

Título de la propuesta:

PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR A ADITIVOS NATURALES NO TRADICIONALES

Responsable: ACOSTA, Silvina Alexandra, acostasilvina96@gmail.com

Integrantes del Equipo: ACOSTA, Silvina Alexandra; CAMERA, Nancy; LARROSA, Virginia; MUCHIUTTI, Gabriela; OROÑO, Alexis; PANCRAZIO, Gastón.

Unidad Académica: Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos

Situación Problemática:

La mayoría de los consumidores en la actualidad exigen productos con mejoras en el sabor, agradables al paladar y con menos aditivos sintéticos. La investigación se centró en describir la percepción del consumidor en relación con el cambio de ingredientes sintéticos por naturales en salchichas tipo Viena.

El estudio se basó en presentar una salchicha tipo Viena con el agregado de extracto de propóleo en reemplazo del nitrito de sodio. Se llevó a cabo en la Facultad de Bromatología en la ciudad de Gualeguaychú, Entre Ríos. Se utilizó metodología cualitativa mediante la respuesta de un cuestionario online que permitió obtener información de las percepciones de los consumidores que interesan a la investigación. Las preguntas fueron cerradas de opción múltiple cuando se les cuestionó: ¿Consumiría este tipo de producto?, ¿Cuál sería la principal característica que debería tener para asemejarse a una salchicha tradicional?, ¿Compraría este tipo de producto?, y abiertas a preguntar: ¿Qué espera encontrar en el producto que lo diferencie de las salchichas tradicionales? y también cuando se les solicitó que expresaran en una palabra la impresión o sensación que le generaba el producto, en esta última se utilizó la técnica Word association task para el análisis de los datos.

Objetivo:

Conocer la percepción de los consumidores ante el agregado de extracto de propóleo como conservante natural a salchichas tipo Viena.

Resultados alcanzados:

De un total de 151 encuestados, el 65,6% de los participantes corresponde al sexo femenino y el 60% del total tienen entre 21 y 40 años.

Al proporcionarles una foto del producto, el 43,7% de los encuestados afirmó que lo consumiría y un 41,7% que tal vez lo haría. Luego, respondieron que la principal característica que debería tener el producto para asemejarse a una salchicha tradicional sería: sabor (53%), apariencia (29,1%), textura (13,9%) y color (4%). Además, cuando se

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518

les pidió que expresaran en una palabra que impresión o sensación les generaba el producto, la nube de palabras elaborada mostró que “curiosidad”, “artificial” y “rico” fueron las más mencionadas.

Ante la interrogante de qué espera encontrar en el producto que lo diferencie de las salchichas tradicionales, 6 de cada 10 personas apuntaron hacia las características sensoriales, donde el 64% de ellas mencionó la palabra sabor, acompañada de diferente/distinto, único, mejor, y un 15% nombró la textura. Por otro lado, cerca del 16% del total enfatizó en el interés de que sean saludables, sumados a aquellos que citaron la palabra calidad (9%) y en particular remarcaron la nutricional. Asimismo, en menor proporción se recalcaron aspectos en cuanto a los ingredientes utilizados, la extensión de la vida útil del producto y aspectos tecnológicos de su elaboración.

Por último, un 57% de los encuestados aseguró que lo compraría y de éstos, el 82,8% lo haría por curiosidad y los demás por consumo habitual de este tipo de producto, un 34,4% indicó que tal vez lo haría y sólo un 8,6% mencionó que no lo compraría.

En conclusión, los resultados sugieren que el producto podría tener una buena aceptación por parte de los consumidores como variante al producto tradicional.

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518