

Informe

Evaluación Sensorial de Alimentos Congelados

MINI EMPANADAS DE CARNE MECHADA

Abril 2021





- ✓ Evaluar a ciegas los distintos atributos organolépticos de 4 muestras, en 2 fases de evaluación.
- ✓ Identificar los valores ideales en cada atributo organoléptico por fase.
- ✓ Determinar la distancia/ brecha entre los productos evaluados y el ideal en cada atributo por fase.
- ✓ Determinar el orden de importancia de los atributos en cada fase.
- ✓ Identificar la Probabilidad de Preferencia de los productos en cada atributo evaluado.

ETAPA 1 Producto congelado (sin cocinar):

- ✓ Apariencia (desagradable-agradable).
- ✓ Color (uso de carta de colores).
- ✓ Tamaño de la Mini empanadas de carne mechada.



- Jerarquizar los Atributos Organolépticos de la Categoría por fase.
- Identificar Preferencia de cada muestra en cada atributo.

ETAPA 2 (Producto cocinada):

- ✓ Apariencia general (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Color (uso de carta de colores).
- ✓ Olor (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Intensidad del Olor (muy débil – muy fuerte).
- ✓ Crocancia de la masa de la empanada al morderla (nada crujiente –muy crujinete).
- ✓ Suavidad de la masa (muy suave - nada suave).
- ✓ Grosor de la masa (muy gruesa – muy delgada)
- ✓ Nivel de dulce de la masa (nada dulce – muy dulce)
- ✓ Nivel de sal de la masa (nada salada – muy salada)
- ✓ Sabor general de la masa (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Cantidad de relleno (poca - mucha).
- ✓ Intensidad del sabor del relleno (muy débil - muy fuerte).
- ✓ Nivel de sal del relleno (nada salado - muy salado).
- ✓ Sabor general del relleno (muy desagradable – muy agradable).

Unidad de Análisis

- Hombres (50%) y Mujeres (50%), entre 25 y 55 años de edad, pertenecientes a los niveles socioeconómicos C (50%) y D (50%).
- Personas que declaren ser quienes tomen la decisión de compra de alimentos en el hogar, que consuman alimentos congelados listos para cocinar en su hogar al menos una vez al mes, que consuman empanadas hechas de maíz (empanadas criollas) al menos dos veces a la semana y que no sean rechazadores de consumir carne mechada ni de consumir alimentos fritos.

Recolección de la información

- Entrevistas realizadas en Centro Location, en la ciudad de Caracas, a personas previamente reclutadas con el perfil requerido y por medio de un cuestionario estructurado digitalmente (Tablet).

Tamaño de la muestra

MODO DE COCCIÓN DEL PRODUCTO	MUESTRAS				MUESTRAS EVALUADAS	PERSONAS EFECTIVAS A ENTREVISTAR
	1	2	3	4		
EN FREIDORA	36	36	36	36	144	48

Metodología

- Evaluación de producto a ciegas en dos etapas.
- Etapa 1. Producto congelado sin cocinar.
 - Etapa 2. Producto cocinado (Freidora).

Nivel de confianza

- 95% de confianza /Error: 14%.

Fecha de campo

- Del 22/03 al 26/03/2021.

AP	EMPACADA	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
<p data-bbox="318 468 479 499">APEspaña</p> 			



Evaluación Sensorial
Mini empanadas de carne mechada



**Evaluación Sensorial
Congeladas
(Etapa 1)**

Base: 48

Mini Empanadas con carne mechada (Congeladas) (Etapa 1)

1	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	42,1%
2	El tamaño de la Mini Empanada Congelada	30,7%
3	El color de la Mini Empanada Congelada	27,3%

Más Importante

Top

Menos Importante

Más Importante

Top

Menos Importante

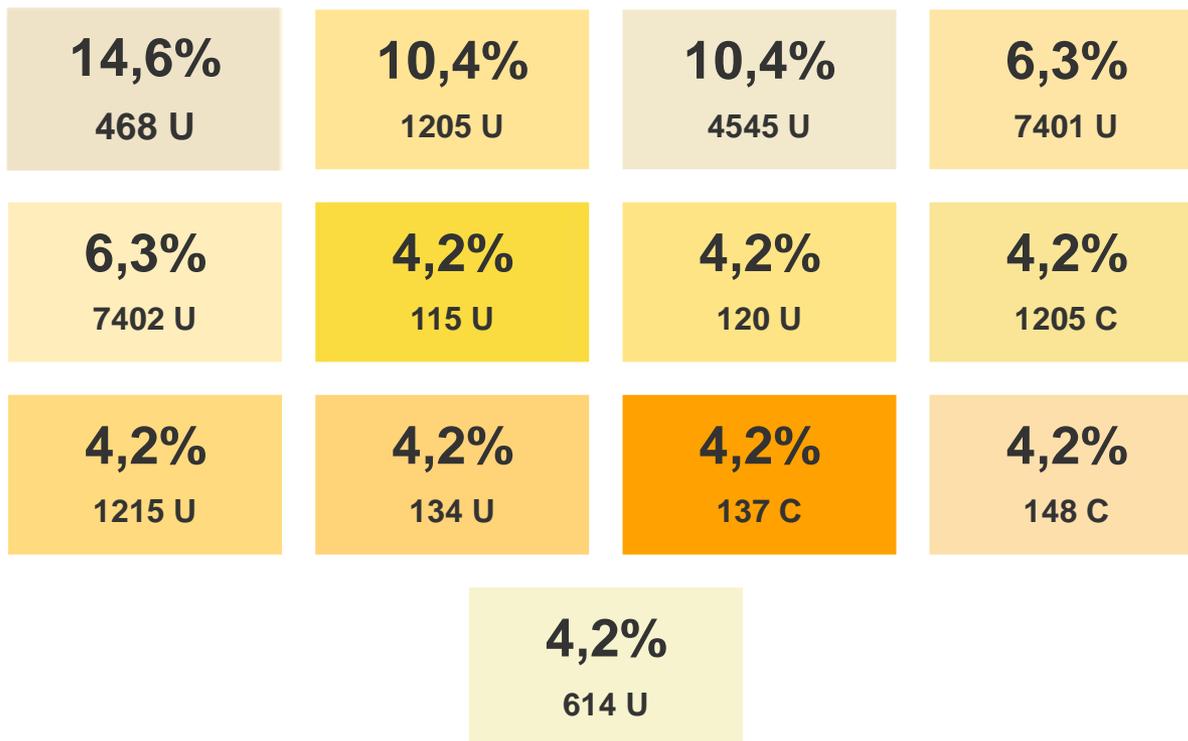
Mini empanadas de carne mechada (Etapa 2)

1	El sabor en general del relleno de carne mechada (muy desagradable-muy agradable)	19,3%
2	La intensidad del sabor del relleno de carne mechada (muy débil - muy fuerte)	11,9%
3	La apariencia general (muy desagradable-muy agradable)	11,4%
4	El color de la mini empanada	7,6%
5	Lo crujiente de la mini empanada al morderla (nada crujiente – muy crujiente)	6,9%
6	La cantidad de carne mechada del relleno (nada – mucho)	6,5%
7	El grosor de la masa de la mini empanada (muy delgada - muy gruesa)	5,7%
8	El sabor general de la masa (muy desagradable - muy agradable)	5,5%
9	El nivel de sal del relleno de carne mechada (nada de sal – mucha sal)	5,4%
10	La suavidad de la masa de la mini empanada al morderla (muy suave – muy dura)	4,5%
11	El olor en general (muy desagradable - muy agradable)	4,3%
12	La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte)	4,1%
13	El nivel de sal de la masa de la mini empanada (nada de sal – mucha sal)	3,5%
14	El nivel de dulce de masa de la mini empanada (nada dulce – muy dulce)	3,4%

P1. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

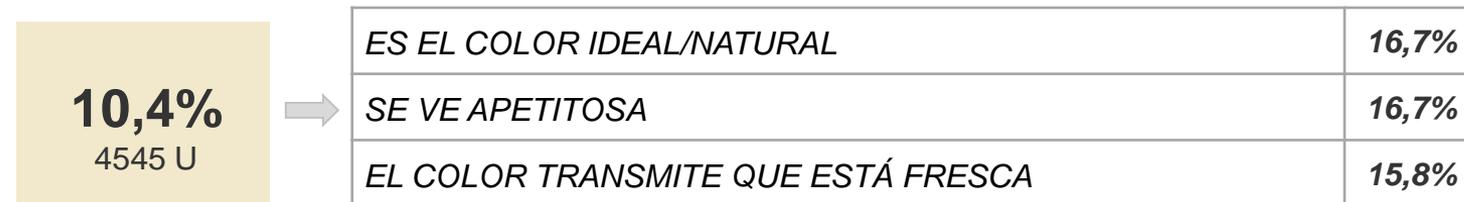
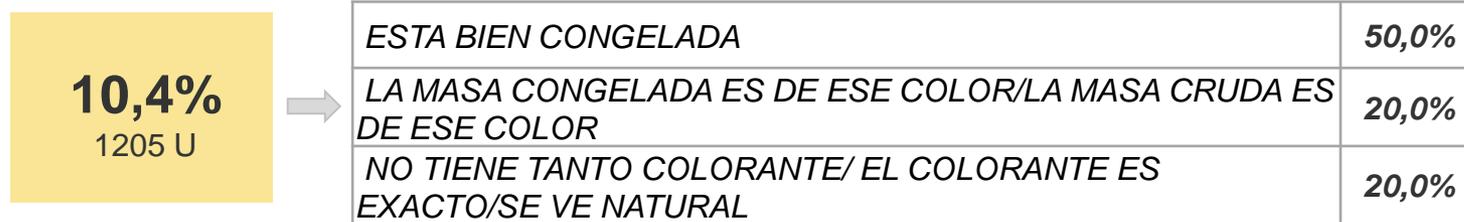
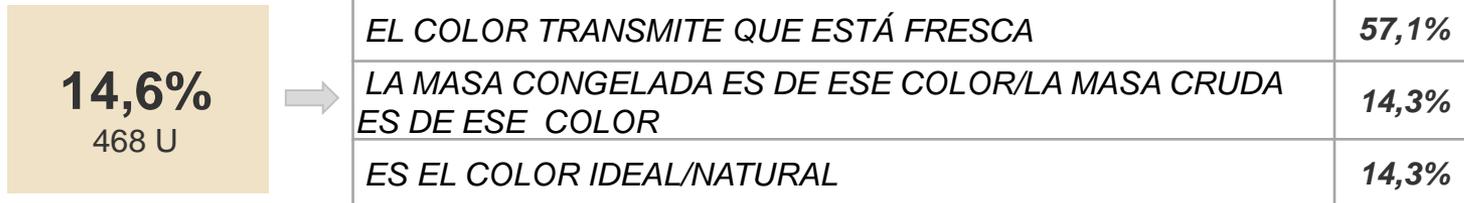
Base: 48

Top 10



P2 ¿Por qué para usted ese es el color ideal? ¿Qué significa que la mini empanada congelada tenga ese color ideal?

Base: 48



P3/P4/P5 Evalúe la primera muestra de mini empanada en cuanto a su **color**. A continuación seleccione el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 368

IDEAL

14,6%
468 U

10,4%
1205 U

10,4%
4545 U

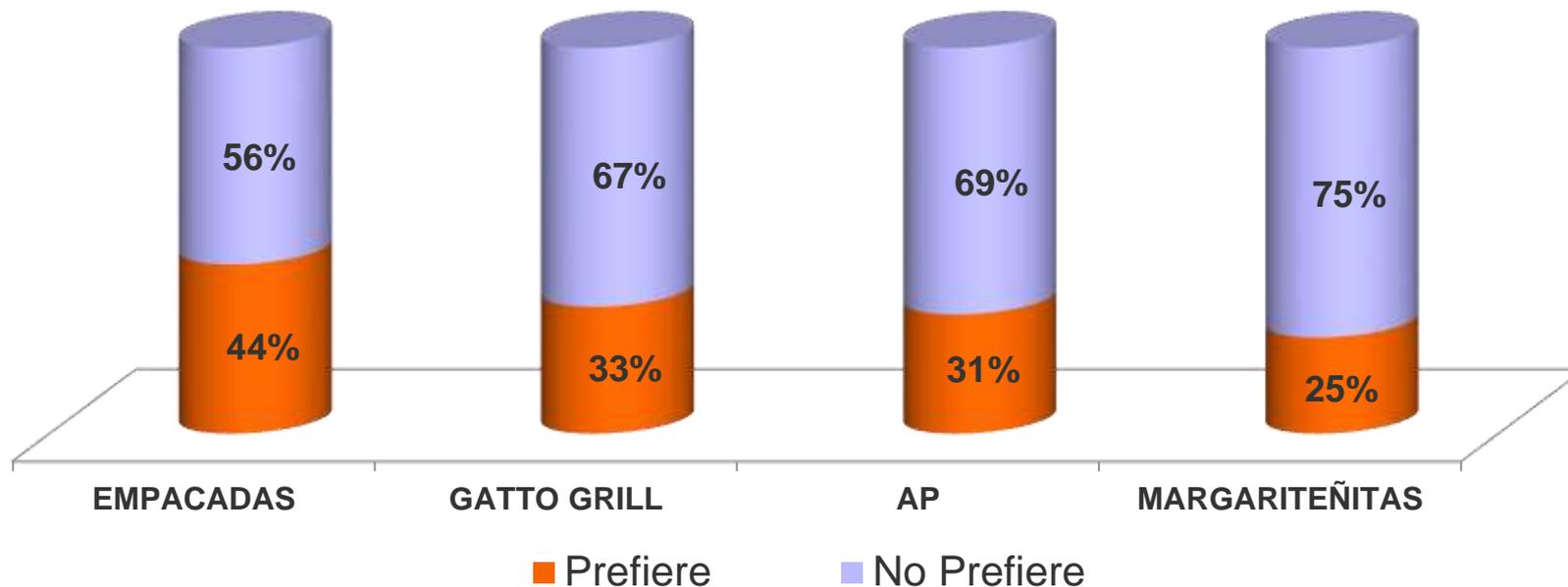
AP		EMPACADAS		GATTO GRILL		MARGARITEÑITAS	
27,8% 156 C	8,3% 1345 U	36,1% 4545 U	33,3% 000	30,6% 4545 U	25,0% 468 U	25,0% 614 U	22,2% 000
8,3% 1365 C	8,3% 149 C	13,9% 468 U	13,9% 614 U	19,4% 614 U	8,3% 7402 U	22,2% 4545 U	16,7% 468 U
5,6% 128 U	5,6% 137 C	2,8% 1375 CP		5,6% 7499 U	2,8% 000	2,8% 137 C	2,8% 148 C
5,6% 148 C	2,8% 122 U			2,8% 128 U	2,8% 135 U	2,8% 461 U	2,8% 7402 U
2,8% 1225 U	2,8% 718 C			2,8% 148 C		2,8% 7499 U	

 Diferencia estadísticamente significativa 95%

Al evaluar las mini empanadas , los colores código 4545 U; 468U son los principales colores del ideal con los que asocian a la mayoría de las muestras evaluadas

P.6 Elija el código de su muestra preferida de mini empanada congelada de carne mechada en cuanto al **color**

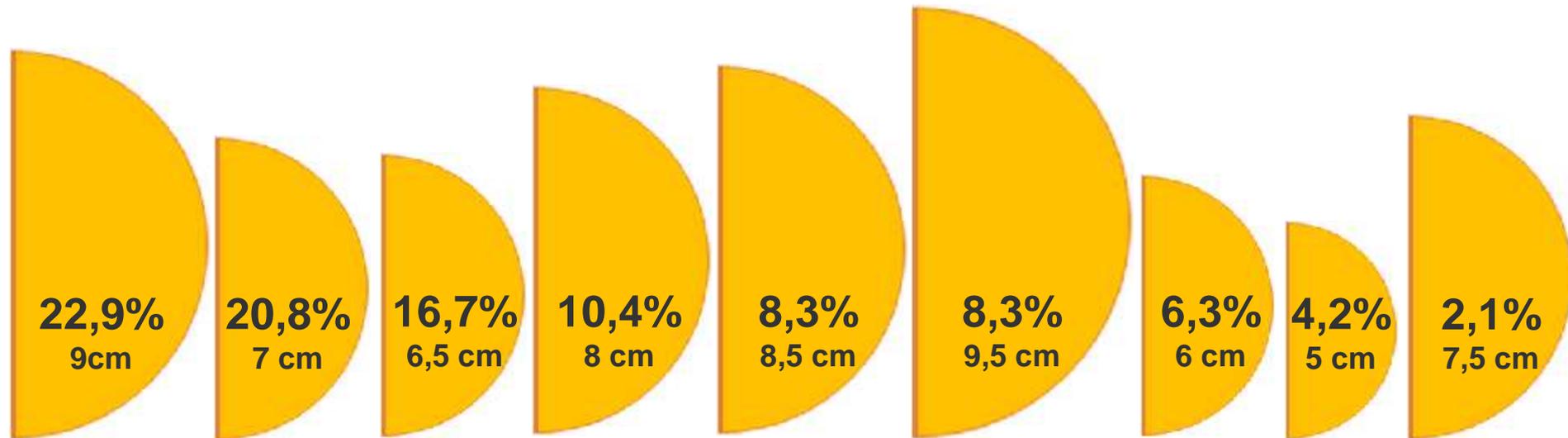
Base: 36



EL color de la mini empanadas EMPACADAS es el de mayor preferencia, aventaja a su más cercana competidora GATTO GRILL en once puntos porcentuales.

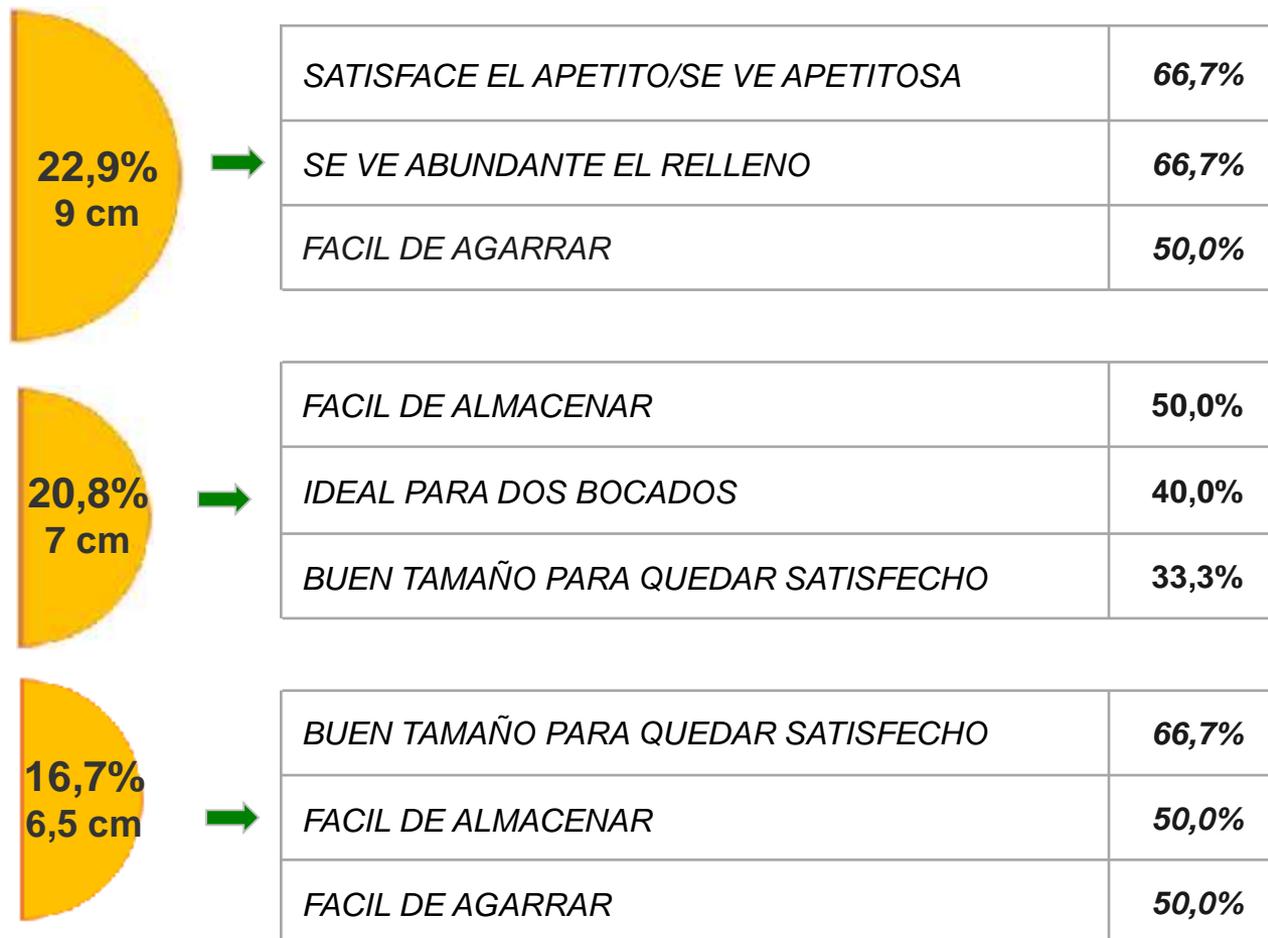
. P7 Y pensando en una mini empanada de carne mechada, indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?

Base: 48



P8 Escriba las razones por las que usted seleccionó ese tamaño, ¿Qué significa que su mini empanada de carne mechada tenga ese tamaño ideal?

Base: 48



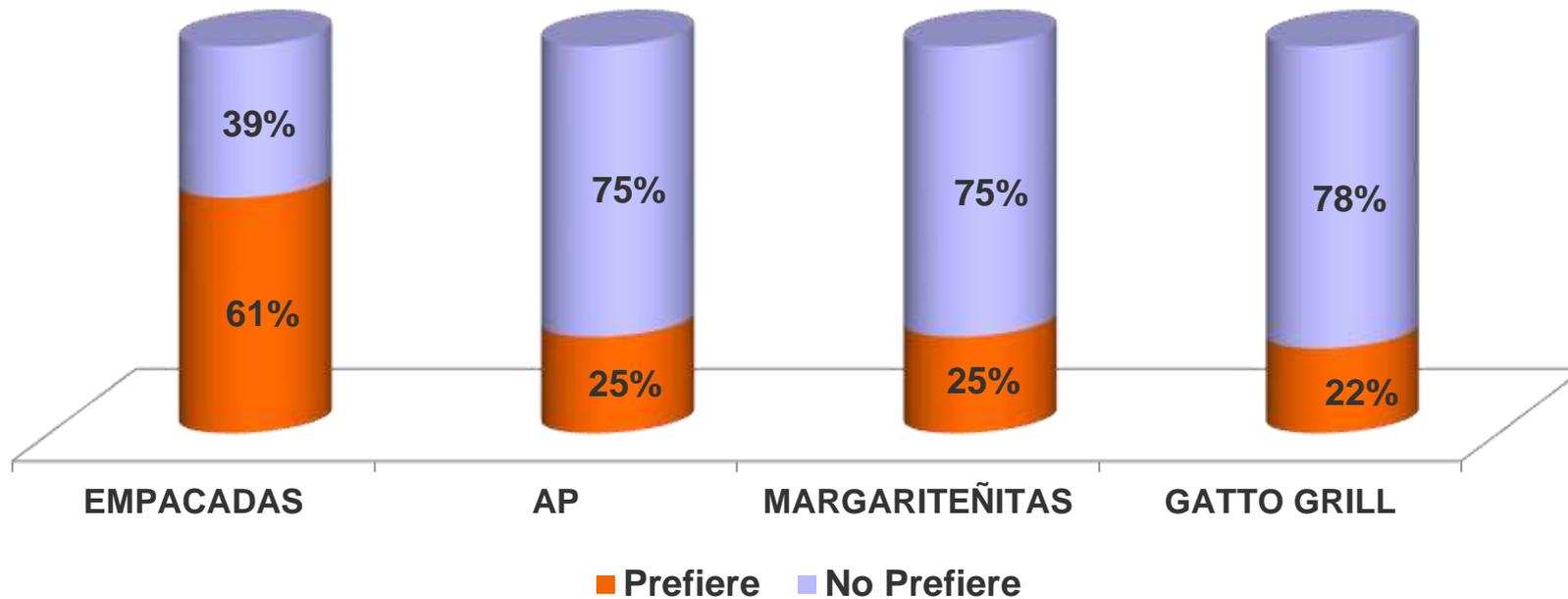
P9/P10/P11 Evalúe la primera muestra de mini empanada en cuanto a su **tamaño**. Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

AP		EMPACADAS		GATTO GRILL		MARGARITEÑITAS	
22,2% 7,5 cm	16,7% 8 cm	27,8% 9 cm	19,4% 8,5 cm	19,4% 9 cm	19,4% 7 cm	22,2% 9,5 cm	19,4% 8 cm
16,7% 7 cm	13,9% 6,5 cm	16,7% 9,5 cm	8,3% 6,5 cm	13,9% 8,5 cm	13,9% 9,5 cm	19,4% 7 cm	11,1% 5,5 cm
13,9% 5 cm	8,3% 5,5 cm	8,3% 8 cm	8,3% 7,5 cm	13,9% 8 cm	5,6% 6,5 cm	8,3% 8,5 cm	8,3% 9 cm
2,8% 8,5 cm	2,8% 9,5 cm	8,3% 7 cm	5,6% 7 cm	5,6% 6 cm	5,6% 5,5 cm	5,6% 6,5 cm	2,8% 5 cm
2,8% 6 cm		5,6% 5,5 cm		2,8% 5 cm		2,8% 6 cm	

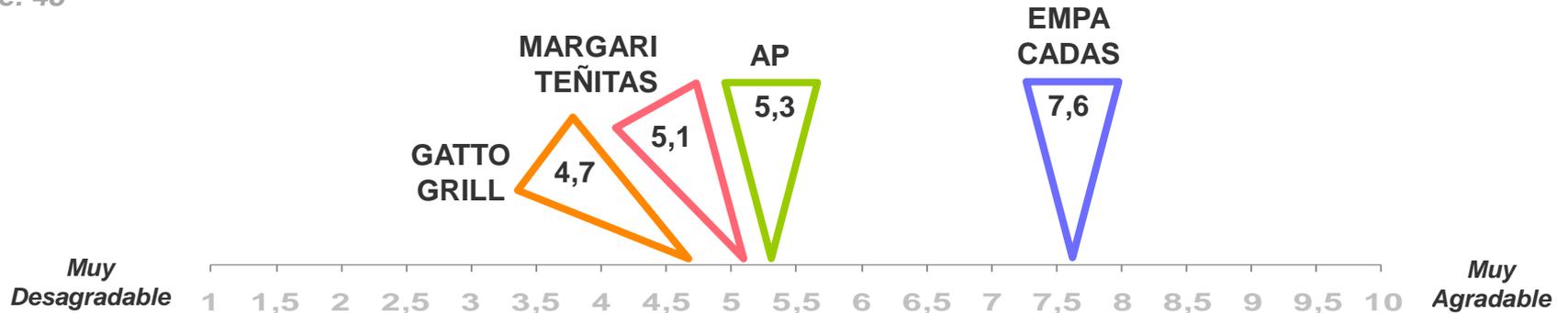
P12 Elija el código de su muestra preferida de mini empanada congelada de carne mechada en cuanto al **tamaño**

Base: 36



El tamaño de las mini empanadas EMPACADAS son las que presenta mayor preferencia entre las marcas evaluadas.

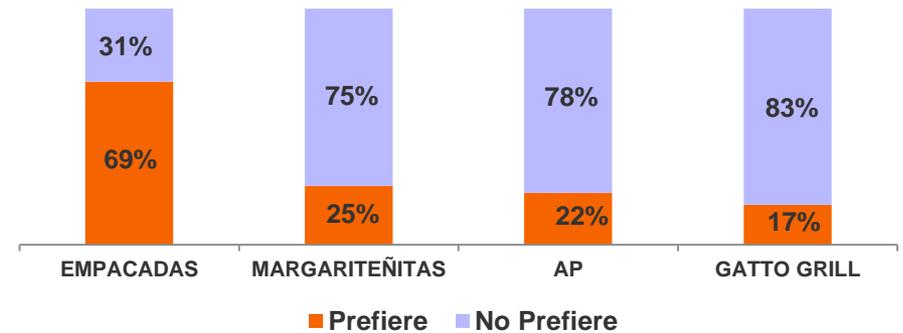
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		25	3	3
EMPACADAS			28	28
GATTO GRILL				0
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



Las mini empanadas EMPACADA es por mucho la de mayor preferencia, siendo la que posee la apariencia mas agradable.



Evaluación Sensorial
Fritas
(Etapa 2)

Base: 48

Más
Importante

↑
Top

Menos
Importante

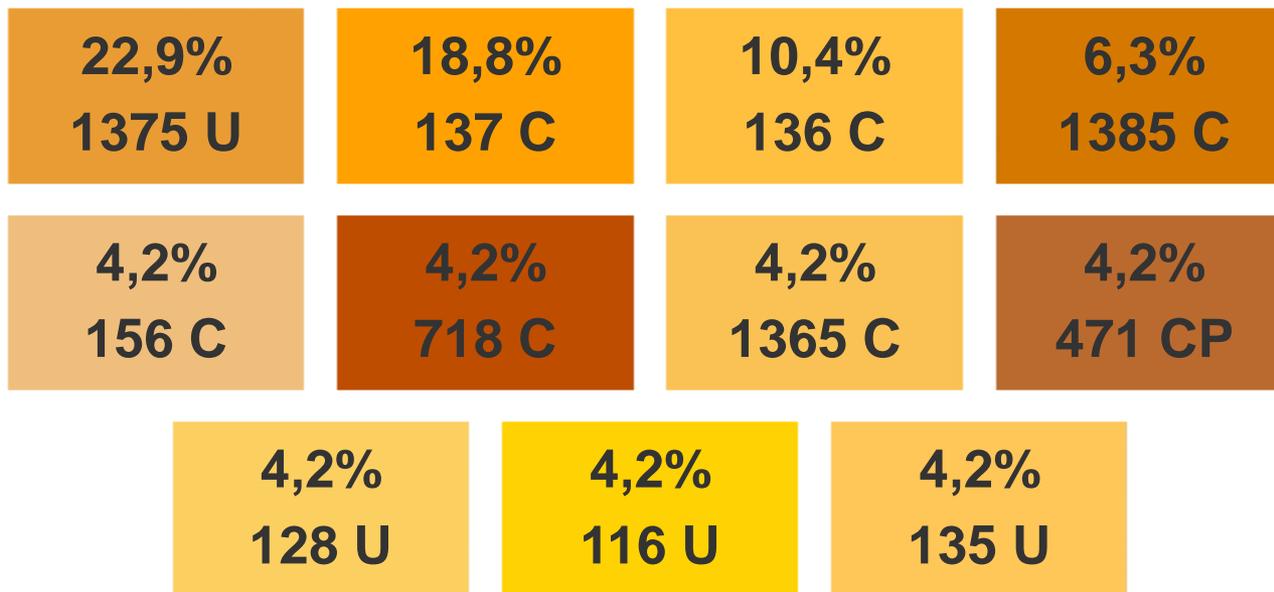
Mini empanadas de carne mechada (Etapa 2)

1	El sabor en general del relleno de carne mechada (muy desagradable-muy agradable)	19,3%
2	La intensidad del sabor del relleno de carne mechada (muy débil - muy fuerte)	11,9%
3	La apariencia general (muy desagradable-muy agradable)	11,4%
4	El color de la mini empanada	7,6%
5	Lo crujiente de la mini empanada al morderla (nada crujiente – muy crujiente)	6,9%
6	La cantidad de carne mechada del relleno (nada – mucho)	6,5%
7	El grosor de la masa de la mini empanada (muy delgada - muy gruesa)	5,7%
8	El sabor general de la masa (muy desagradable - muy agradable)	5,5%
9	El nivel de sal del relleno de carne mechada (nada de sal – mucha sal)	5,4%
10	La suavidad de la masa de la mini empanada al morderla (muy suave – muy dura)	4,5%
11	El olor en general (muy desagradable - muy agradable)	4,3%
12	La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte)	4,1%
13	El nivel de sal de la masa de la mini empanada (nada de sal – mucha sal)	3,5%
14	El nivel de dulce de masa de la mini empanada (nada dulce – muy dulce)	3,4%

P18. En relación al color de la mini empanada frita de carne mechada ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 48

Top 10



P19. Escriba las razones por las que usted indica que este es el color ideal ¿Qué significa que su mini empanada tenga ese color ideal?

Base: 48

22,9%
1375 CP



<i>ASI SE VE CRUJIENTE</i>	44%
<i>NO SE VE QUEMADA</i>	33%
<i>ME PARECE QUE ESTÁ BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME</i>	27%

16,7%
137 C



<i>ASI SE VE CRUJIENTE</i>	31%
<i>PROVOCATIVA/APETITOSA</i>	27%
<i>ME PARECE QUE ESTA BIEN COCIDA/ COCCION UNIFORME</i>	17%

10,4%
156 C



<i>PROVOCATIVA/APETITOSA</i>	60%
<i>SE VE FRESCA</i>	33%
<i>NO SE VE QUEMADA</i>	33%

P20/P21/P22 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

IDEAL

22,9%
1375 CP

18,8%
137C

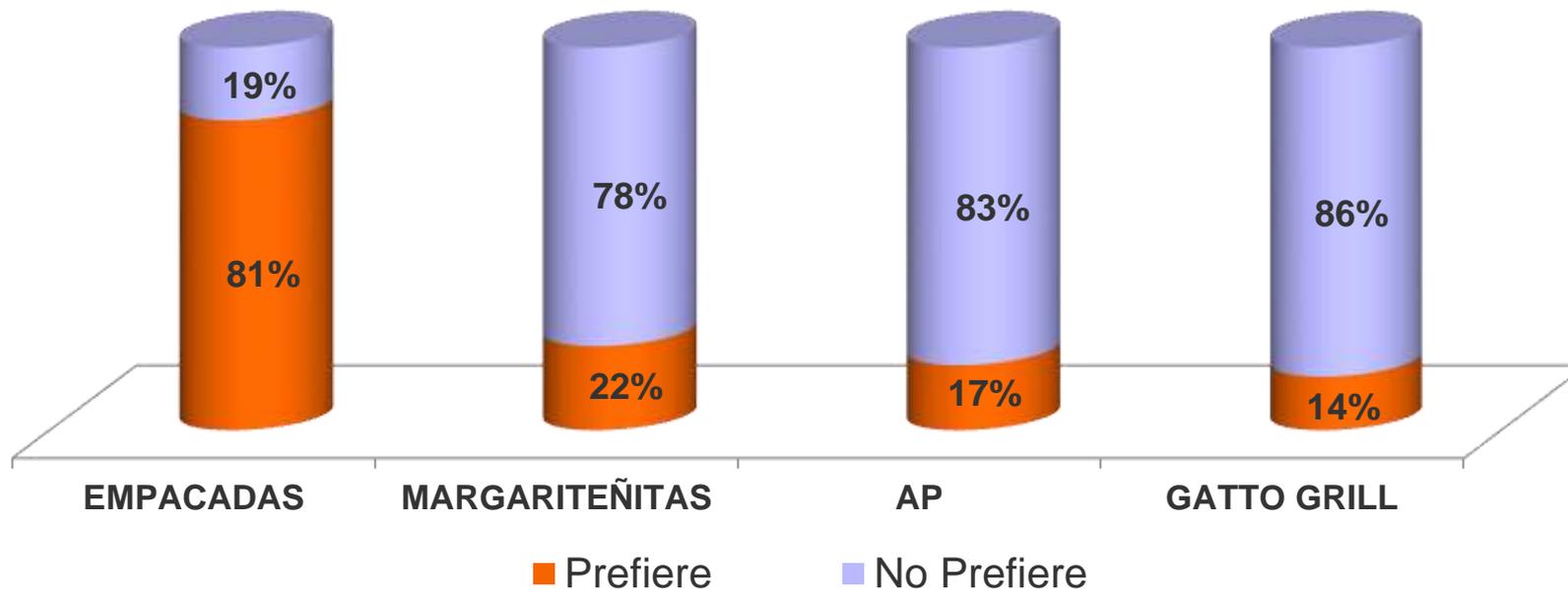
10,4%
156 C

AP		EMPACADAS		GATTO GRILL		MARGARITEÑITAS	
27,8% 138 U	25,0% 1385 C	16,7% 1365 C	16,7% 1375 CP	13,9% 1365 C	11,1% 128 U	25,0% 135 U	13,9% 137 C
11,1% 2020 CP	11,1% 718 C	16,7% 137 C	13,9% 135 U	11,1% 135 U	11,1% 136 C	5,6% 1225 U	5,6% 122 U
8,3% 137 C	5,6% 471 CP	8,9% 1225 U	8,9% 136 C	8,3% 1225 U	5,6% 121 C	5,6% 128 U	5,6% 134 U
2,8% 1375 CP	2,8% 1525 U	8,9% 138 U	5,6% 1385 C	5,6% 134 U	5,6% 1345 U	5,6% 1345 U	5,6% 1365 C
2,8% 1605 C	2,8% 7516 C	2,8% 156 C	2,8% 7499 U		5,6% 137 C		5,6% 1385 C

Las mini empanadas AP esta asociada a color oscuros que no están considerados entre los ideales ; mientras que le resto de la marcas evaluadas se asocian a colores mas claros que se consideran entre los ideales 1375 CP y 137 C.

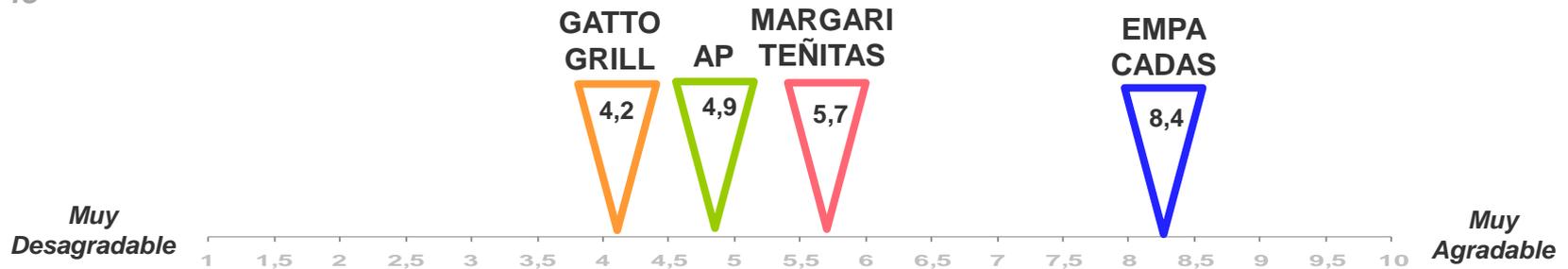
P23 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al **color** de la Mini Empanada con carne mechada.

Base: 36



El Color EMPACADAS es de manera contundente ,el de mayor preferencia .

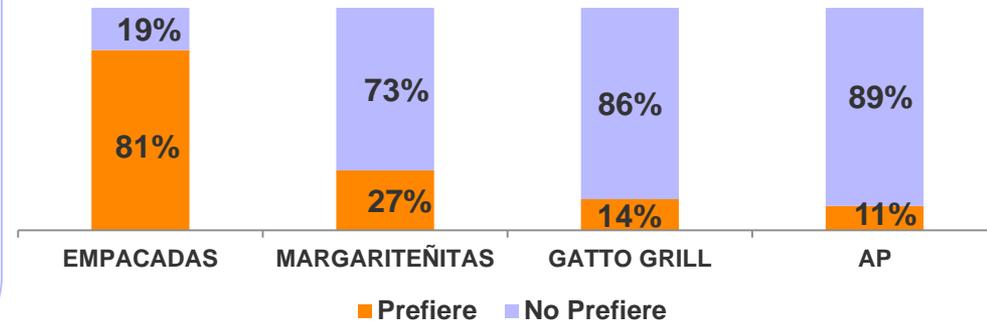
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		39	2	13
EMPACADAS			41	26
GATTO GRILL				15
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

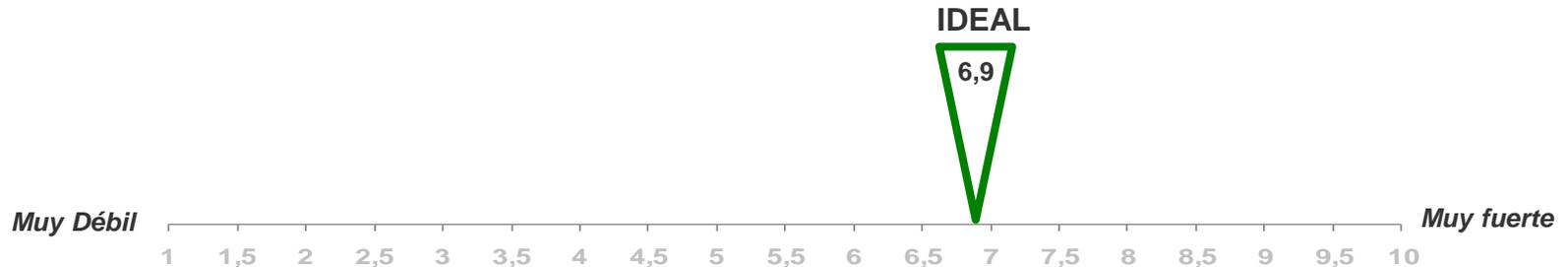


Las mini empanadas EMPACADAS presentan una apariencia general que agrada mucho más y es la de mayor preferencia.

P28 ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?

P29 ¿Qué significa que la mini empanada tenga ese olor ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,00%

ME PARECE QUE ESTÁ BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	50%
SE VE DORADITA	50%

Medium Boxes

58,30%

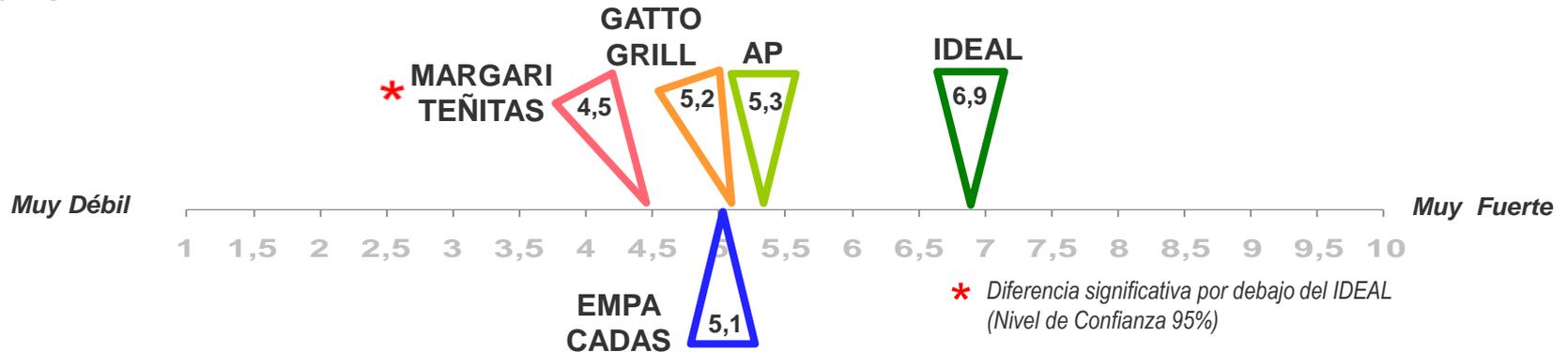
ME PARECE QUE ESTÁ BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	22%
ASI SE VE CRUJIENTE	20%
COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL	17%
PROVOCATIVA/APETITOSA	15%
SE VE DORADITA	12%

Top 4 Boxes

39,60%

ASI SE VE CRUJIENTE	23%
ME PARECE QUE ESTÁ BIEN COCIDA/ COCCIÓN UNIFORME	20%
SE VE DORADITA	17%
PROVOCATIVA/APETITOSA	13%
COLOR ADECUADO/ COLOR IDEAL	10%

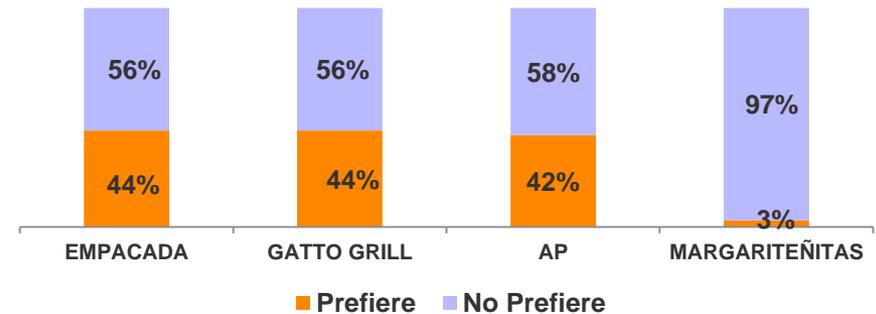
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

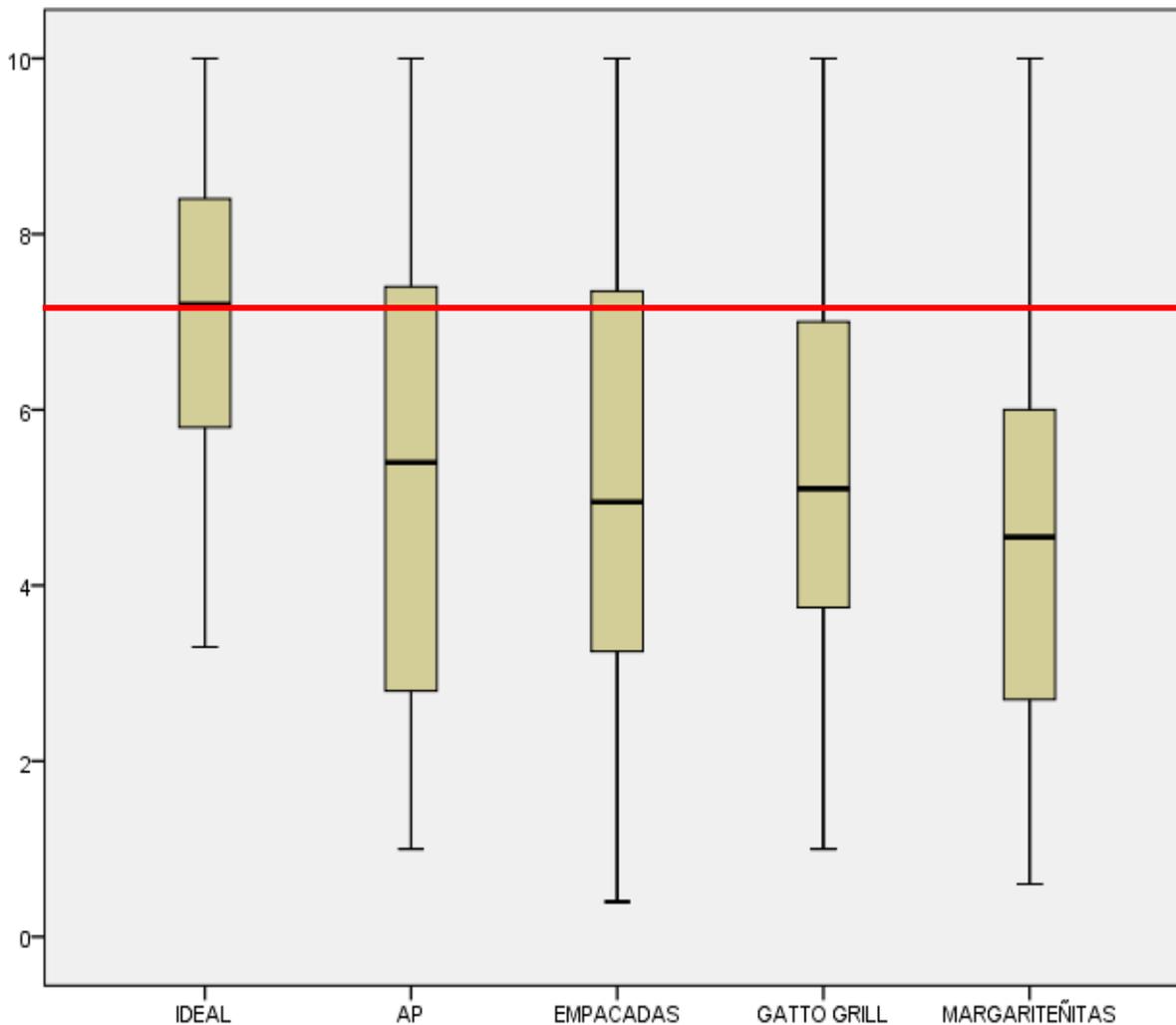
	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		3	5	14
EMPACADAS			8	11
GATTO GRILL				19
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



Todas las marcas presentan una intensidad de olor por debajo de lo ideal ; sin embargo EMPANADA y GATTO GRILL y AP son la de mayor preferencia.

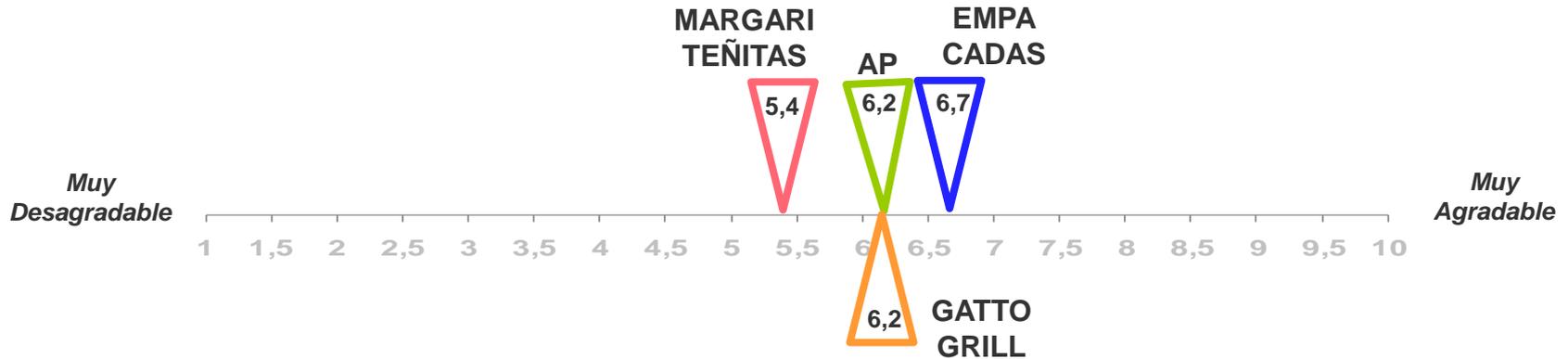
Muy Fuerte



Mediana
(Ideal= 6,8)

Muy débil

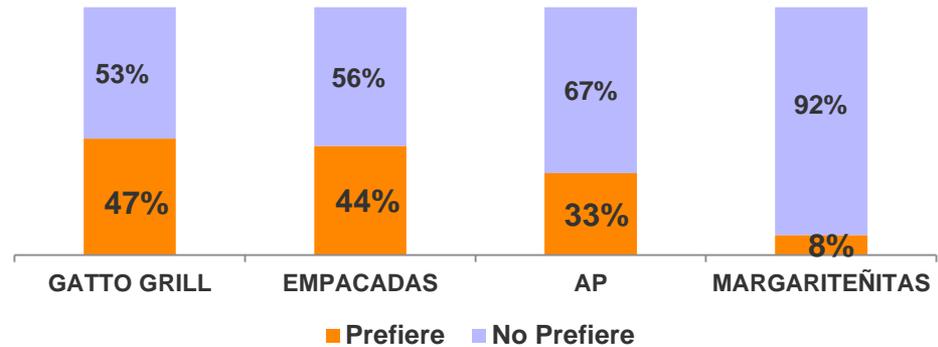
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		10	6	22
EMPACADAS			4	32
GATTO GRILL				28
MARGARITEÑITAS				

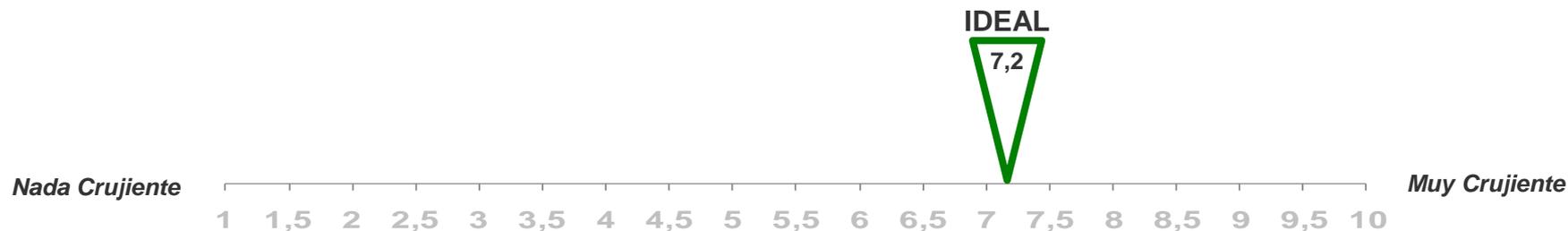
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El olor general de las mini empanadas EMPACADAS es en promedio mas agradable que el resto , y presenta un nivel de preferencia similar al de GATTO GRILL

P38 En relación a lo crujiente de la mini empanada frita al morderla indique por favor ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?
 P39 ¿Por qué para usted ese es el crujiente ideal? ¿Qué significa que la mini empanada tenga ese crujiente ideal al morderla?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

55,00%

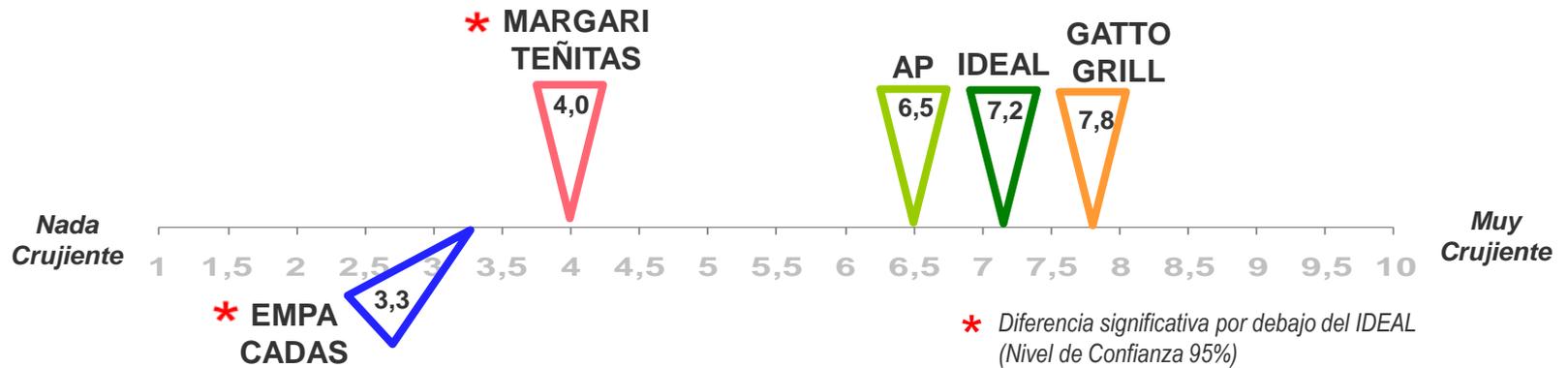
TIENE EL CRUJIENTE ADECUADO	29%
TIENE EL CRUJIENTE IDEAL/SUENA AL MORDERLA	29%
NIVEL DE COCCIÓN ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCIÓN	25%
CRUJIENTE Y SIN PERDER LA SUAVIDAD	7%
POR SU TEXTURA	4%

Top 4 Boxes

45,00%

TIENE EL CRUJIENTE IDEAL/SUENA AL MORDERLA	29%
NIVEL DE COCCIÓN ADECUADO/ BIEN COCIDO/ BUENA COCCIÓN	24%
LO CRUJIENTE LE DA MEJOR SABOR	19%
CRUJIENTE Y SIN PERDER LA SUAVIDAD	10%
LO CRUJIENTE INDICA FRESCURA	5%

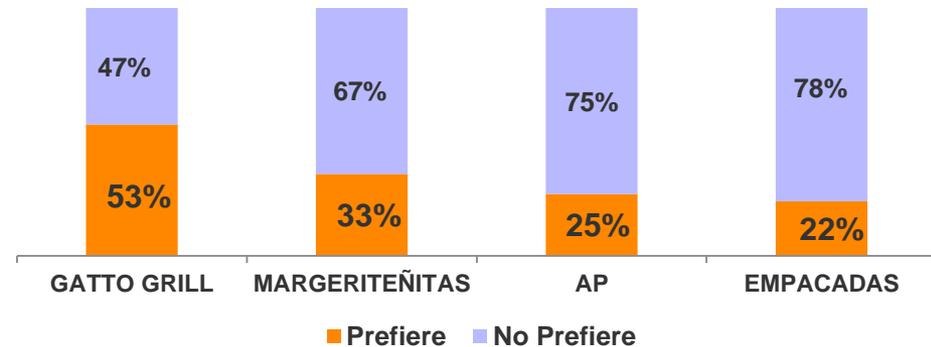
Base: 48



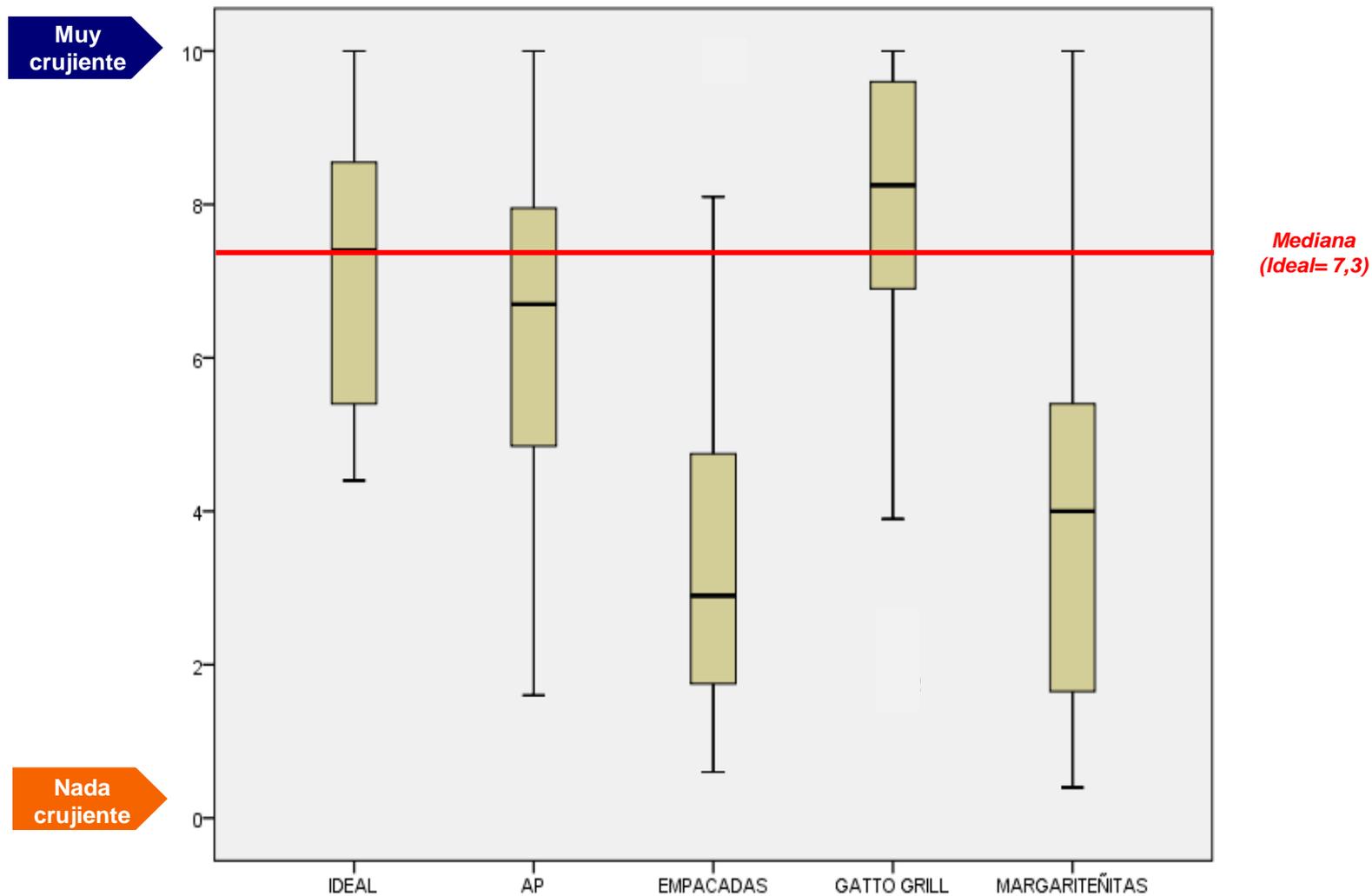
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		36	18	25
EMPACADAS			54	11
GATTO GRILL				43
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

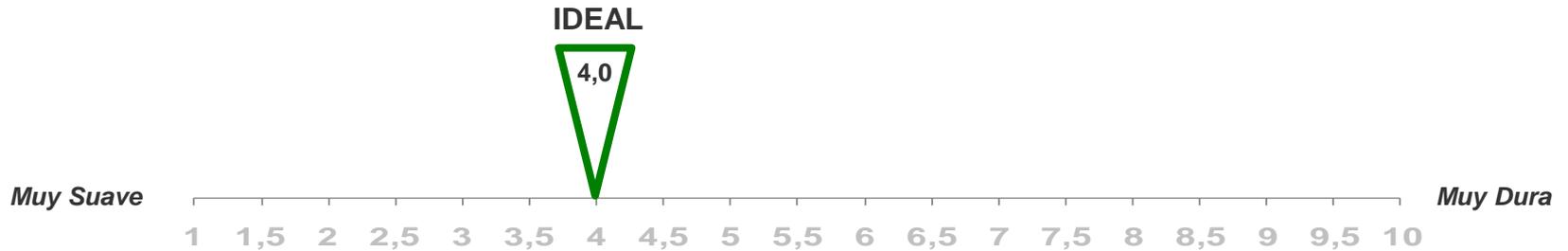


Las mini empanadas AP y GATTO GRILL son las que se acercan más a la crocancia ideal; siendo GATTO GRILL la de mayor preferencia.



P40 ¿Cuál es la suavidad ideal de la masa al morder la mini empanada frita de carne mechada para usted entre estos dos extremos?
 P41 ¿Por qué para usted esa es la suavidad ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

52,08%

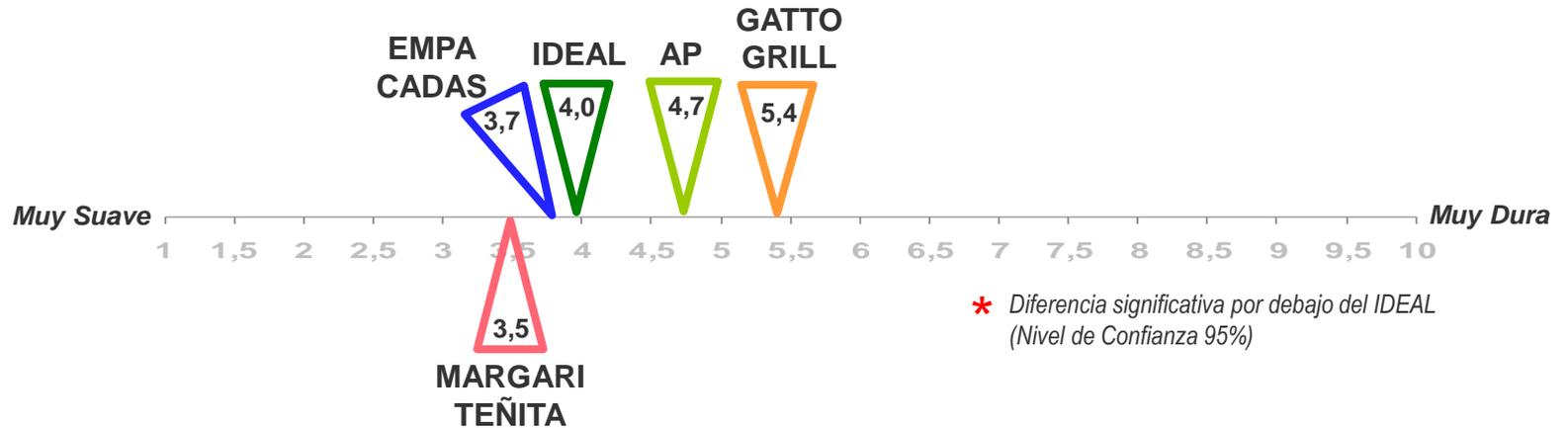
TEXTURA TERMINO MEDIO ADECUADA	26%
DEBE SER FÁCIL DE MORDER Y DE MASTICAR	22%
LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/ MASA ES SUAVE	19%
AL MORDERLA TIENE LA CONSISTENCIA IDEAL/ BUENA TEXTURA	11%
LA MASA DEBE SER CRUJIENTE POR FUERA SUAVE POR DENTRO	11%

Top 4 Boxes

47,92%

TEXTURA TERMINO MEDIO ADECUADA	33%
LA MASA DEBE ESTAR SUAVE/ MASA ES SUAVE	25%
LA MASA DEBE SER CRUJIENTE POR FUERA SUAVE POR DENTRO	13%
DEBE SER FÁCIL DE MORDER Y DE MASTICAR	8%
NO ESTÁ VENCIDA/ MASA FRESCA	8%

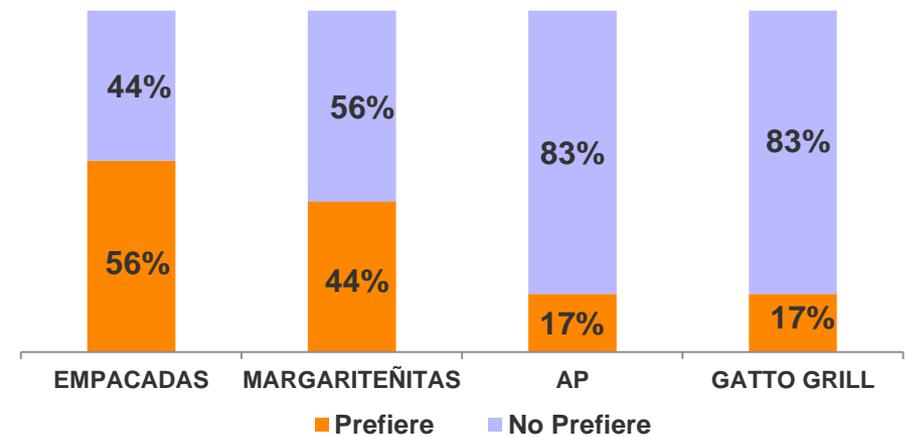
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		19	4	23
EMPACADAS			23	4
GATTO GRILL				27
MARGARITEÑITAS				

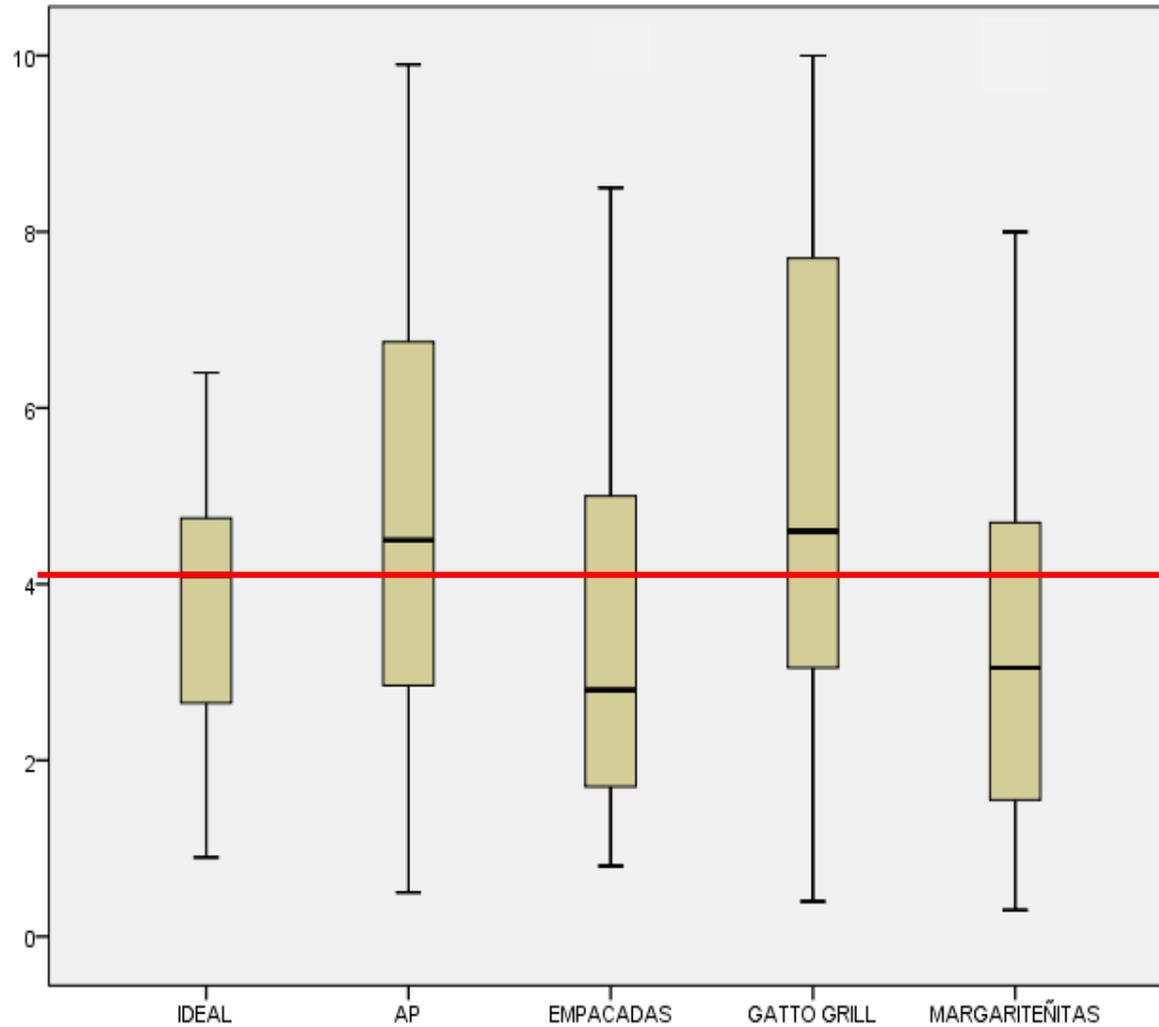
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La suavidad de la masa de EMPACADAS es la que mas se acerca al ideal y la de mayor preferencia

Muy Dura

Muy Suave

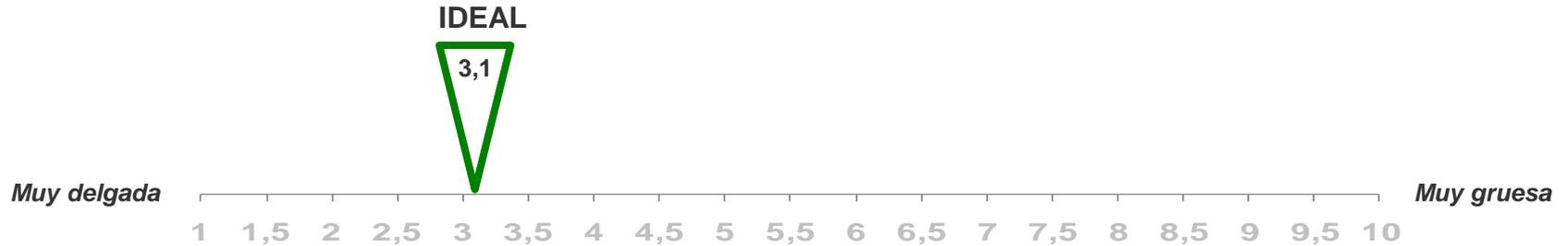


Mediana
(Ideal= 4,35)

P42 ¿Cuál es el grosor ideal de la masa de la mini empanada para usted entre estos dos extremos?

P43 ¿Por qué para usted ese es el grosor ideal de la masa?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

69,57%

ME GUSTA SENTIR EL RELLENO/ DISFRUTAR EL SABOR DEL RELLENO	26%
PARA QUE TENGA SUFICIENTE RELLENO	18%
NO MUY GRUESA PORQUE SERÍA MUCHA MASA	15%
TERMINO MEDIO	10%
PARA QUE NO QUEDEN CRUDAS	5%

Medium Boxes

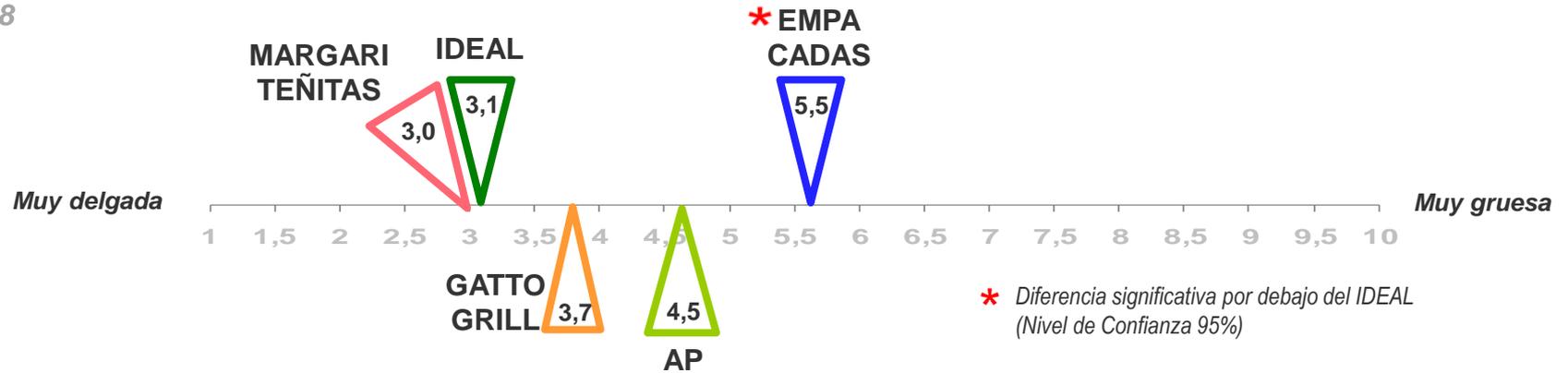
30,43%

ME GUSTA SENTIR EL RELLENO/ DISFRUTAR EL SABOR DEL RELLENO	29%
TERMINO MEDIO	29%
NO MUY DELGADA PARA QUE NO SE ROMPA	14%
NO MUY GRUESA PORQUE SERÍA MUCHA MASA	10%
PARA QUE TENGA SUFICIENTE RELLENO	10%

Top 4 Boxes

0,00%

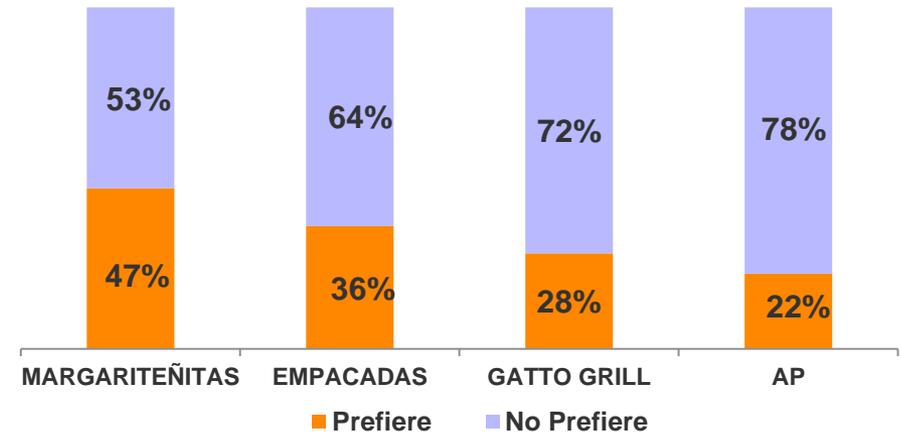
Base: 48



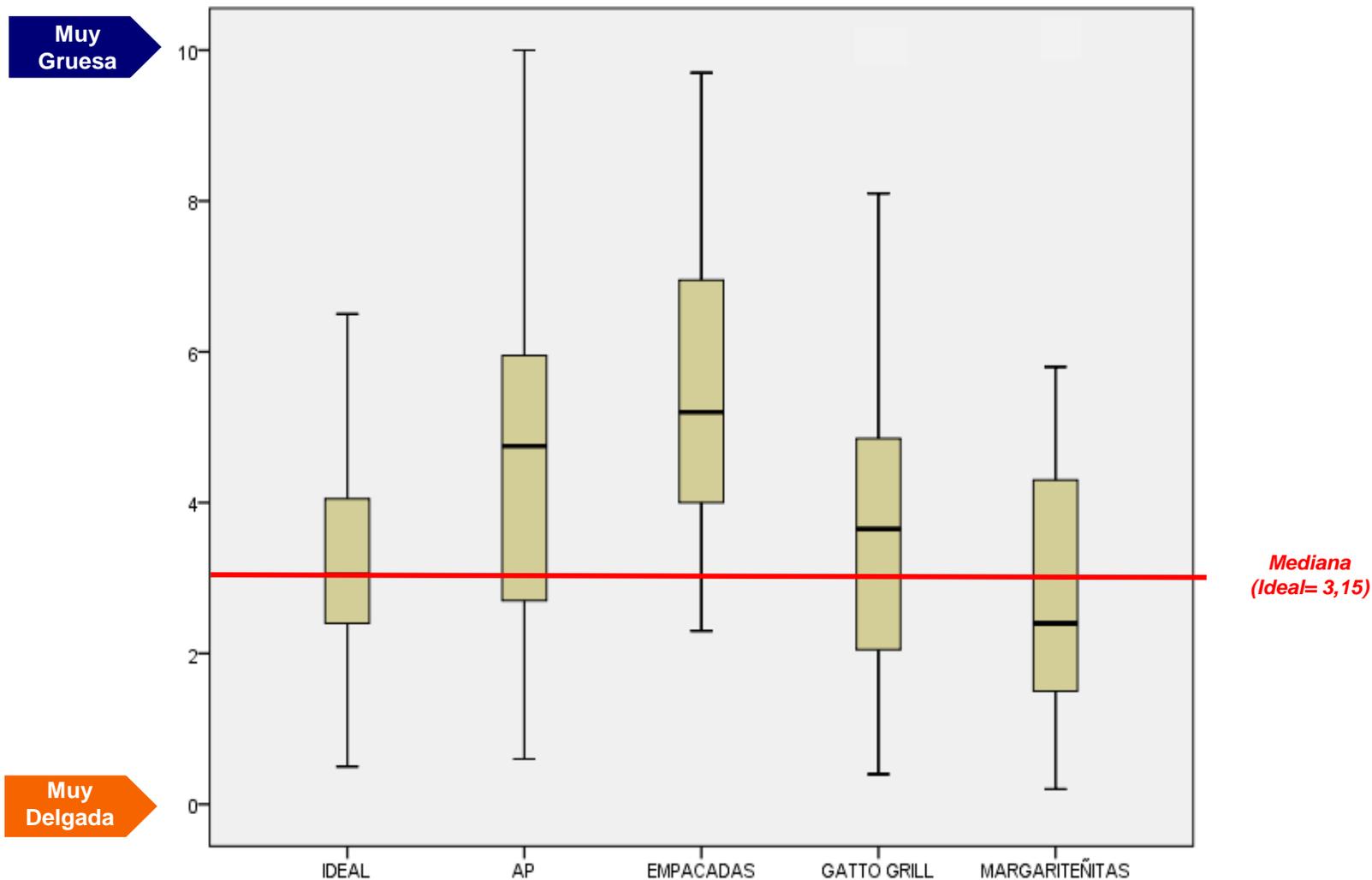
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		15	7	22
EMPACADAS			22	37
GATTO GRILL				15
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

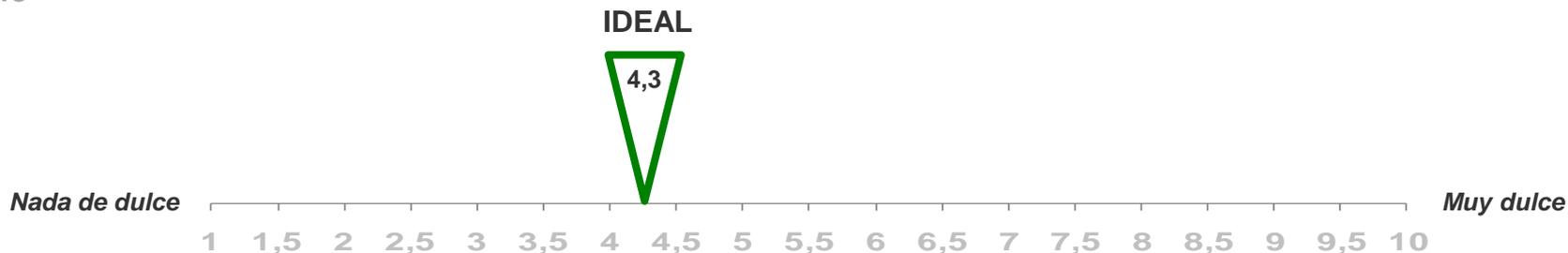


El Grosor de la masa de MARGARITEÑITAS es el mas cercano al ideal y presenta la mayor preferencia.



P44 favor ¿Cuál es el nivel de dulce ideal para usted entre estos dos extremos?
 P45 ¿Por qué para usted ese es el nivel de dulce ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

37,50%

TOQUE DULZÓN	39%
ES MAS AGRADABLE EL SABOR AL PALADAR	13%
PARA QUE EQUILIBRE EL SABOR DEL DULCE CON LO SALADO	9%
QUE NO LE QUITE EL GUSTO/LA SAZÓN	9%
ME GUSTA LO SALADO	4%

Medium Boxes

56,25%

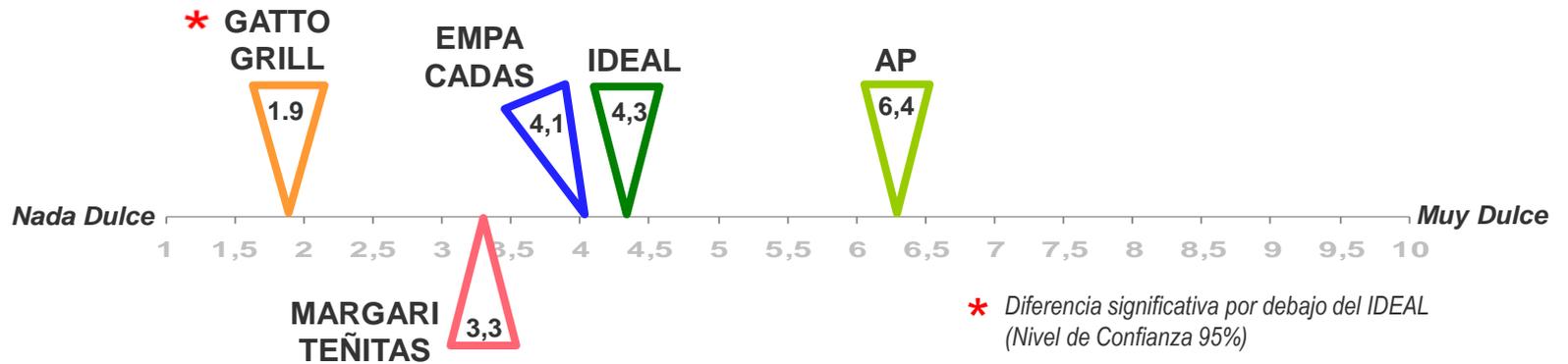
ACENTÚA LOS SABORES	21%
PARA QUE EQUILIBRE EL SABOR DEL DULCE CON LO SALADO	18%
ME GUSTA SENTIR EL SABOR DEL DULCE CON LO SALADO	18%
TOQUE DULZÓN	18%
MAS APETITOSA	6%

Top 4 Boxes

6,25%

TOQUE DULZÓN	25%
ME GUSTA SENTIR EL SABOR DEL DULCE CON LO SALADO	25%
QUE SEA MUY DULCE	25%
MAS APETITOSA	25%

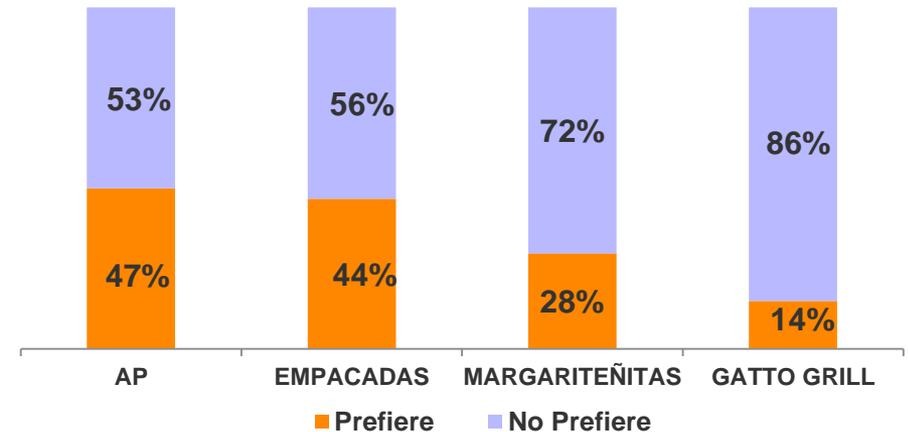
Base: 48



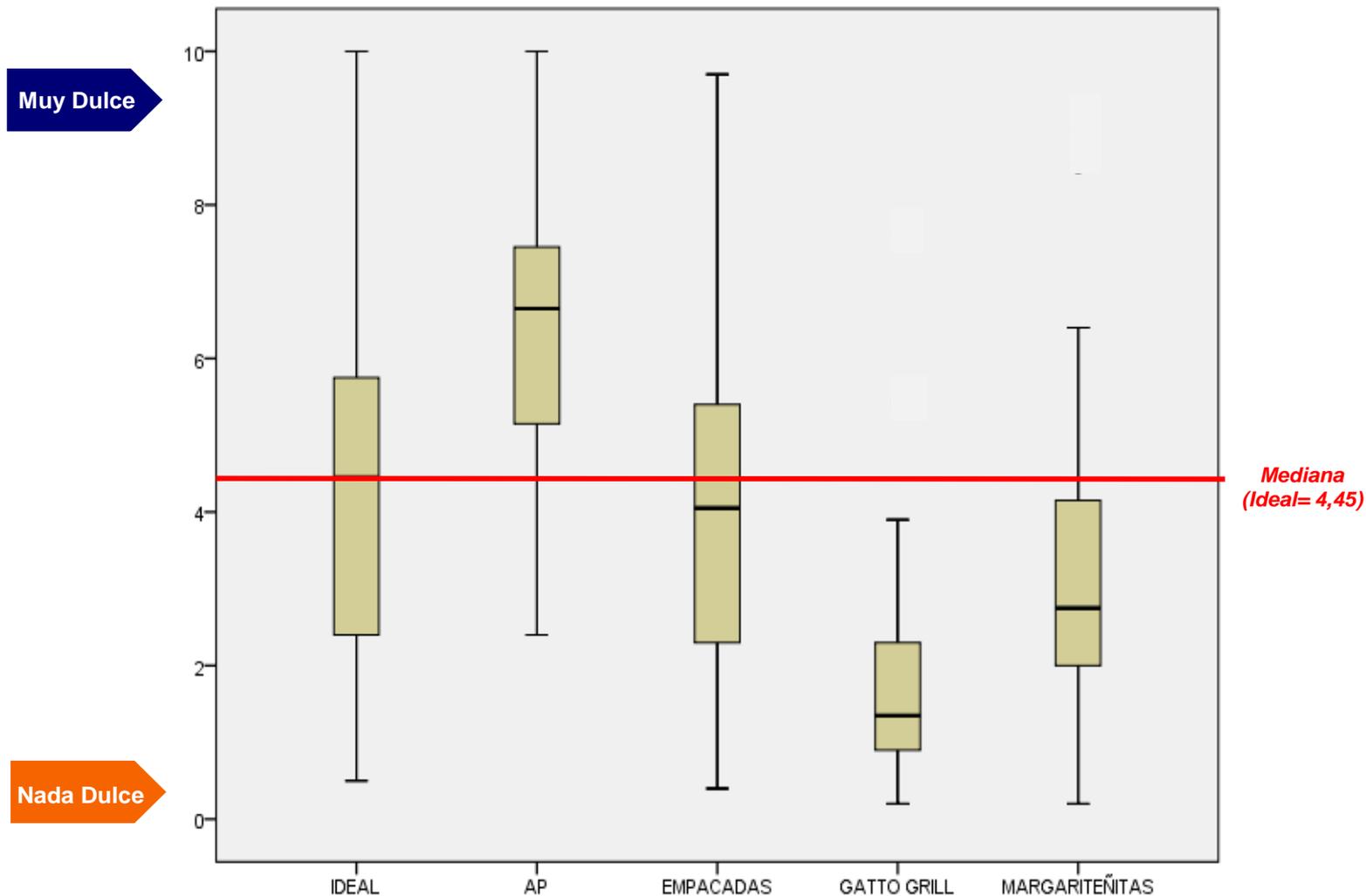
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		33	51	41
EMPACADAS			18	8
GATTO GRILL				10
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



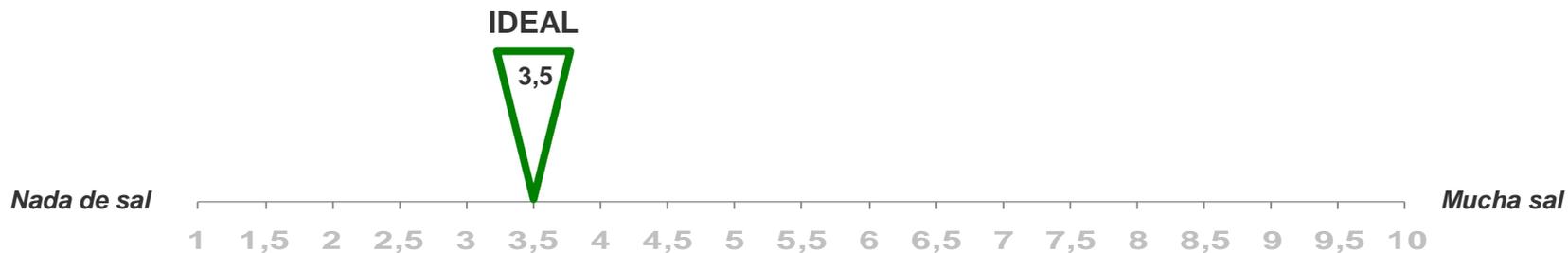
El nivel de dulce de la masa de las mini empanadas EMPACADAS es el mas cercano al promedio ideal , sin embargo el nivel de dulce de AP es el de mayor preferencia.



P46 ¿Cuál es el nivel de sal de la masa ideal para usted entre estos dos extremos?

P47 ¿Qué significa que la masa de su mini empanada tenga ese nivel de sal ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

52,08%

NO SALADA ME GUSTA CON UN TOQUE DULCE	19%
BAJO DE SAL	19%
YA EL RELLENO TIENE SAL	16%
TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	16%
NO DEBE OPACAR EL SABOR DEL RELLENO	6%

Medium Boxes

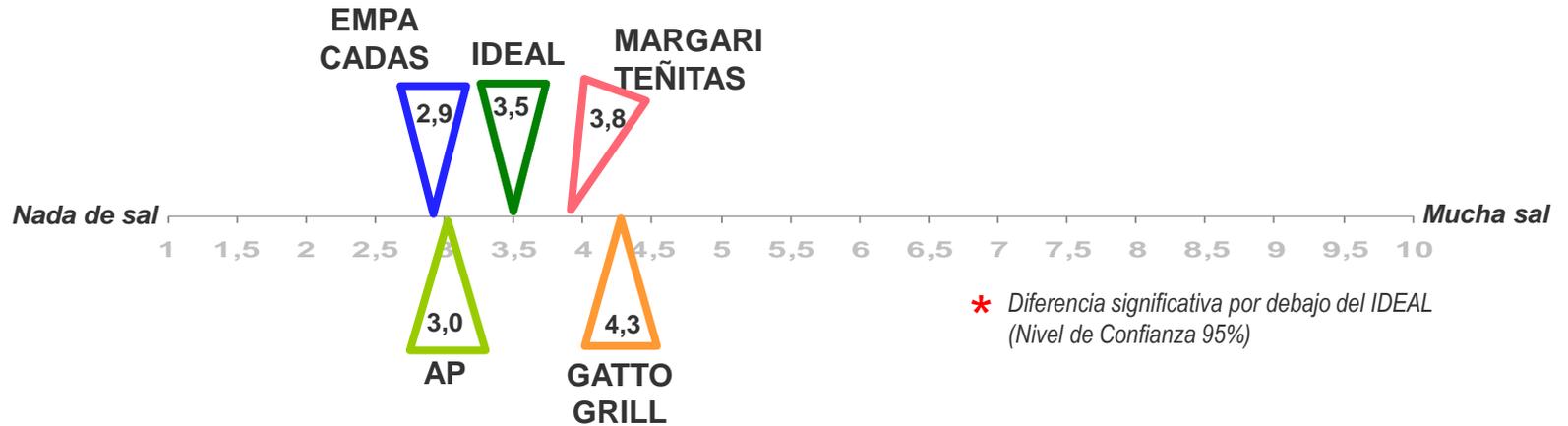
47,92%

TERMINO MEDIO ES LO IDEAL	43%
NO DEBE OPACAR EL SABOR DEL RELLENO	14%
PARA QUE SE SIENTA MEJOR EL SABOR	7%
SE DISFRUTA MEJOR	7%
TIENE EL PUNTO EXACTO DE SAL	7%

Top 4 Boxes

0,0%

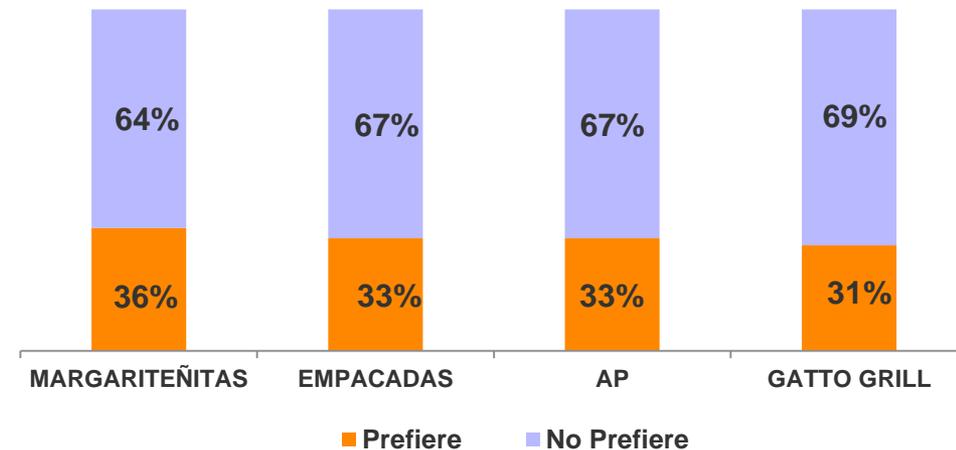
Base: 48



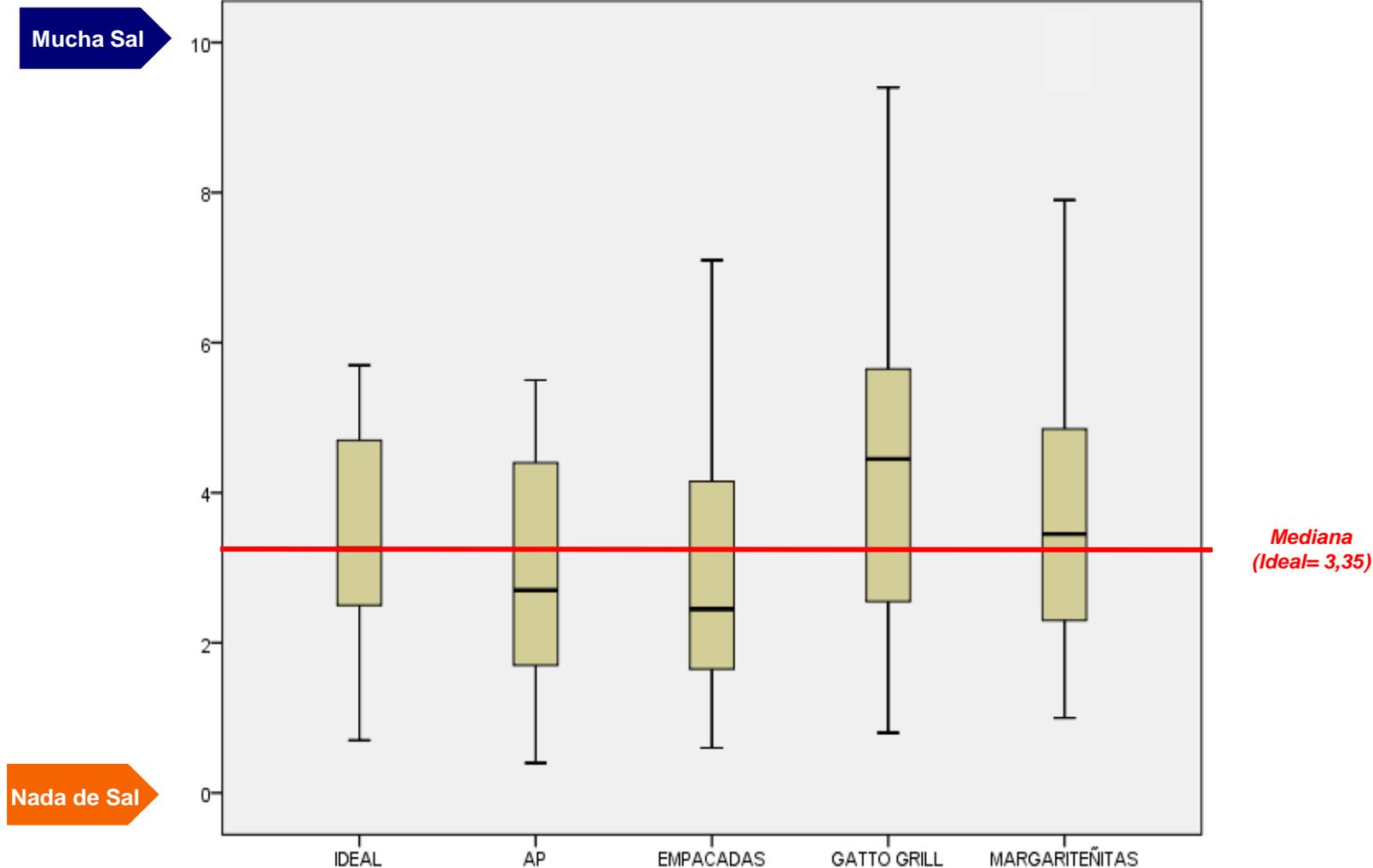
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		2	28	19
EMPACADAS			26	17
GATTO GRILL				9
MARGARITEÑITAS				

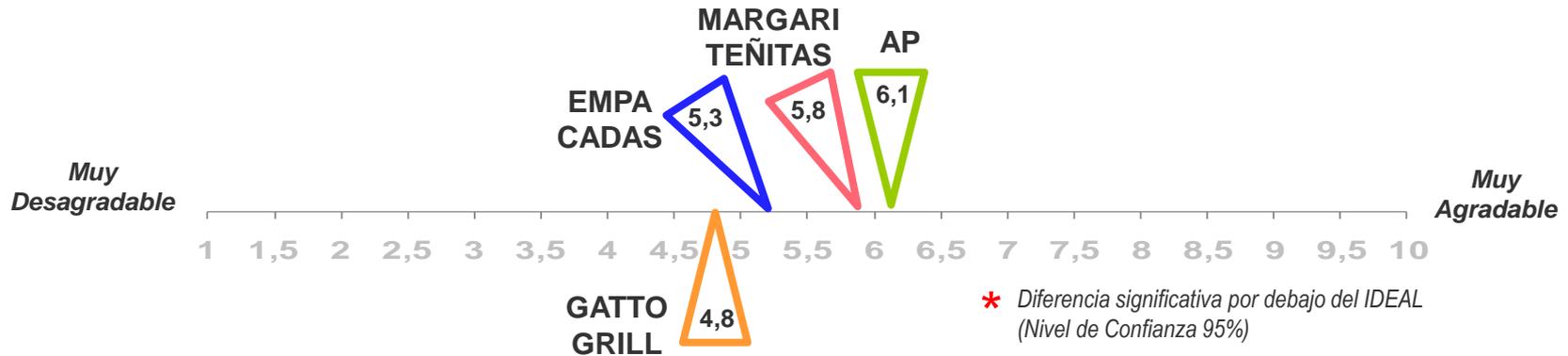
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El nivel de Sal de las mini empanadas AP es el mas cercano al ideal. Aunque MARGARITEÑITAS presenta el mayor nivel de preferencia , las marca presenta un nivel de preferencia similar en cuanto este atributo.



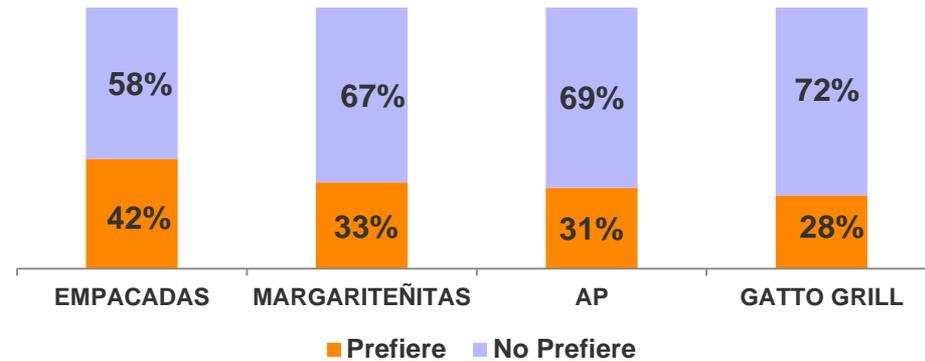
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		11	11	1
EMPACADAS			0	10
GATTO GRILL				10
MARGARITEÑITAS				

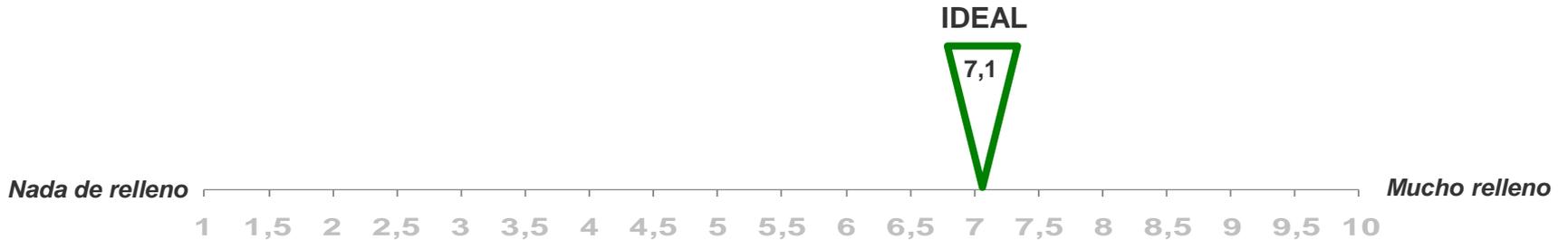
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El sabor general de la masa de las mini empanadas AP y MARGARITEÑITAS es el de mas agrado.

P48 ¿Cuál es la cantidad de carne mechada ideal para usted entre estos dos extremos?
 P49 , ¿Por qué para usted esa es la cantidad de carne mechada ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

56,25%

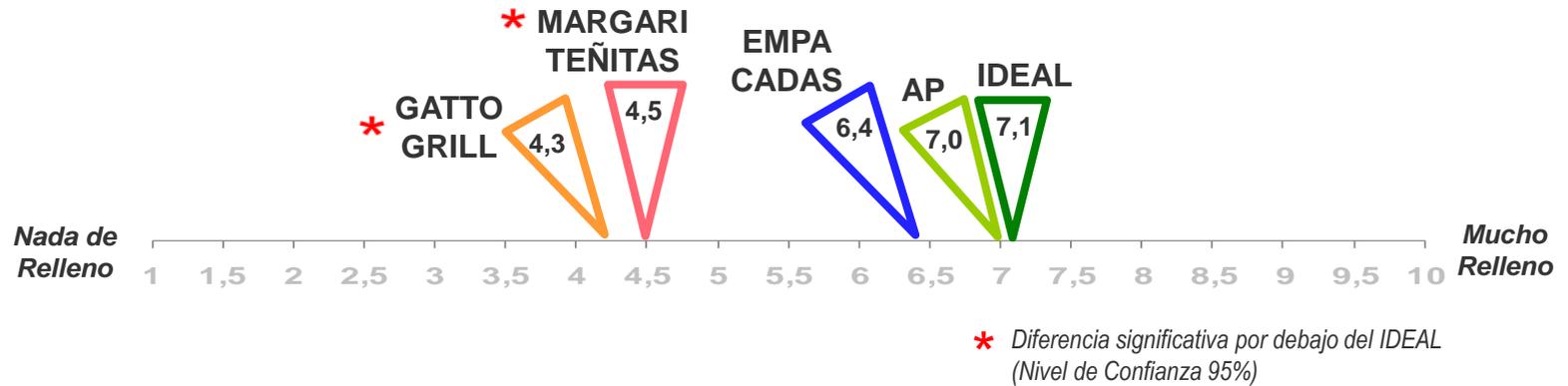
EQUILIBRIO ENTRE EL RELLENO Y LA MASA	38%
SUFICIENTE RELLENO, QUE NO SE DESBORDE	31%
DEBE TENER MAS RELLENO QUE MASA	10%
ES IMPORTANTE EL RELLENO	7%
NUNCA ES SUFICIENTE/ME GUSTA CON BASTANTE RELLENO	7%

Top 4 Boxes

43,75%

NUNCA ES SUFICIENTE/ME GUSTA CON BASTANTE RELLENO	35%
ES IMPORTANTE EL RELLENO	19%
SE SIENTA EL RELLENO	15%
EQUILIBRIO ENTRE EL RELLENO Y LA MASA	15%
DEBE TENER MAS RELLENO QUE MASA	4%

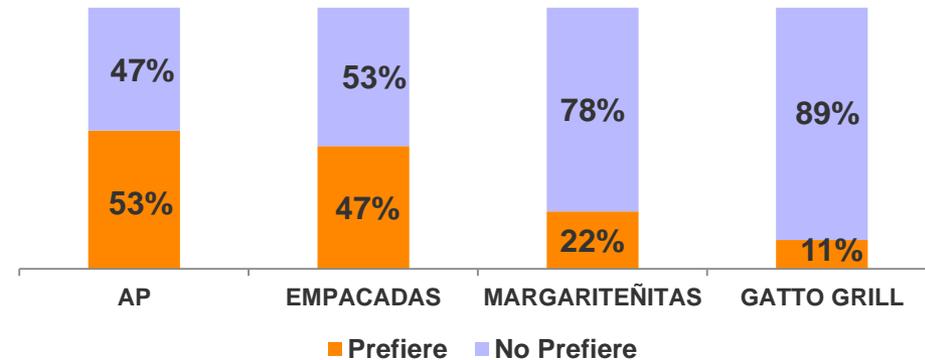
Base: 48



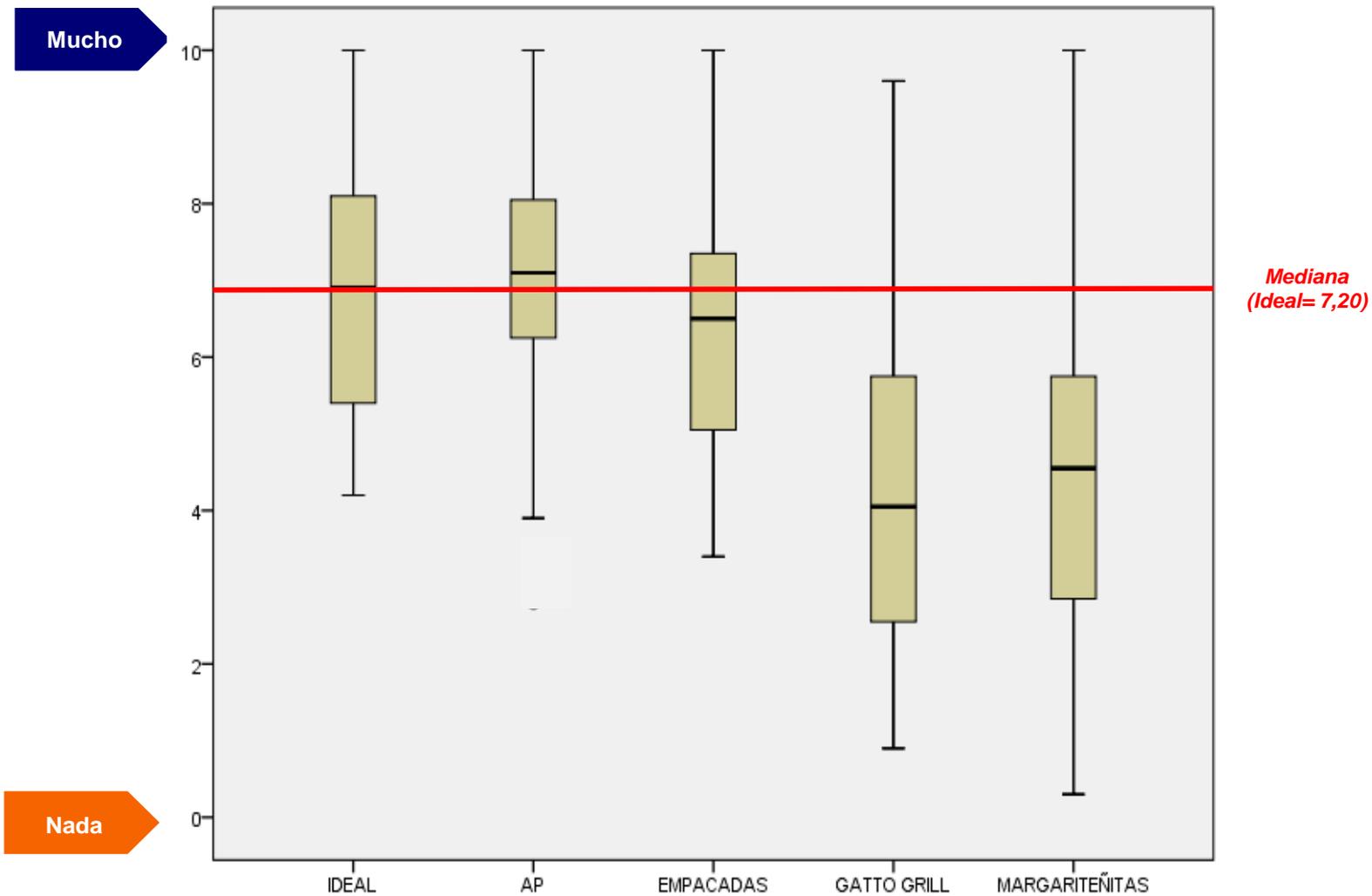
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		7	36	35
EMPACADAS			29	28
GATTO GRILL				1
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

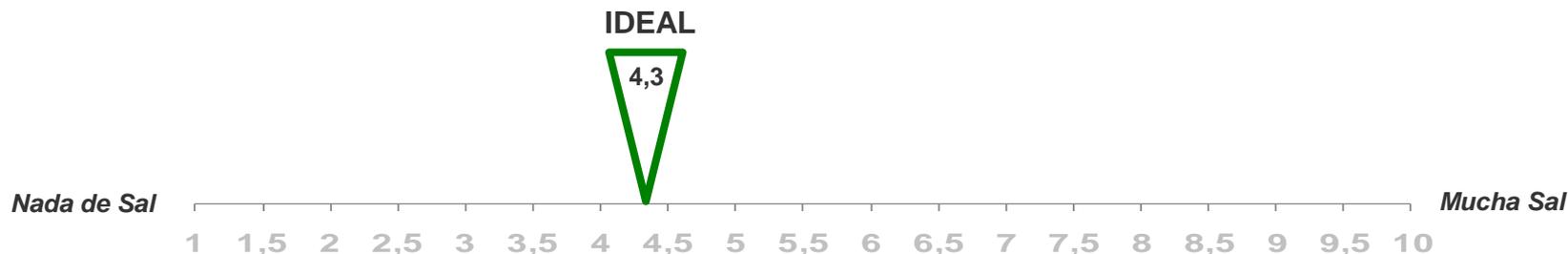


La mini empanada AP es la de mayor preferencia en cuanto a la cantidad del relleno, en promedio es la que más se acerca a la cantidad de relleno Ideal.



P50 ¿Cuál es el nivel de sal del relleno de carne mechada de ideal para usted entre estos dos extremos?
 P51 ¿Por qué para usted ese es el nivel de sal ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

27,08%

EL SABOR DEL SAZÓN NO LO DEBE OPACAR LA SAL	43%
EL PUNTO IDEAL /INTERMEDIO	21%
POR LA SALUD	7%
SE APRECIA/DISFRUTA MAS EL SABOR	7%
PARA MANTENER EL CONTRASTE DE LO DULCE CON LO SALADO	7%

Medium Boxes

70,83%

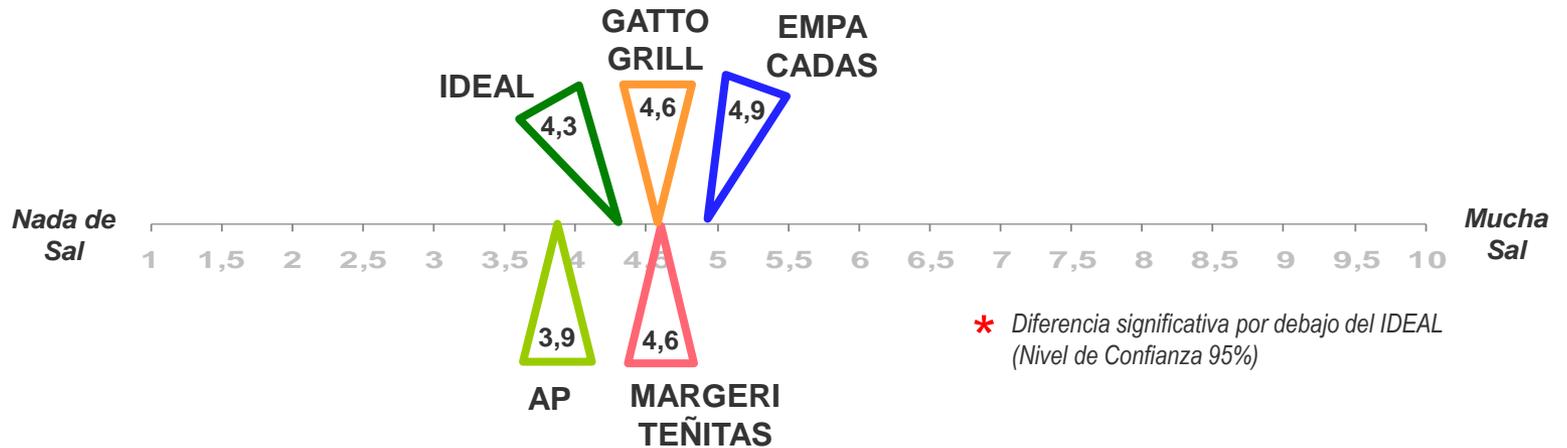
EL PUNTO IDEAL /INTERMEDIO	32%
EL SABOR DEL SAZÓN NO LO DEBE OPACAR LA SAL	18%
DARLE MAS SAZÓN AL RELLENO	16%
PARA MANTENER EL CONTRASTE DE LO DULCE CON LO SALADO	8%
BUEN EQUILIBRIO ENTRE LA MASA Y EL RELLENO	8%

Top 4 Boxes

2,08%

PARA MANTENER EL CONTRASTE DE LO DULCE CON LO SALADO	100%
--	-------------

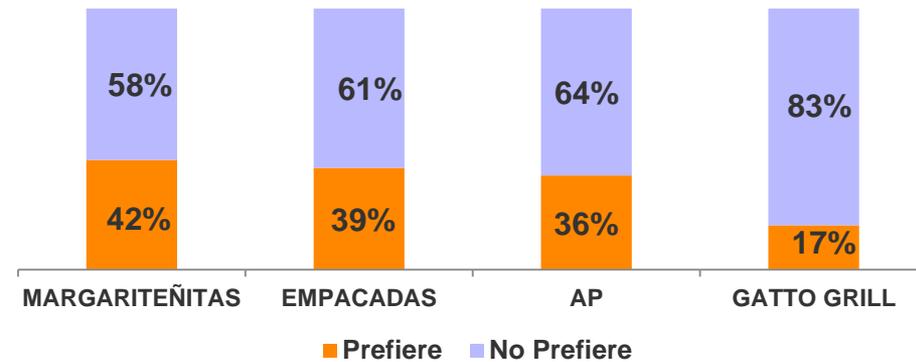
Base: 48



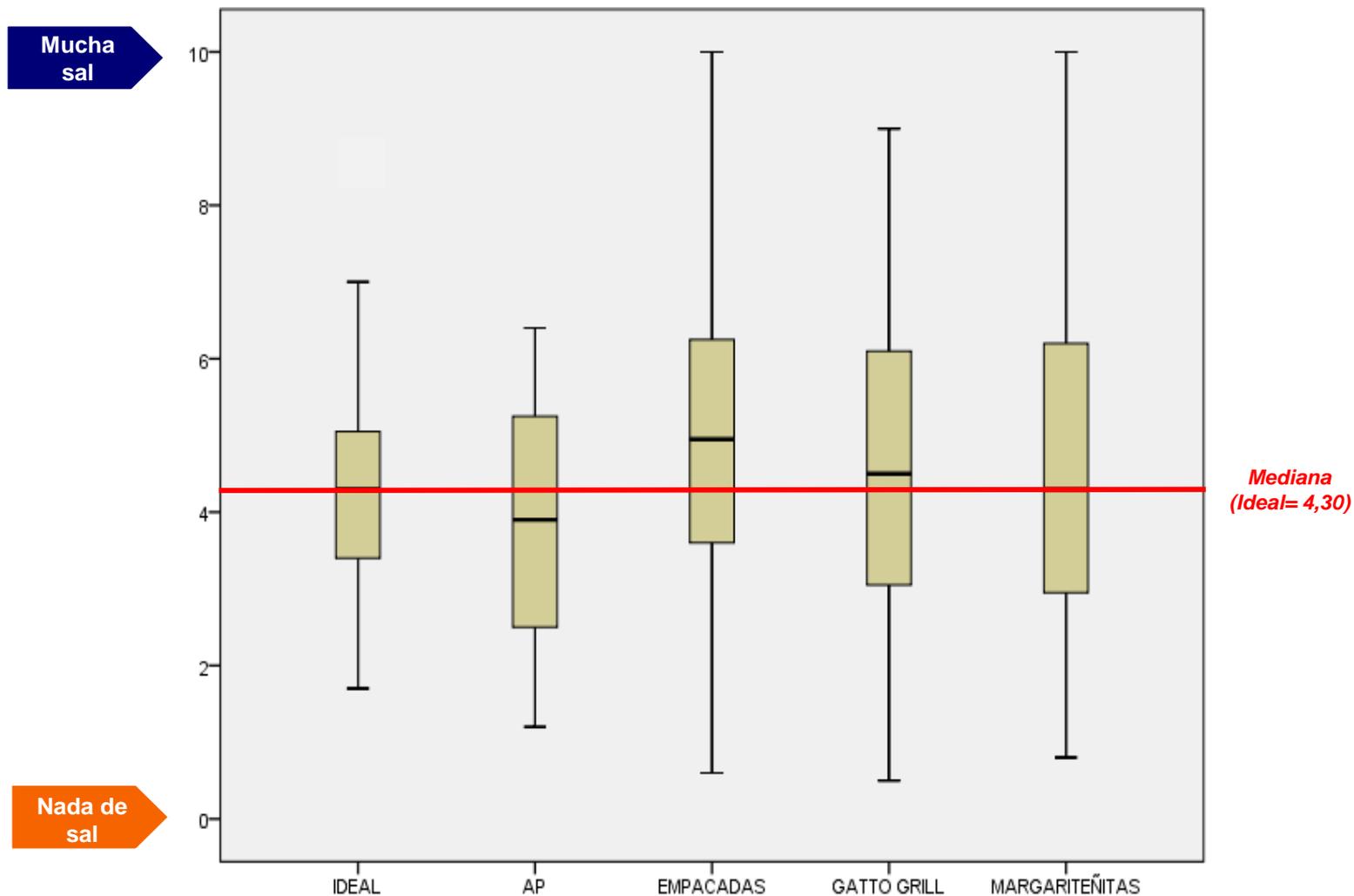
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		16	16	20
EMPACADAS			0	4
GATTO GRILL				4
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



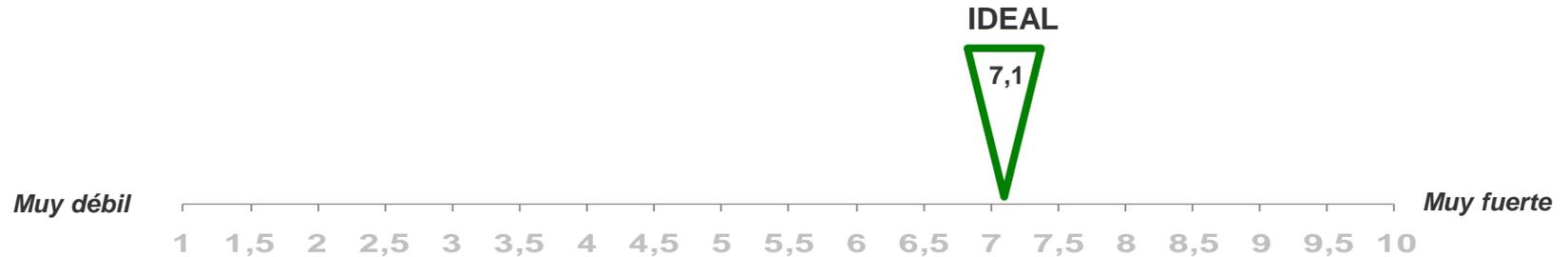
El nivel de sal de las mini empanadas MARGARITEÑITAS es el nivel ideal, haciendo que ésta tenga la mayor preferencia, seguida muy de cerca por EMPACADAS.



P52 ¿Cuál es la intensidad del sabor de la carne mechada ideal para usted entre estos dos extremos?

P53 ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor ideal de la carne mechada?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,17%

TIENE UN SABOR SUAVE

100%

Medium Boxes

52,17%

DEBE SER INTENSO Y AGRADABLE AL PALADAR

19%

MAS APETECIBLE/AGRADABLE

19%

MUCHA SAZÓN

16%

QUE SE SIENTA EL SABOR

9%

DEBE SER INTENSO Y AGRADABLE AL PALADAR

6%

Top 4 Boxes

45,65%

DEBE SER INTENSO Y AGRADABLE AL PALADAR

36%

MUCHA SAZÓN

20%

INTENSO SABOR DE LOS CONDIMENTO

12%

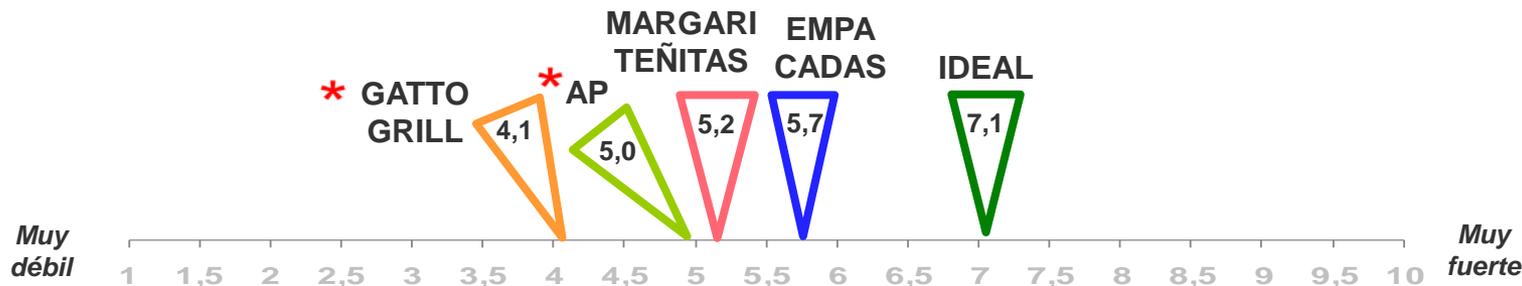
QUE SE SIENTA EL SABOR

8%

MAS APETECIBLE/AGRADABLE

8%

Base: 48

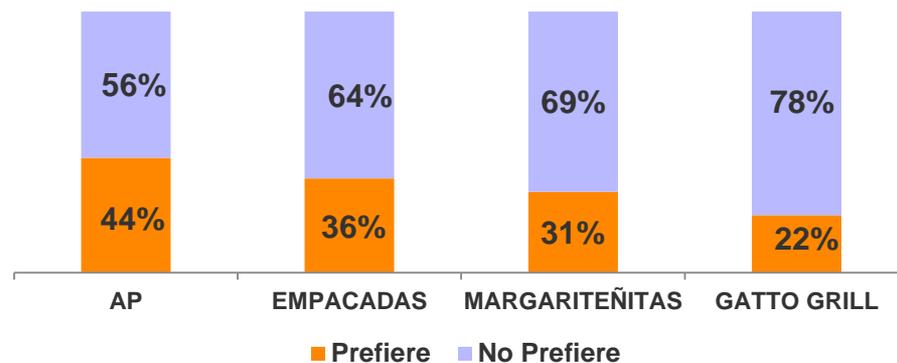


* Diferencia significativa por debajo del IDEAL (Nivel de Confianza 95%)

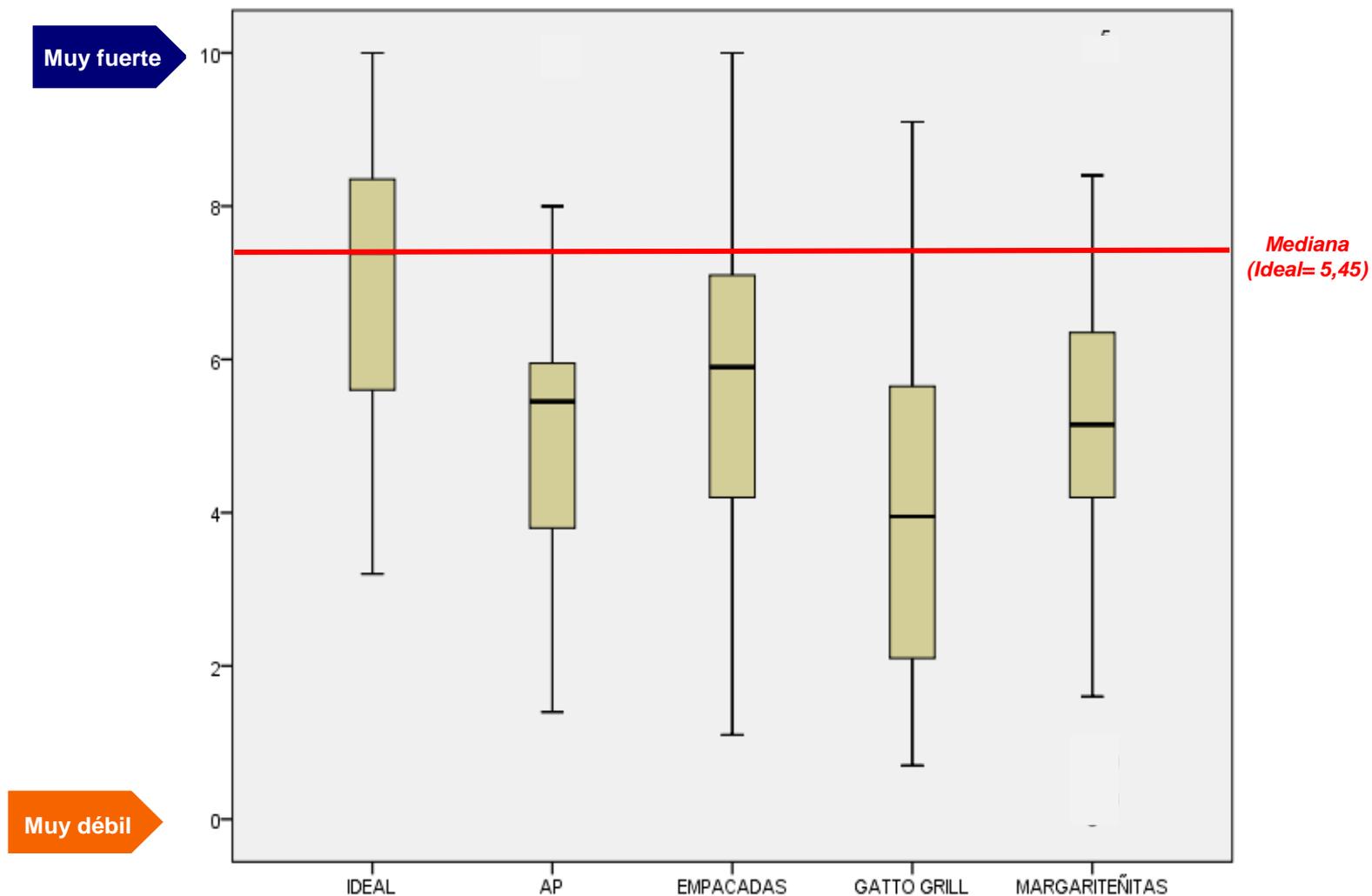
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		12	6	4
EMPACADAS			18	8
GATTO GRILL				10
MARGARITEÑITAS				

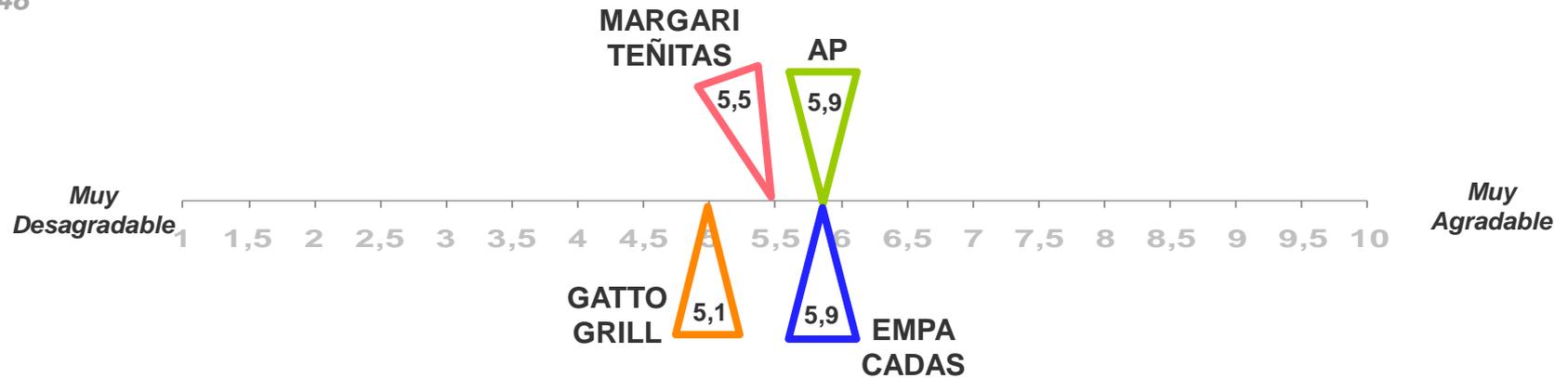
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La intensidad de sabor del relleno de todas las marcas de mini empanadas evaluadas están por debajo de nivel de intensidad ideal, Sin embargo AP es la que presenta mayor preferencia.



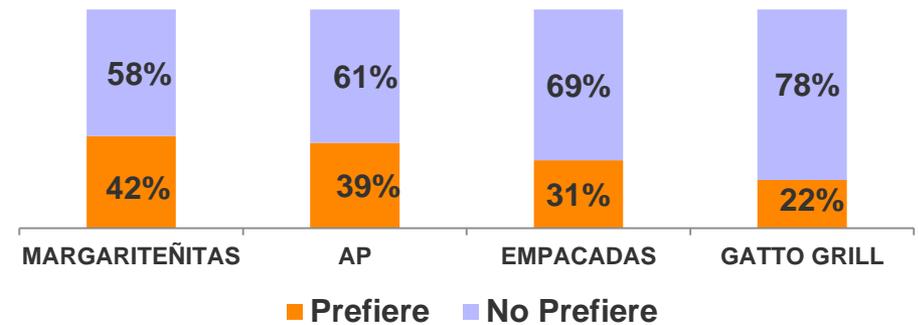
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

	AP	EMPACADAS	GATTO GRILL	MARGARITEÑITAS
AP		8	4	2
EMPACADAS			12	10
GATTO GRILL				2
MARGARITEÑITAS				

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



MARGARITEÑITAS se posiciona en el primer lugar de preferencia en cuanto al sabor general del relleno, muy de cerca seguida por AP.

FASE	ATRIBUTOS	RANKING	IDEAL	DESEMPEÑO (PROMEDIOS)				BRECHA vs. EL IDEAL			
				AP	Empa cada	Gatto Grill	Margari teñitas	AP	Empa cada	Gatto Grill	Margari teñitas
COCINADO	El color de la mini empanada	4									
	La apariencia general (muy desagradable - muy agradable)	3		4,9	8,4	4,2	5,7				
	El olor en general (muy desagradable - muy agradable)	11		6,2	6,7	6,2	5,4				
	La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte)	12	6,9	5,3	5,1	5,2	4,5	-1,6	-1,8	-1,7	-2,4
	Lo crujiente de la mini empanada al morderla (nada crujiente – muy crujiente)	5	7,2	6,5	3,3	7,8	4,0	-0,7	-3,9	0,5	-3,3
	La suavidad de la masa de la mini empanada al morderla (muy suave – Muy dura)	10	4,0	4,7	3,7	5,4	3,5	0,7	-0,4	1,4	-0,5
	El grosor de la masa de la mini empanada (muy delgada-muy gruesa)	7	3,1	4,5	5,5	3,7	3,0	1,4	2,3	0,6	-0,1
	El nivel de dulce de la masa de la mini empanada (nada dulce – muy dulce)	14	4,3	6,4	4,1	1,9	3,3	2,1	-0,2	-2,5	-1,1
	El nivel de sal de la masa de la mini empanada (nada de sal – mucha sal)	13	3,5	3,0	2,9	4,3	3,8	-0,5	-0,6	0,9	0,3
	El sabor general de la masa (muy desagradable-muy agradable)	8			6,1	5,3	4,8	5,8			

FASE	ATRIBUTOS	RANKING	IDEAL	DESEMPEÑO (PROMEDIOS)				BRECHAS VS EL IDEAL			
				AP	Empa cada	Gatto Grill	Margari teñitas	AP	Empa cada	Gatto Grill	Margari teñitas
COCINADO	La cantidad de carne mechada del relleno (nada – mucho)	6	7,1	7,0	6,4	4,3	4,5	-0,1	-0,7	-2,8	-2,6
	El nivel de sal del relleno de carne mechada (nada de sal – mucha sal)	9	4,3	3,9	4,9	4,6	4,6	-0,4	0,6	0,3	0,2
	La intensidad del sabor del relleno de carne mechada (muy débil - muy fuerte)	2	7,1	5,0	5,7	4,1	5,2	-2,1	-1,4	-3,0	-1,9
	El sabor en general del relleno de carne mechada (muy desagradable-muy agradable)	1		5,9	5,9	5,1	5,5				

1. Los atributos que se consideran mas importantes en una mini empanada de carne mechada son: La apariencia general; el sabor y la intensidad del relleno de carne mechada.
2. La mini empanada **AP**, presenta la mayor brecha con respecto al ideal en los atributos:
El grosor de la masa de la mini empanada (la masa es mas gruesa que lo ideal)
La intensidad del sabor del relleno de carne mechada (el sabor del relleno es mucho mas fuerte)
El nivel de dulce de la masa de la mini empanada (Está por encima del nivel ideal)
3. La mini empanada **EMPACADA** es la que mas se acerca al ideal en cuanto a La suavidad de la masa , El nivel de dulce de la masa y La intensidad de sabor del relleno ; tiendo la mayor preferencia en cuanto a color , apariencia general e intensidad de olor y sabor de la masa y el relleno.
4. La empanada **MARGARITEÑITAS** es la que mas se acerca a la mini empanada ideal en cuanto al grosor de la masa y el nivel de sal de masa y del relleno.

