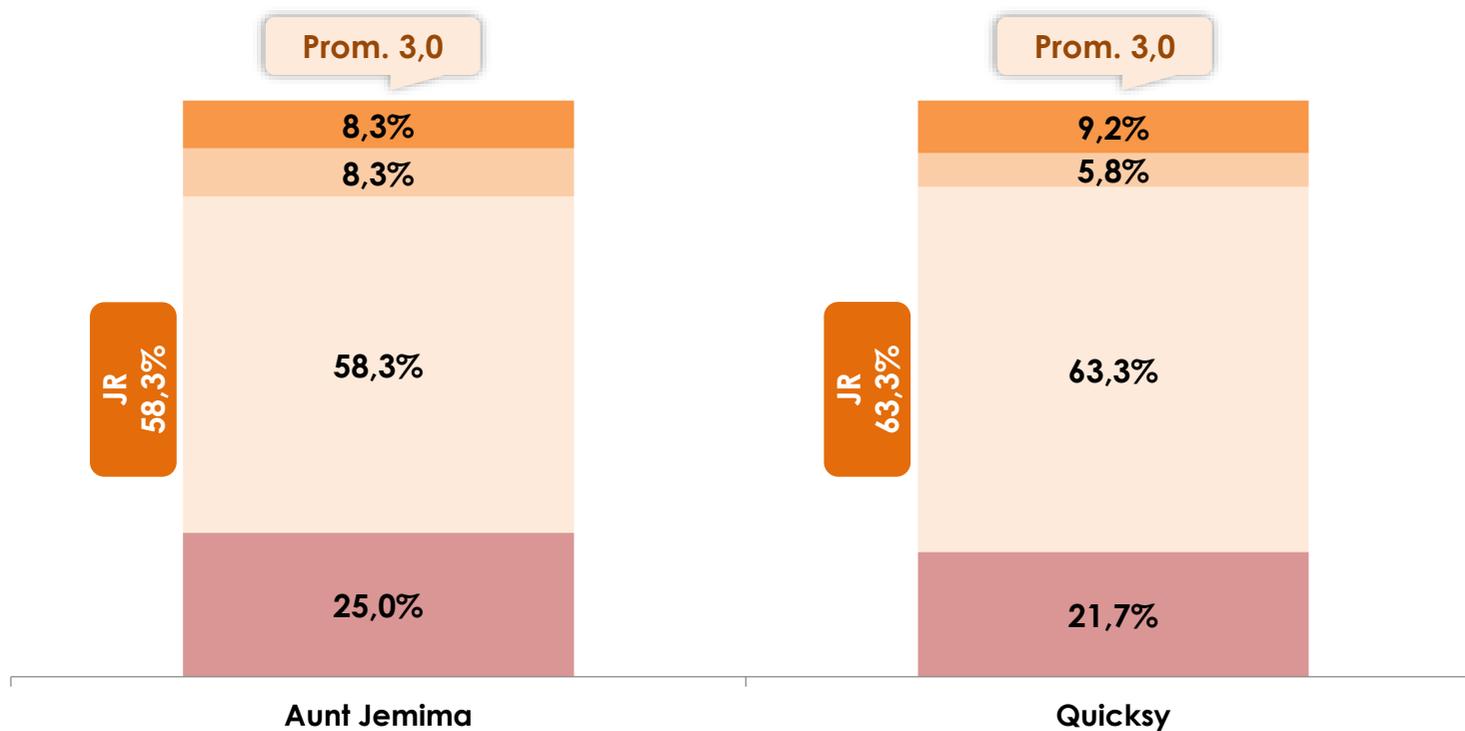
Tiempo de cocción



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy poco tiempo de cocción en cuanto a lo esperado
- Poco tiempo de cocción en cuanto a lo esperado
- Justo el tiempo de cocción esperado
- Más tiempo de cocción del esperado
- Mucho más tiempo de cocción del esperado

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



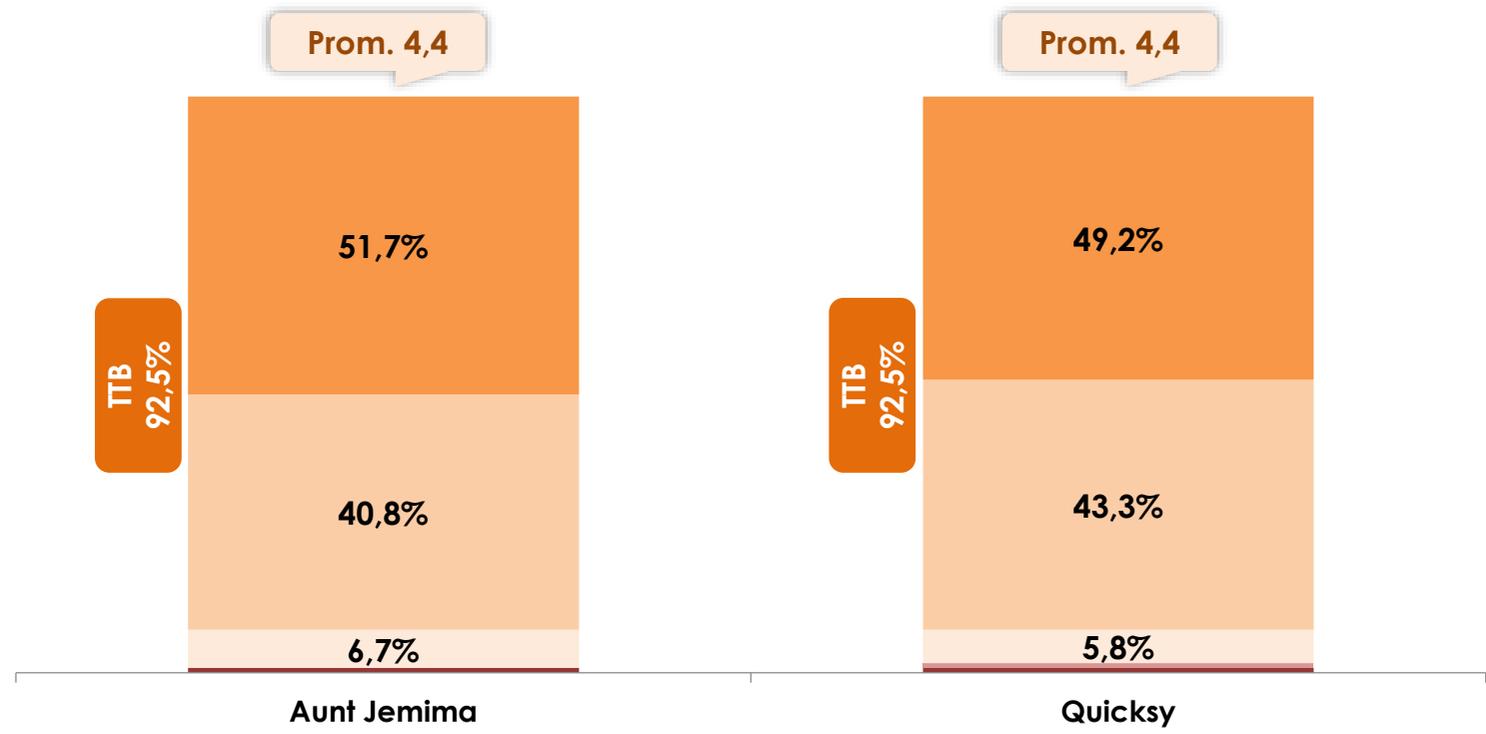
Al evaluar la facilidad de todo el proceso, no se presentan diferencias significativas entre Aunt Jemima y Quicksy.



Etapa 3
Cocción del Pancake

●●● **Facilidad de todo el proceso** ●●●

TTB:
Fácil | Muy fácil



- Muy fácil de preparar
- Fácil de preparar
- Ni fácil ni difícil de preparar
- Difícil de preparar
- Muy difícil de preparar

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120

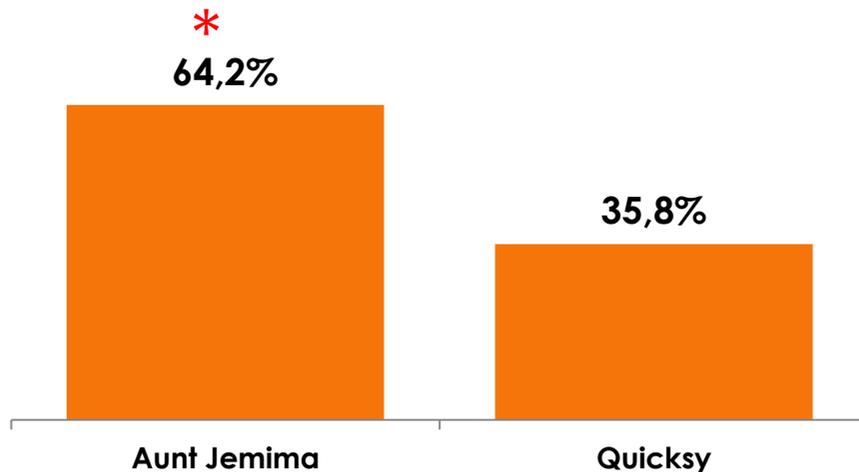


Al consultar sobre la preferencia general en la cocción del pancake, Aunt Jemima, resulta preferida Vs. Quicksy.

Preferencia Cocción del Pancake

Etapa 3 Cocción del Pancake

●●● Prefiriendo a... ●●●



Br: 120

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

P38. ¿Cuál de las dos muestras de mezcla para hacer pancakes evaluadas prefiere?



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 4: EVALUAR PRODUCTO FINAL (PANCAKE)



Al evaluar la apariencia del pancake, Aunt Jemina resulta con desempeño superior vs Quicpsy en el TB y en el TTB



3

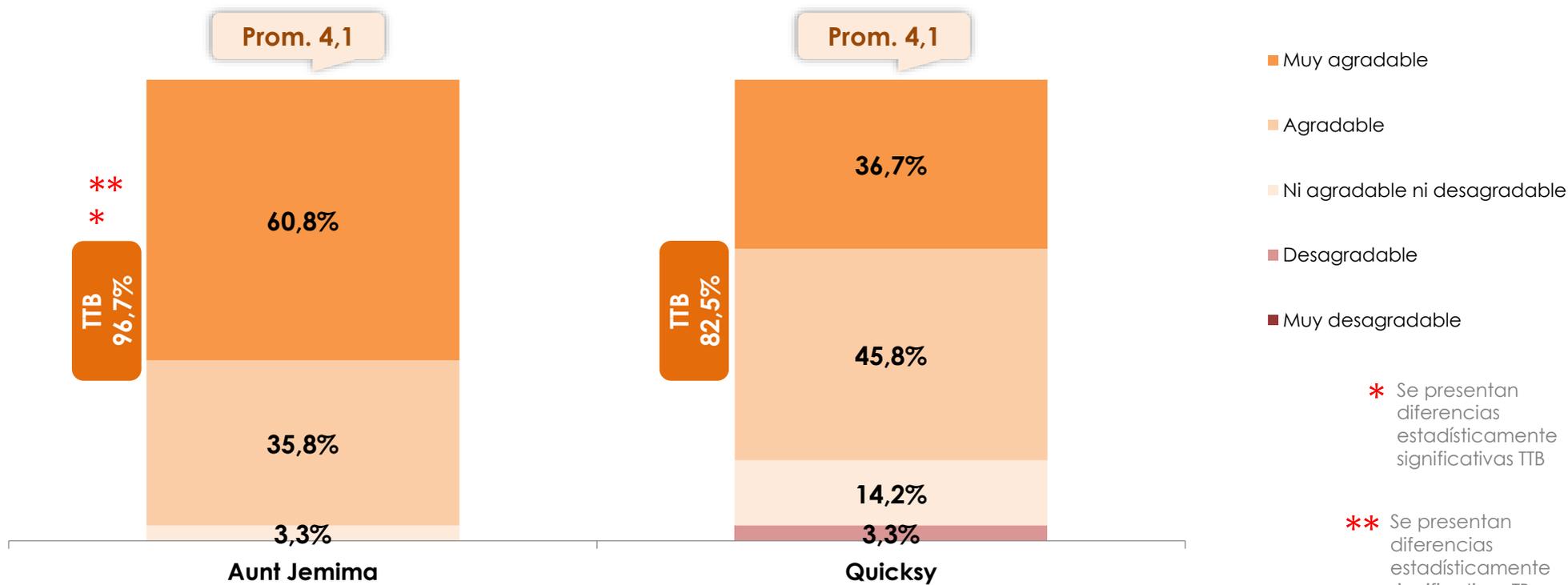
●●● Apariencia del Pancake ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable

Etapa 4
Producto final (Pancake)



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar el color, Aunt Jemima resulta con desempeño superior vs Quiclsy en el TB y en el TTb



Etapas 4
Producto final (Pancake)

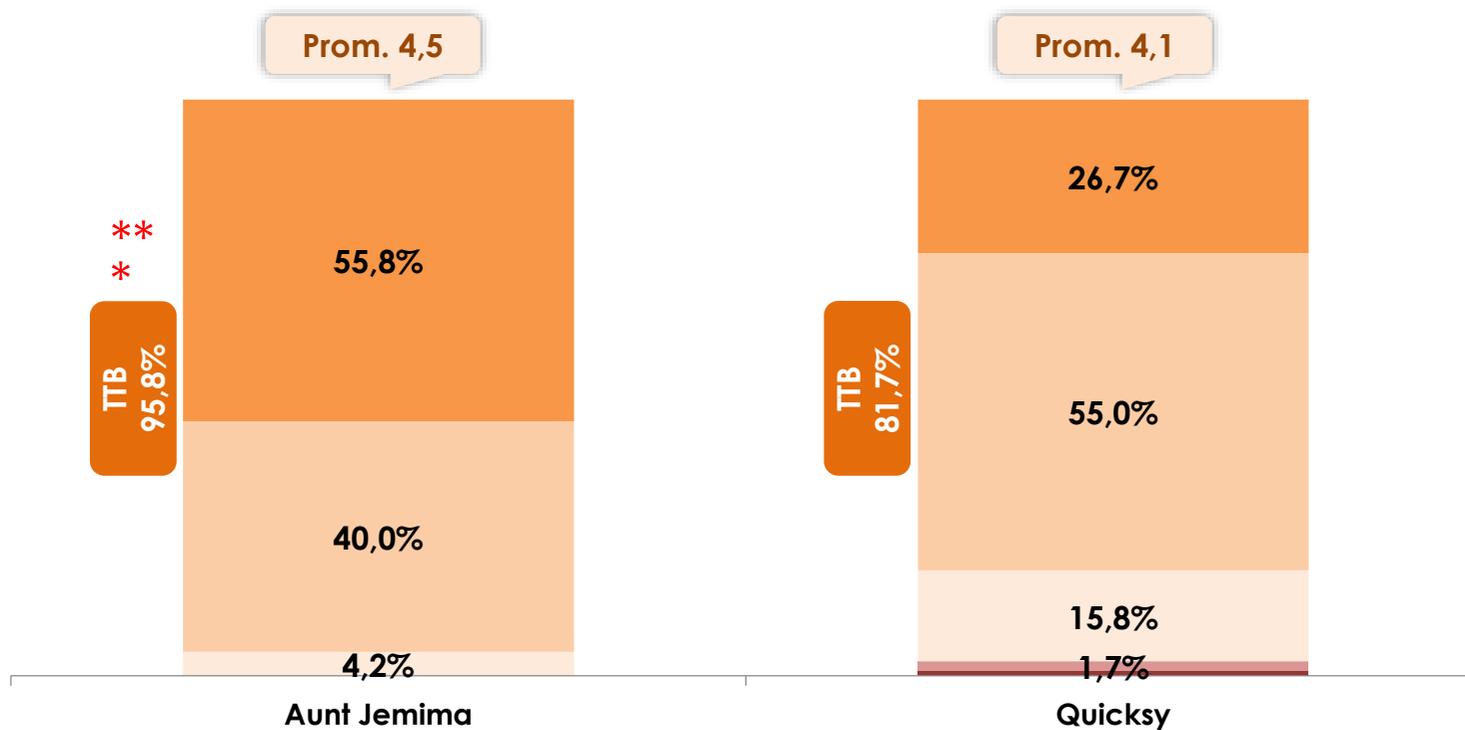
7

●●● Color ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

Br: 120



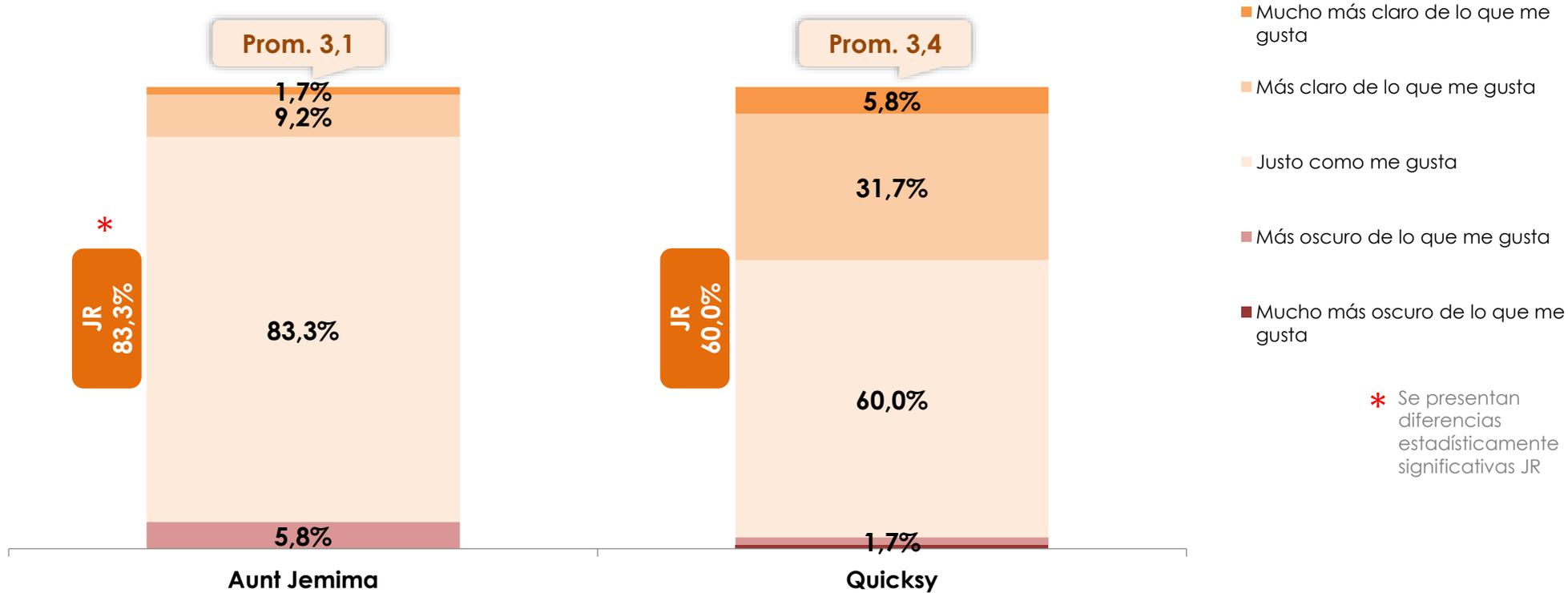
Al evaluar la intensidad del color, se evidencia un mejor desempeño para Aunt Jemima en el JR.



●●● Intensidad del Color ●●●

JR: Just right

Etapa 4
Producto final (Pancake)



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



Al evaluar el olor, Quicksy resulta con desempeño superior vs Aunt Jemima en el TTB



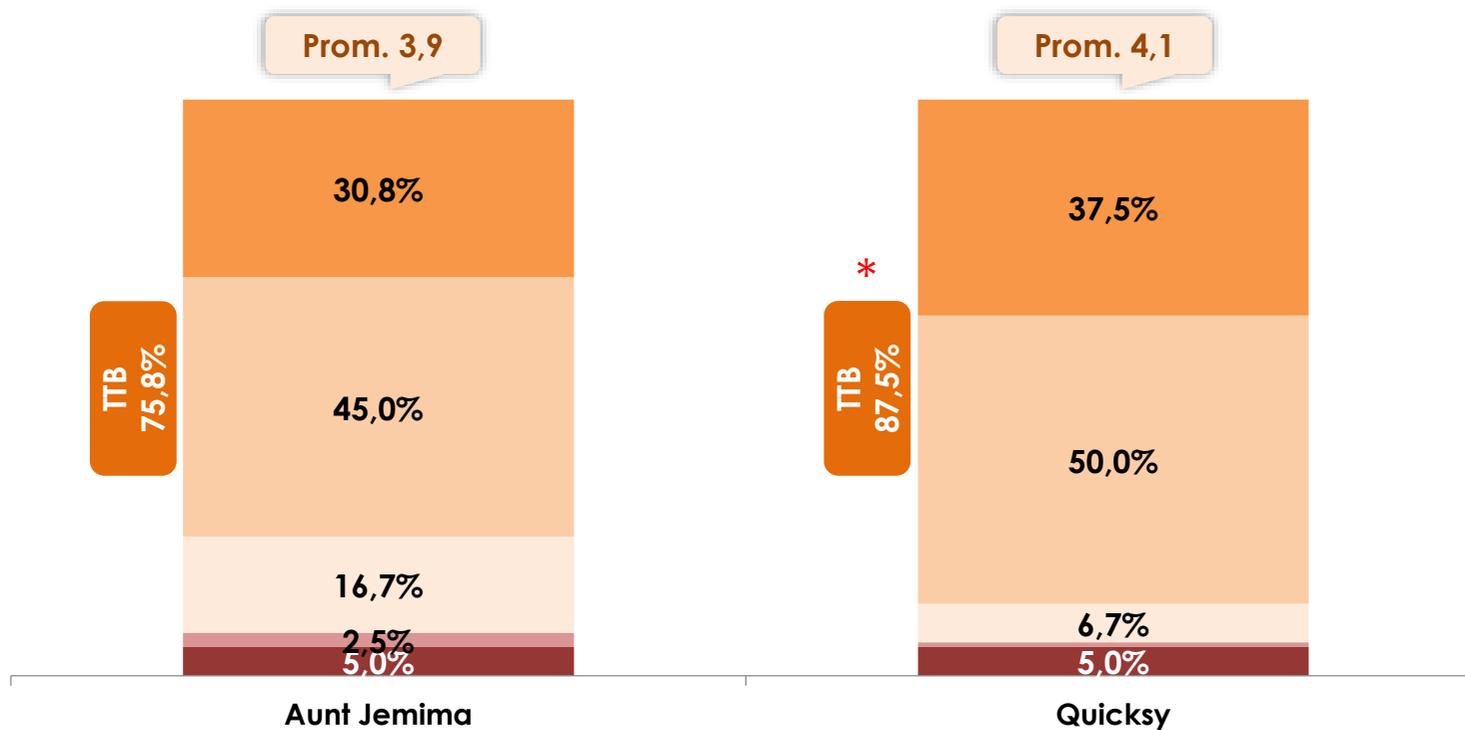
5

●●● Olor ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable

Etapa 4
Producto final (Pancake)



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar la intensidad del olor, se destaca el desempeño de Quicksy vs Aunt Jemima en el JR, en consistencia con el resultado de agrado.

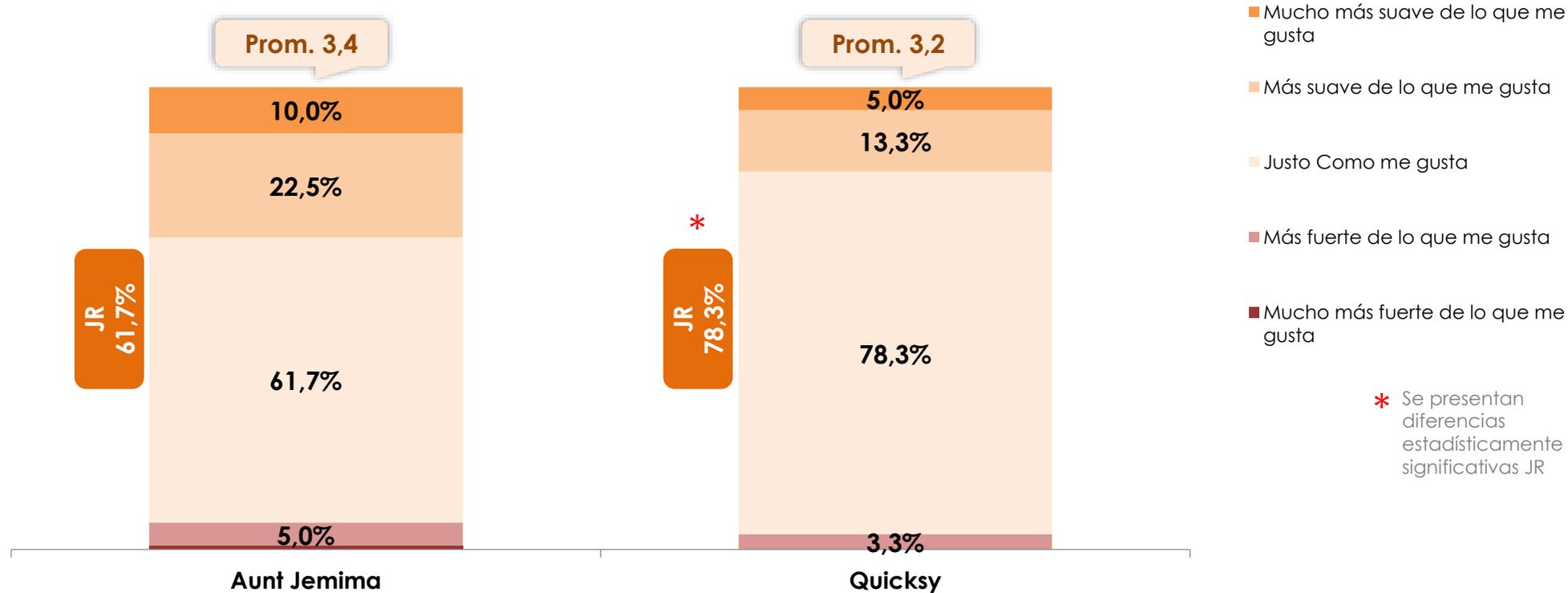


●●● Intensidad del Olor ●●●

JR: Just right

Etapa 4

Producto final (Pancake)



Br: 120



Al evaluar el sabor, se destaca el desempeño de Quicksy vs Aunt Jemima en el TB.



Etapa 4
Producto final (Pancake)

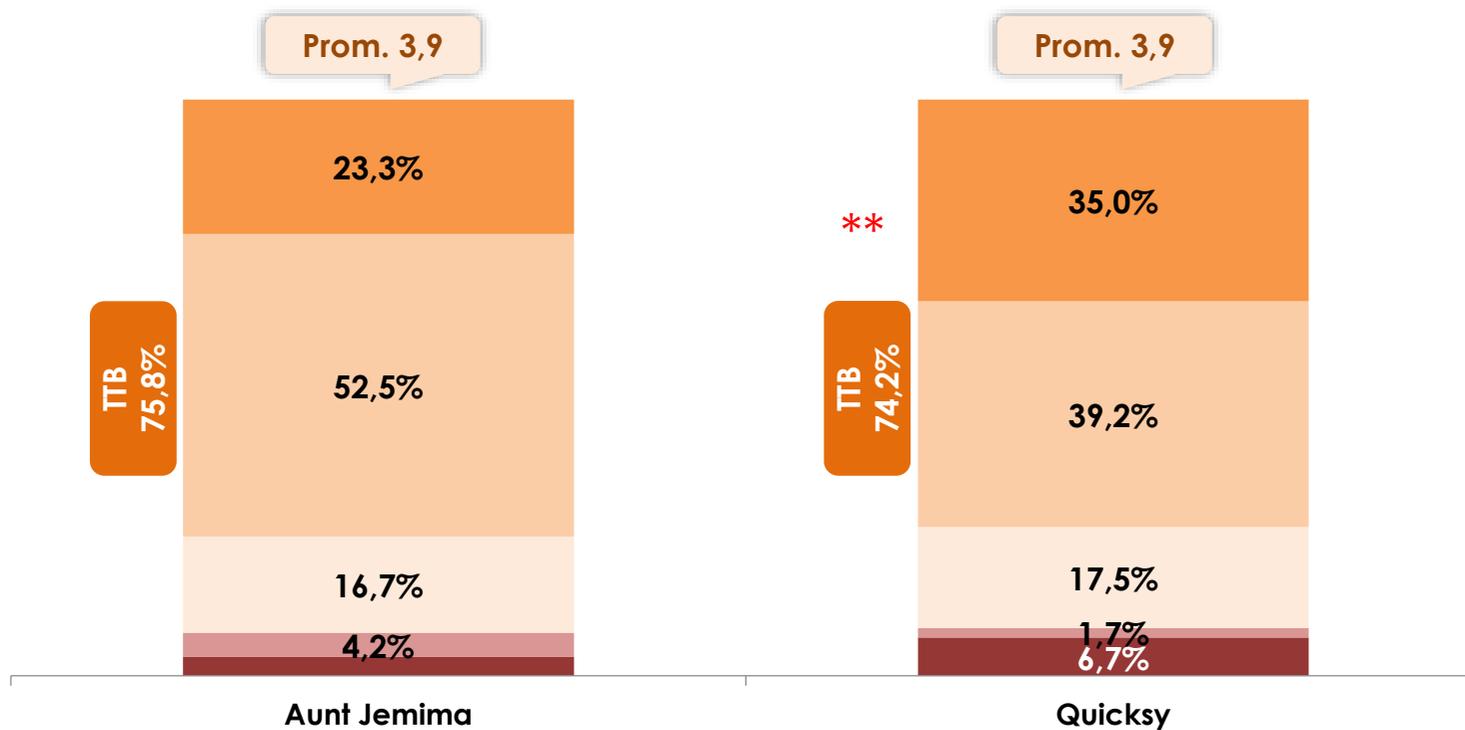
1

●●● Sabor ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



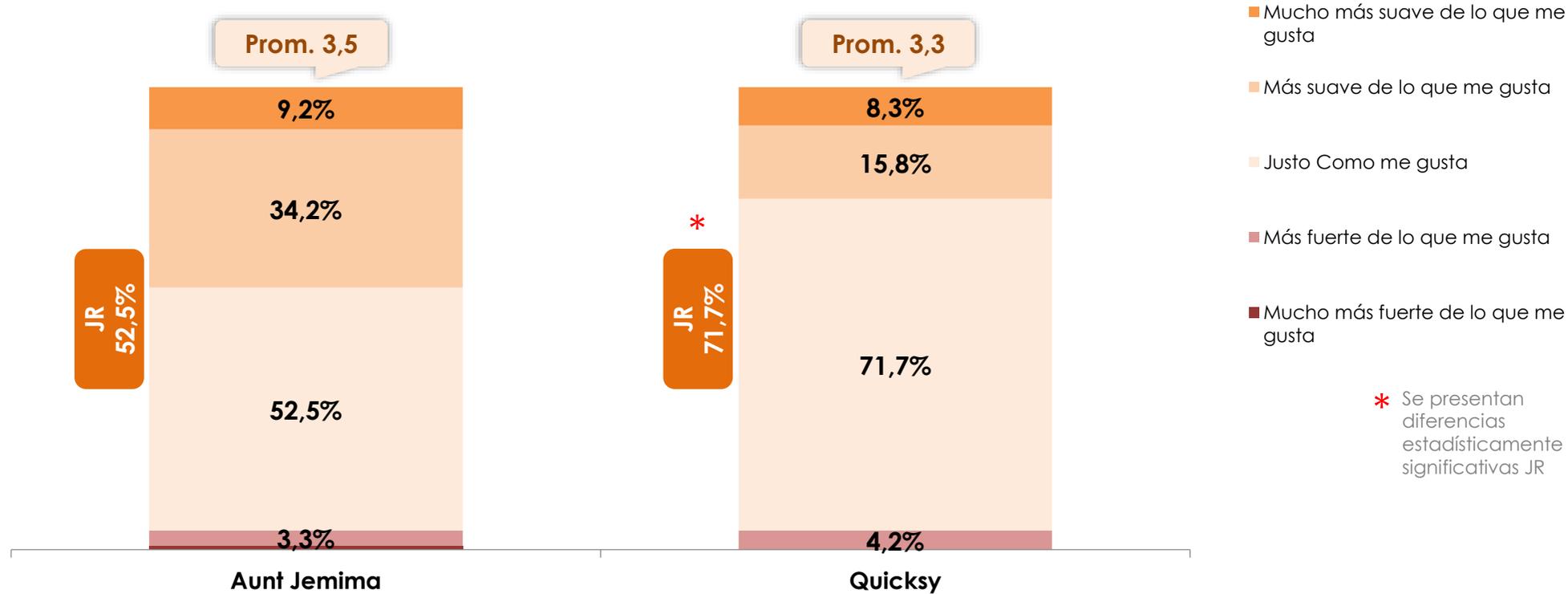
Al evaluar la intensidad del sabor, se destaca el desempeño de Quicksy vs Aunt Jemima en el JR, siendo consistente con el resultado de agrado.



●●● Intensidad del Sabor ●●●

JR: Just right

Etapa 4
Producto final (Pancake)



Br: 120



Al evaluar el agrado en el nivel de dulce, se destaca el desempeño de Quicksy vs Aunt Jemima en el TTb.



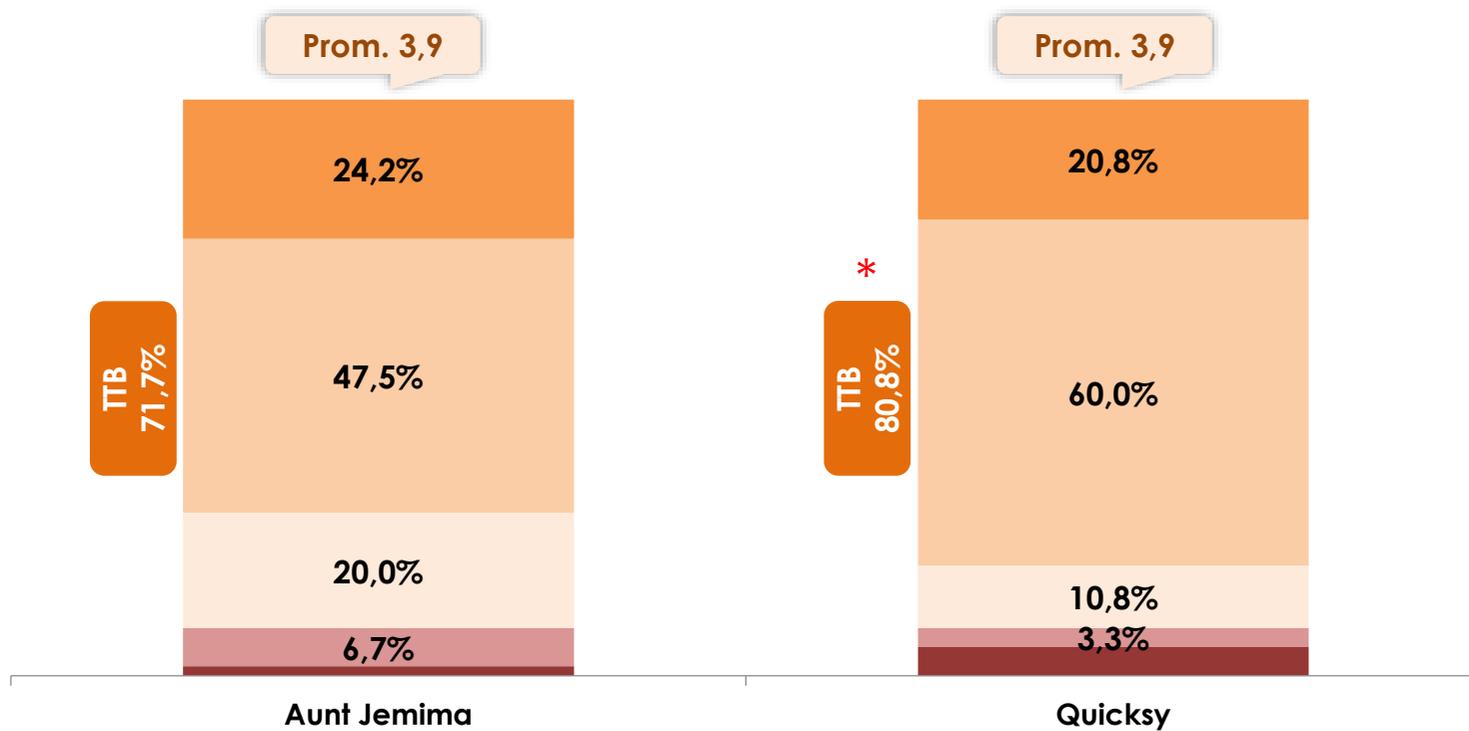
6

●●● Nivel de Dulce ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTb:
Agradable | Muy agradable

Etapa 4
Producto final (Pancake)



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTb

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar el nivel de dulce, Quicksy presenta mejor desempeño vs Aunt Jemima, en consistencia con la evaluación de agrado.



6

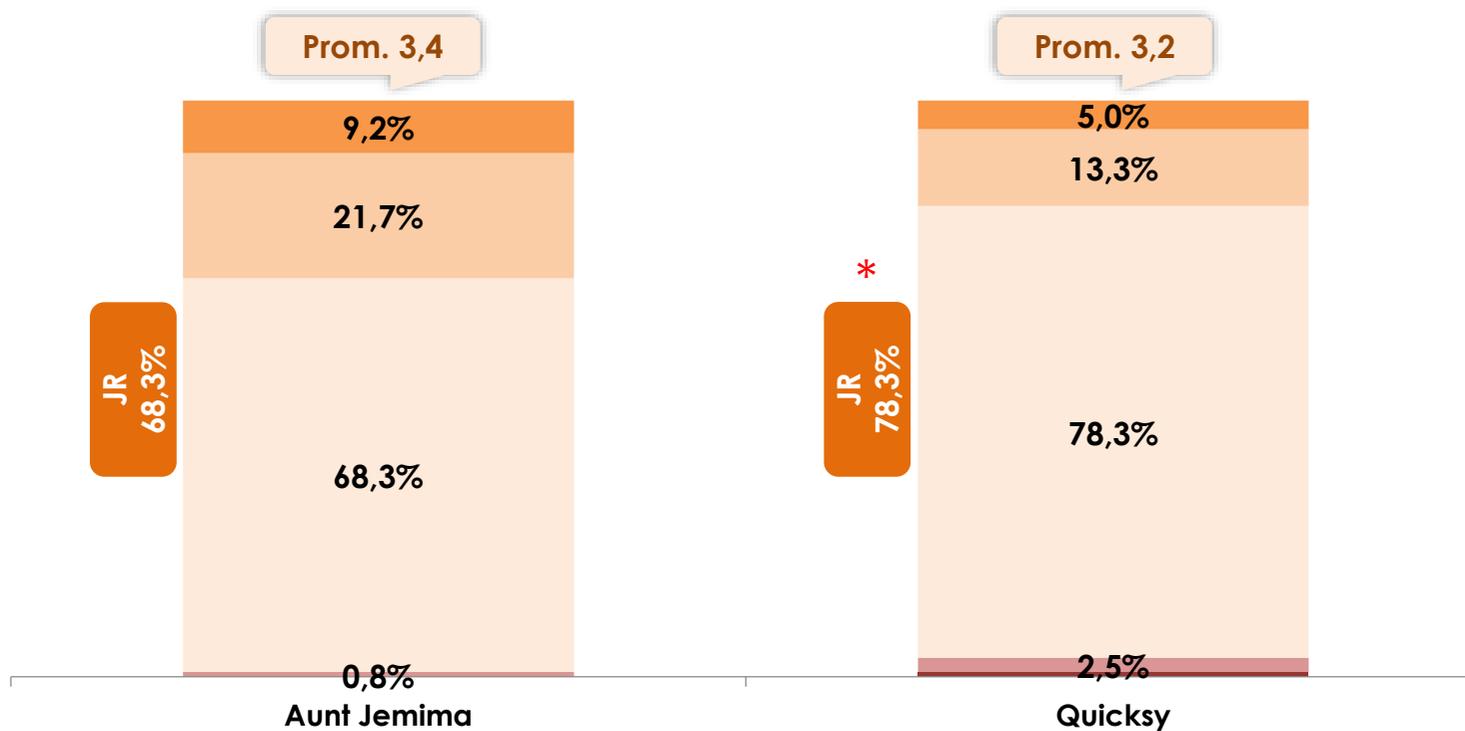
●●● Nivel de Dulce ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 4
Producto final (Pancake)



- Mucho menos dulce de lo que me gusta
- Menos dulce de lo que me gusta
- Justo como me gusta
- Más dulce de lo que me gusta
- Mucho más dulce de lo que me gusta

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar el agrado en la consistencia, Aunt Jemima, se destaca en el TB.



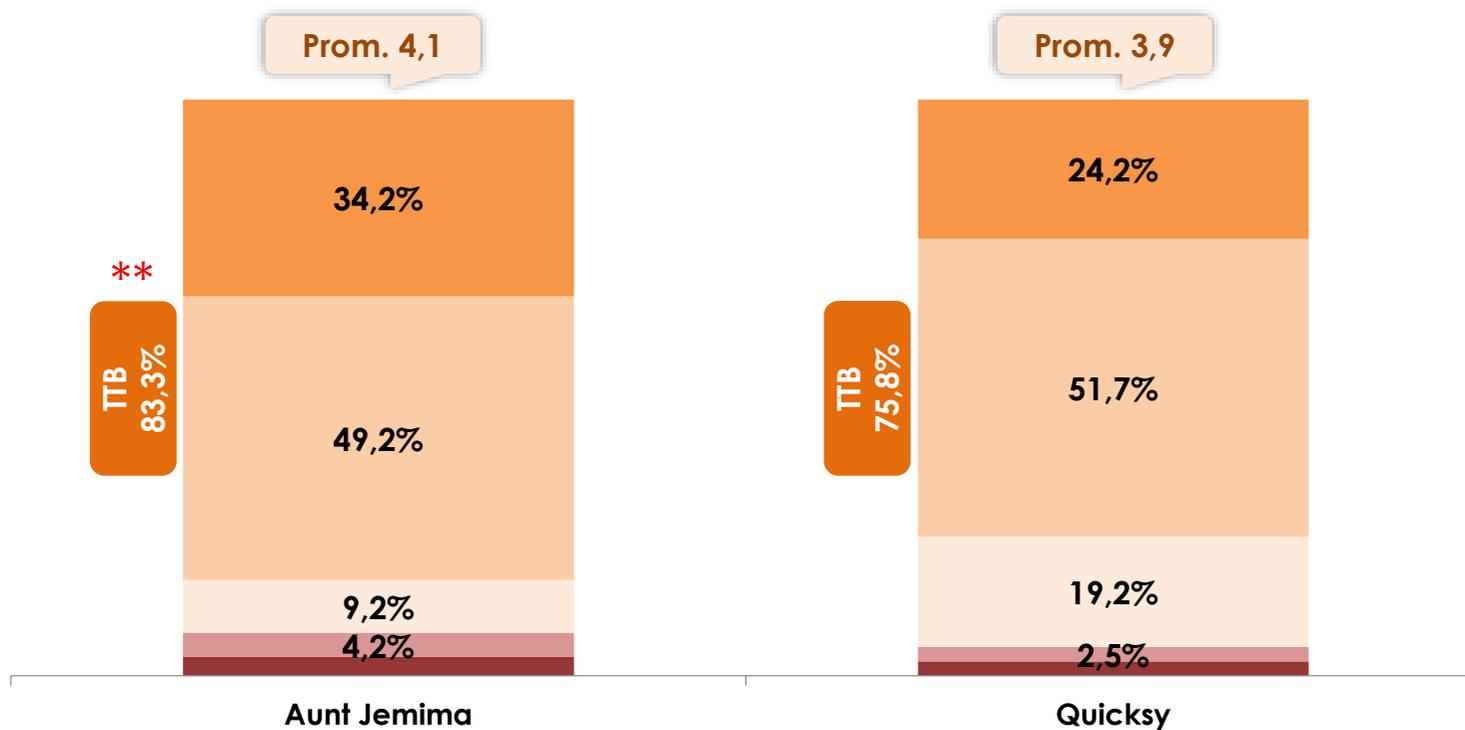
4

●●● Consistencia ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable

Etapa 4
Producto final (Pancake)



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 120



Al evaluar la consistencia, no se presentan diferencias significativas.



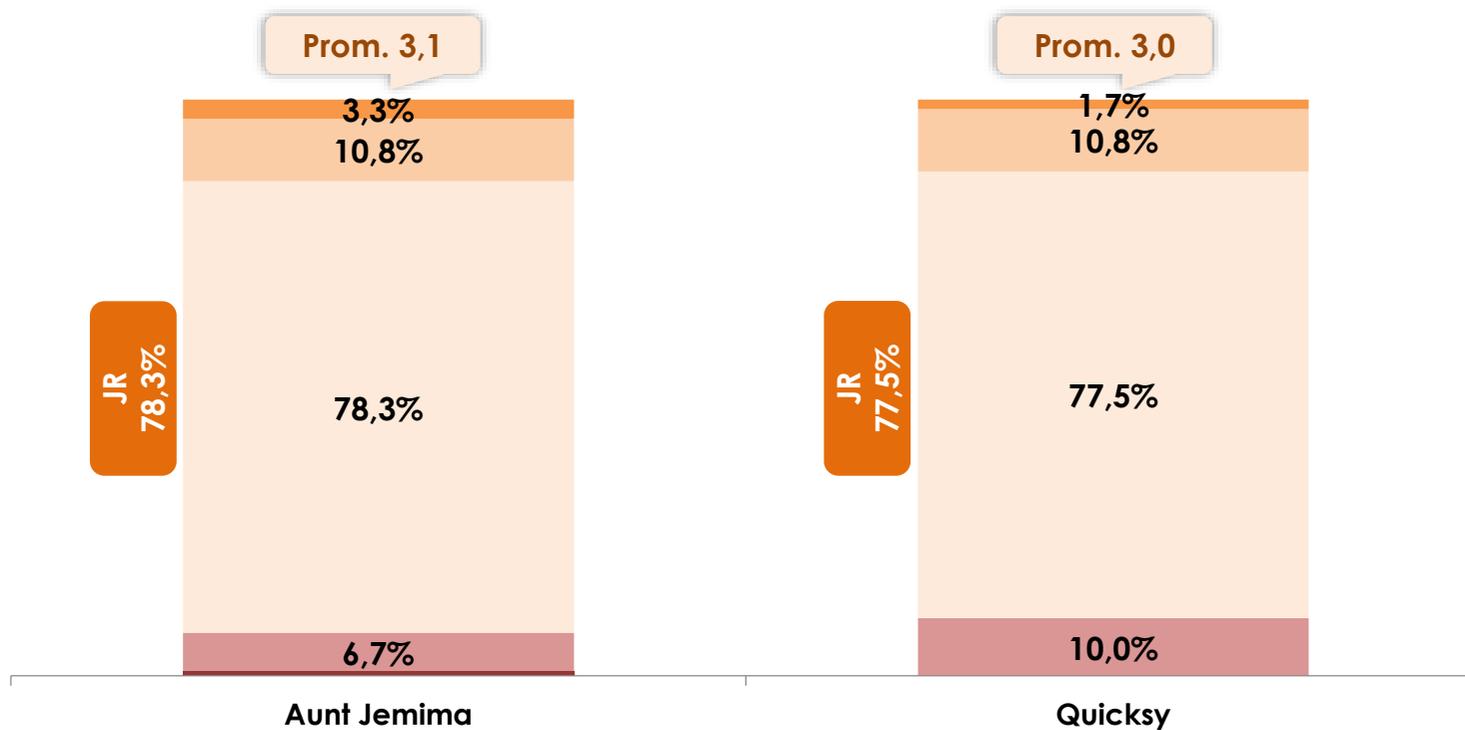
4

●●● Consistencia ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 4 Producto final (Pancake)



- Mucho más suave de lo que me gusta
- Más suave de lo que me gusta
- Justo como me gusta
- Más dura de lo que me gusta
- Mucho más dura de lo que me gusta

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120



Al evaluar el agrado en la esponjosidad, Aunt Jemima, es superior a Quicksy tanto en el TB como en el TTB.



2



Esponjosidad

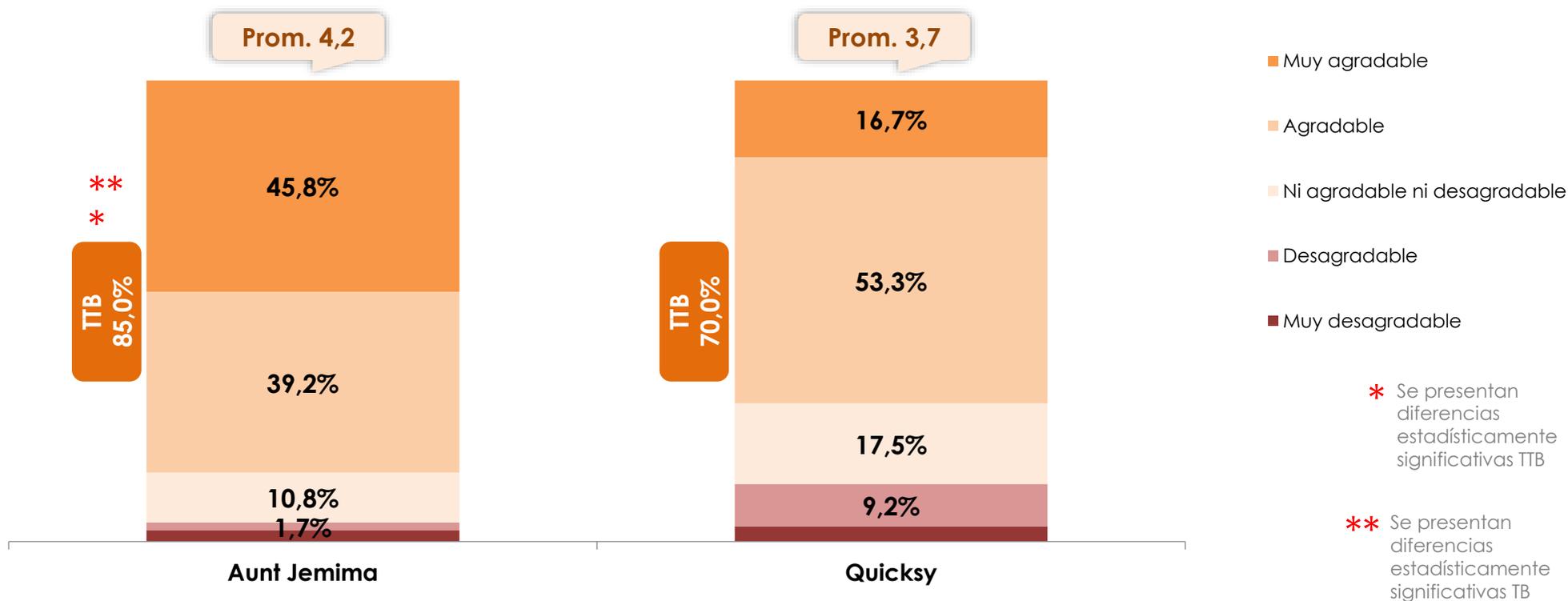


X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable

Etapa 4
Producto final (Pancake)



Br: 120



Al evaluar la esponjosidad, no se presentan diferencias significativas.



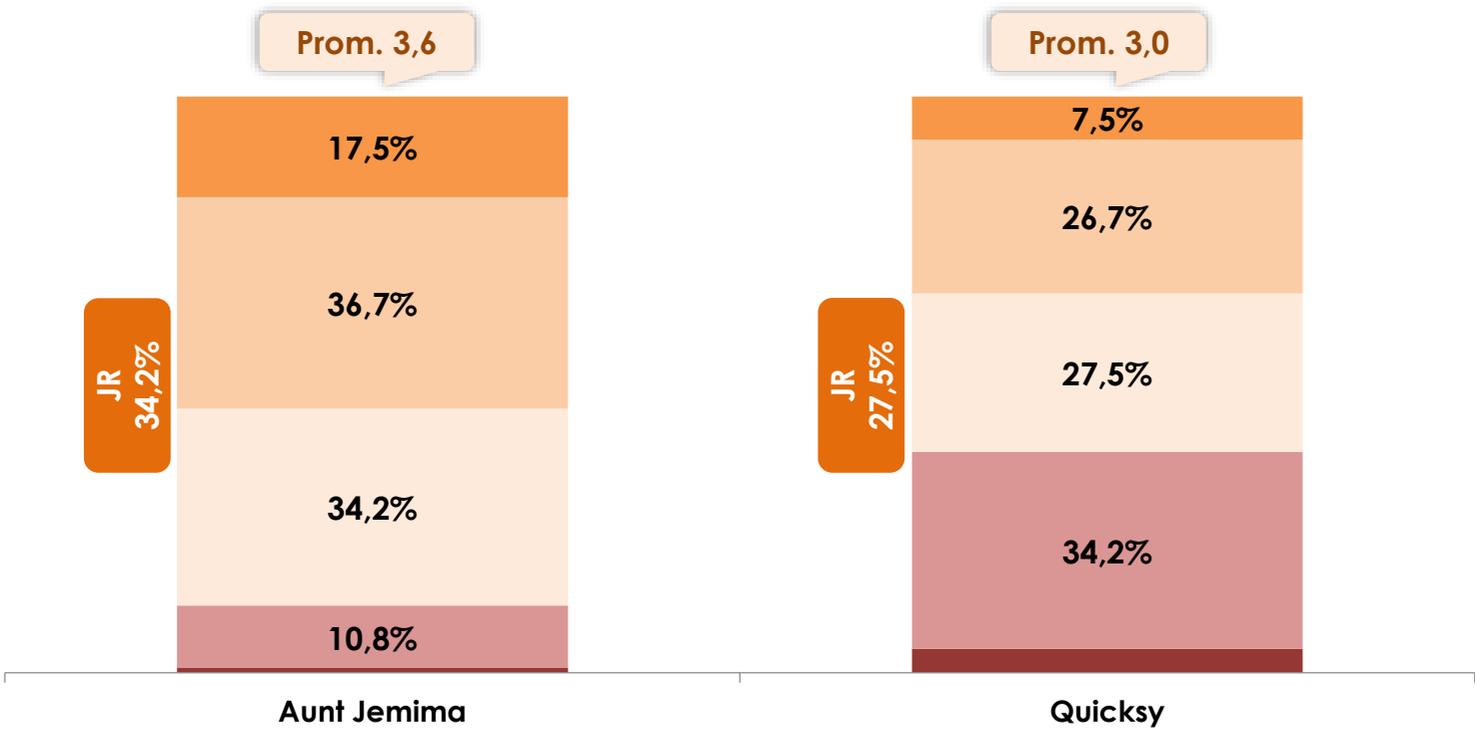
Etapa 4 Producto final (Pancake)

2

●●● Esponjosidad ●●●

X Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy esponjosa
- Esponjosa
- Justo Como me gusta
- Poco esponjosa
- Nada esponjosa

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 120

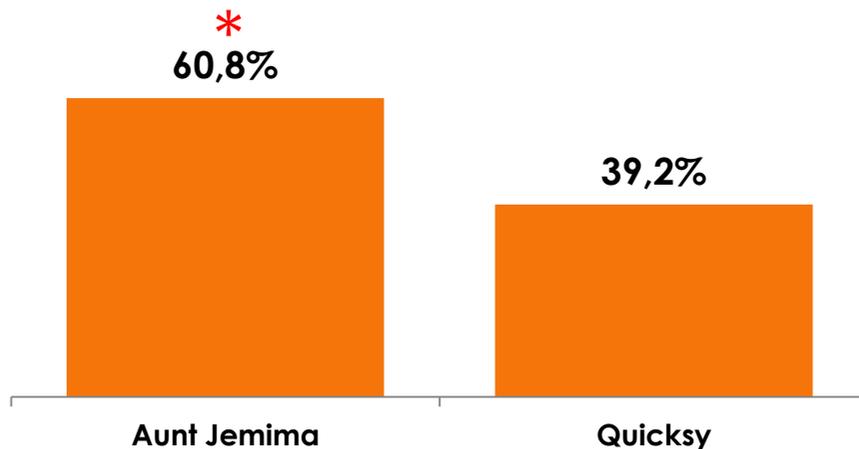


Al consultar sobre la preferencia general en producto final (pancake), Aunt Jemima, resulta preferida Vs. Quicksy.

Preferencia del Pancake

Etapa 4 Producto final (Pancake)

●●● Prefiriendo a... ●●●



Br: 120

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas





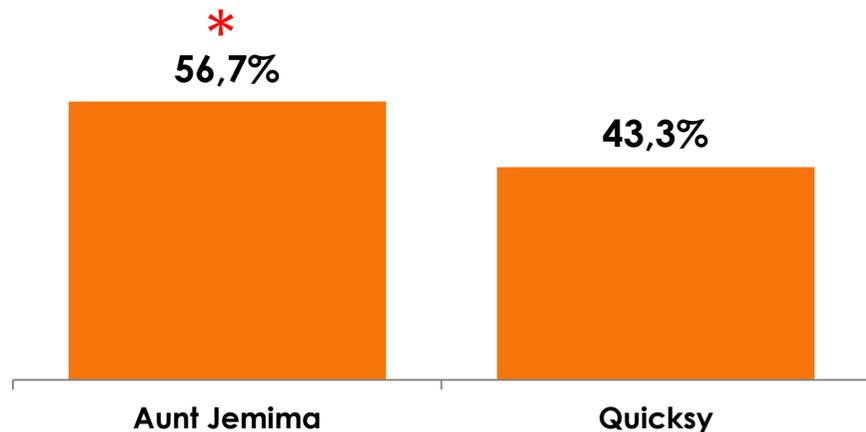
Al consultar sobre la preferencia general, Aunt Jemima, resulta preferida Vs. Quicksy. Las razones principales son: es esponjoso, el color dorado, la textura suave y es menos dulce.

Preferencia General

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Br: 120

	Aunt Jemima	Quicksy	
Top ↑	Es esponjoso	73.5%	
	El color dorado	42.6%	
	La textura es suave	32.4%	
	Es menos dulce	20.6%	
	Es dulce	16.2%	
	El sabor tiene el dulce justo	14.7%	
	El sabor es delicioso	14.7%	
	Es más fácil de mezclar	10.3%	
	Sabor a vainilla	8.8%	
	Se cocina en menos tiempo	8.8%	
	El color café	8.8%	
	El aroma a vainilla es agradable	5.9%	
	Es más fácil de moldear	5.9%	
	La consistencia es fina	5.9%	
			Sabor a vainilla
		Es dulce	46.2%
		La textura es suave	36.5%
		El aroma a vainilla es agradable	25.0%
		Es esponjoso	21.2%
		Es más fácil de mezclar	13.5%
		Se cocina en menos tiempo	13.5%
		No se observan burbujas	9.6%
		El color dorado	7.7%
		Es más fácil de moldear	7.7%
		El sabor tiene el dulce justo	5.8%
		El aroma es dulce	5.8%
		El sabor es delicioso	3.8%
		La consistencia es fina	3.8%
		Se esparce bien en el sartén	3.8%

Br: 68

Br: 52

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

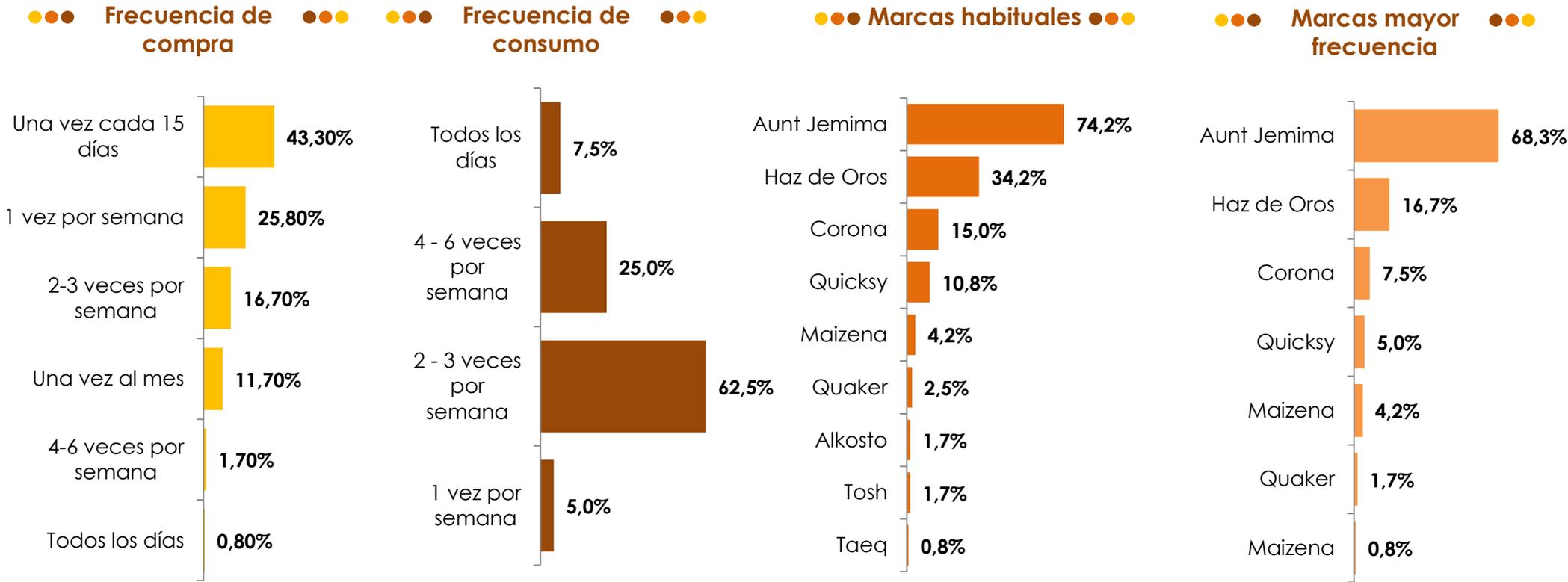




Hábitos de consumo y compra



Base: 120



50 F11. Usted mencionó que compra para su hogar mezcla para hacer pancakes ¿Con qué frecuencia suele comprar usted mezcla para hacer Pancakes? / F12. ¿Y con qué frecuencia suele consumir usted personalmente Mezcla para hacer Pancakes? / F13. ¿Qué marcas de mezcla para pancakes suele usted comprar para su hogar? F13A. ¿Y cuál es la marca de mezcla para pancakes que usted compra para su hogar con mayor frecuencia?



Alimentos Polar

DEMOGRÁFICOS



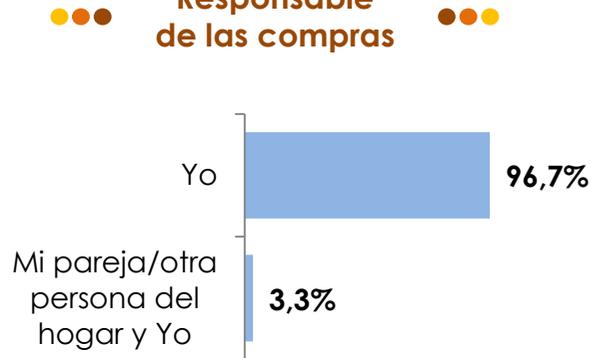
Demográficos



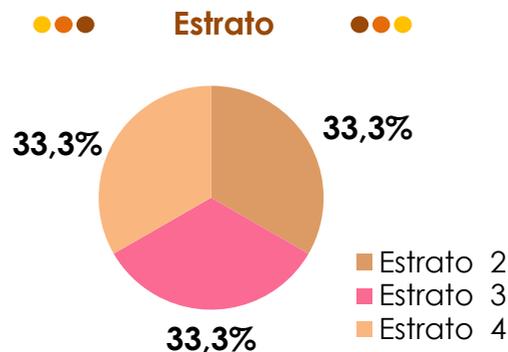
TOTAL

Base: 120

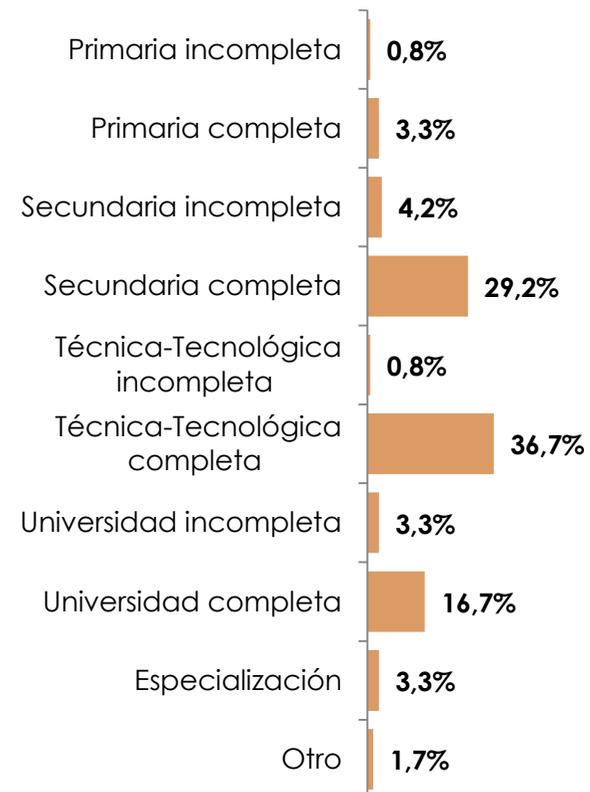
Responsable de las compras



Estrato



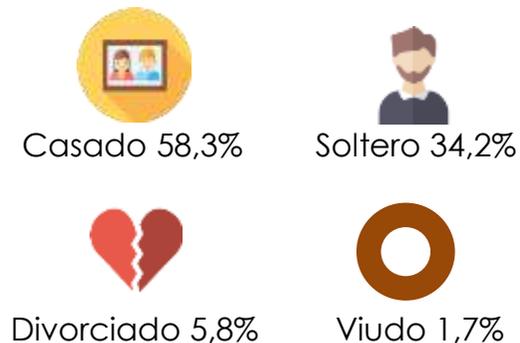
Nivel de estudios



Edad



Estado civil





Alimentos Polar

PRUEBA DE PRODUCTO PANCAKES

Agosto 2023

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH

