



*Alimentos Polar*

**Informe final  
Evaluación Sensorial  
Syrup Original**

*Abril 2022*

**YANHAAS**  
ADVANCED MARKET RESEARCH





## ••• TABLA DE CONTENIDO •••

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



## ... OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN ...

### Objetivo General

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

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



## ... OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN ...

### ✓ Prueba organoléptica

#### ✓ Etapa 1 : Apariencia del syrup.

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

#### ✓ Etapa 2: Prueba en el pancake.

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

#### ✓ Etapa 3 : Prueba del syrup solo.

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



## ••• METODOLOGÍA •••

### Ciudades

Bogotá

### Técnica

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

### Duración

Duración 2 horas

### Target

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

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

### Muestra

Edad	NSE 2/3	NSE 4/5	Total	Total	Marcas	Marcas
25 – 35	20	21	41	120	BENCH	KBO
36 – 45	20	23	43		PROTOTIPO 1 (BELL)	MWD
46 - 55	20	16	36		PROTOTIPO 2 (FIRM)	ZLT

### Campo

25 de marzo al 13 de abril del 2022

*\*No aplica ponderación*



**Bell es el prototipo que más se acerca al Bench en la mayoría de atributos, excepto en la Intensidad del color (este debe ser más débil)**

Fases		Importancia	DESEMPEÑO- PROMEDIOS			PREFERENCIA		
			BENCH	Prototipo 1 = BELL	Prototipo 2 = FIRM	BENCH	Prototipo 1 = BELL	Prototipo 2 = FIRM
FASE I APARIENCIA GENERAL	Color (Pantone)	3				29%	28%	43%
	Color (Muy débil-Muy fuerte)	5	5,5	6,8	5,1	32%	32%	37%
	Olor (Muy Débil - Muy fuerte)	4	4,3	3,9	5,9	29%	21%	50%
	Olor (Agrado)	2	6,5	6,4	7,3	30%	23%	47%
	Apariencia General (Agrado)	1	7,0	7,1	7,4	28%	26%	46%
FASE II PRUEBA EN EL PANCAKE	Consistencia al servirlo (Muy líquida - muy espesa)	4	5,7	6,0	5,8	33%	35%	33%
	Absorción (Se absorbió todo)	5	3,4	3,4	3,3	32%	33%	35%
	Sabor en general (Agrado)	1	6,5	6,3	7,1	36%	26%	38%
	Intensidad del sabor (Muy débil - Muy fuerte)	3	4,7	4,6	5,8	34%	24%	42%
	Nivel de dulce (Nada Dulce-Muy dulce)	2	4,7	4,7	5,5	37%	26%	38%
FASE III PRUEBA DE PRODUCTO SÓLO	Sabor en general (Agrado)	1	6,2	6,0	6,3	35%	26%	39%
	Intensidad del sabor (Muy débil - Muy fuerte)	3	6,4	5,9	6,7	34%	32%	34%
	Nivel de dulce (Nada Dulce-Muy dulce)	2	6,5	6,2	6,4	38%	28%	34%
	Consistencia en la boca (Muy líquido - Muy espeso)	4	5,8	5,9	5,6	33%	23%	43%
	Sabor que deja en la boca (Agrado)	5	6,1	6,1	6,2	35%	28%	37%
	Intensidad del sabor que deja en la boca (Muy débil - Muy fuerte)	6	6,0	5,9	6,6	34%	24%	42%
Preferencia General						35%	28%	38%

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

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



# Veamos los Resultados...

# 1. Apariencia General



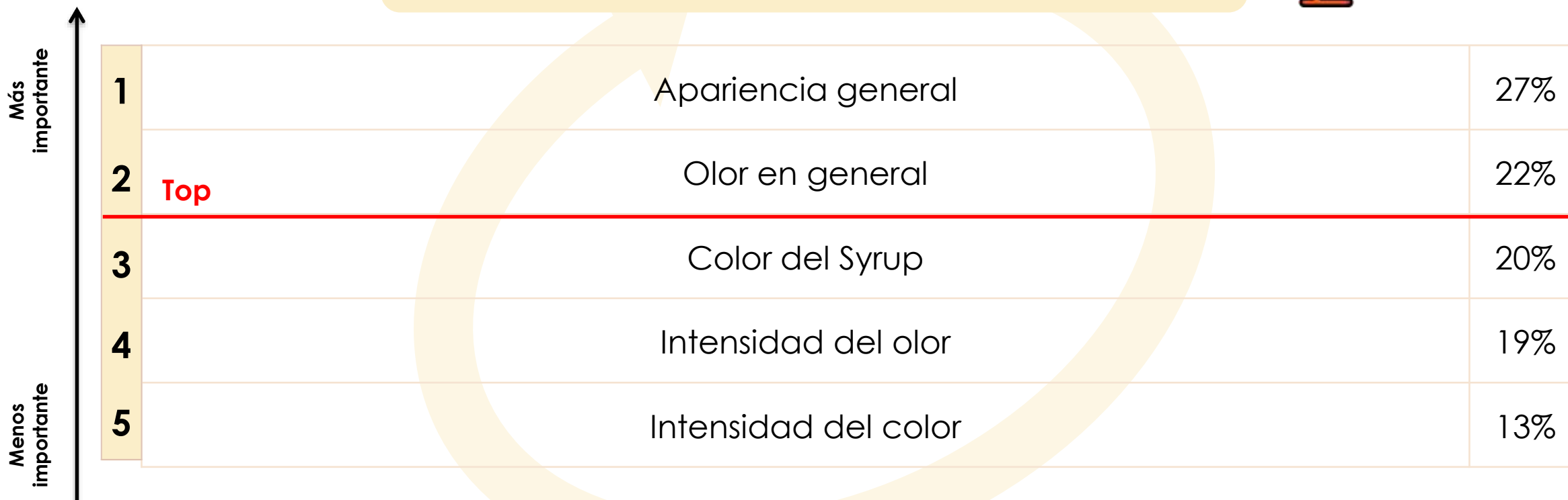




# ASPECTOS MÁS IMPORTANTES A LA HORA DE PREFERIR UN SYRUP PARA PANCAKES

## Etapa 1

### Apariencia General (Apariencia del Syrup)



Br: 120 total encuestados



Al evaluar los productos, no se evidencia de manera contundente una relación con los colores escogidos dentro de los ideales. El prototipo 2 Firm es el que tiene mayor presencia del color 1343

## COLOR CON EL QUE IDENTIFICA EL PRODUCTO ③

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

ⓧ Ranking  
(en rojo los top)



BENCH

Br: 120

23%	10%
1347	1341
19%	9%
1343	1346
14%	8%
1342	1345
13%	3%
1344	1348



PROTOTIPO 1  
BELL

Br: 120

23%	7%
1341	1345
22%	7%
1344	1346
18%	5%
1347	1342
14%	4%
1343	1348



PROTOTIPO 2  
FIRM

Br: 120

30%	5%
1343	1341
23%	5%
1347	1344
20%	3%
1342	1345
11%	3%
1346	1348



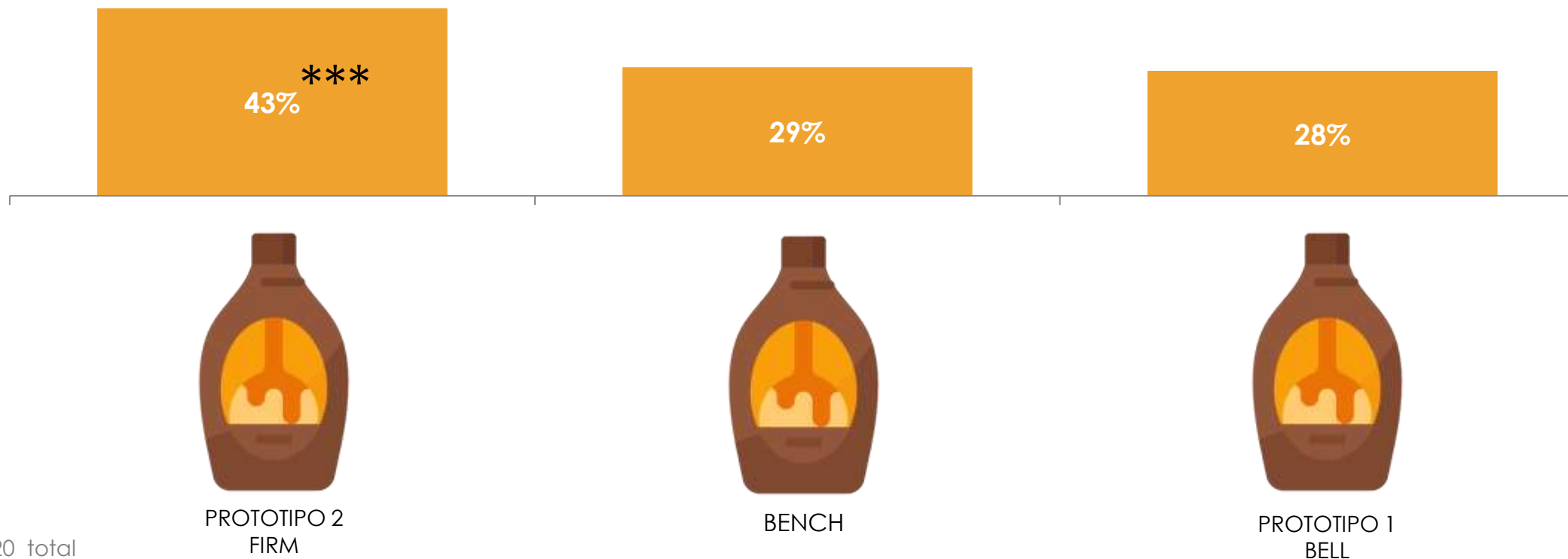
Observando una preferencia contundente por el Prototipo 2 Firm vs el Bench

## PREFERENCIA EN CUANTO A COLOR ③

ⓧ Ranking (en rojo los top)

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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*



Br: 120 total encuestados

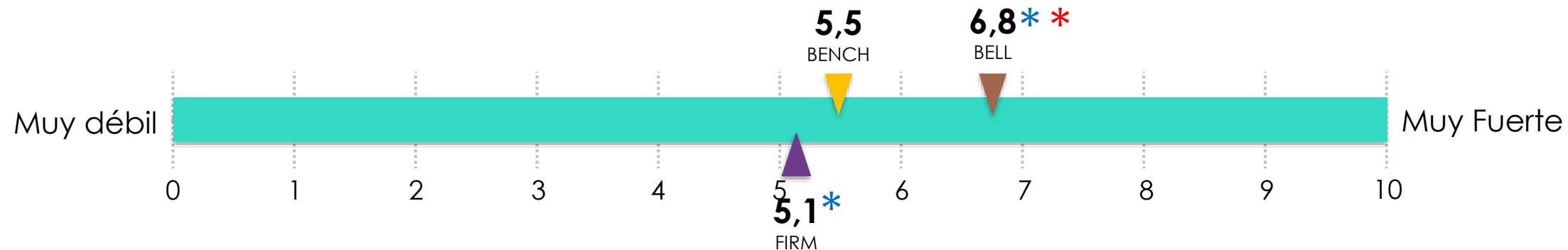


Se evidencian diferencias significativas de los dos prototipos evaluados vs el Bench

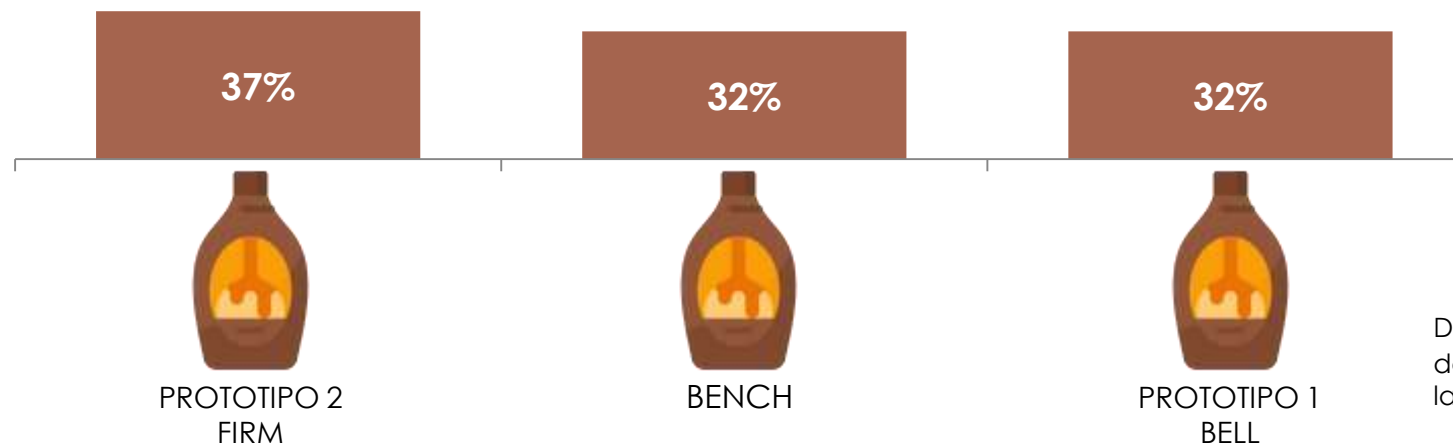
# INTENSIDAD DEL COLOR ⑤

(X) Ranking (en rojo los top)

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



Preferencia en cuanto a intensidad de color



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

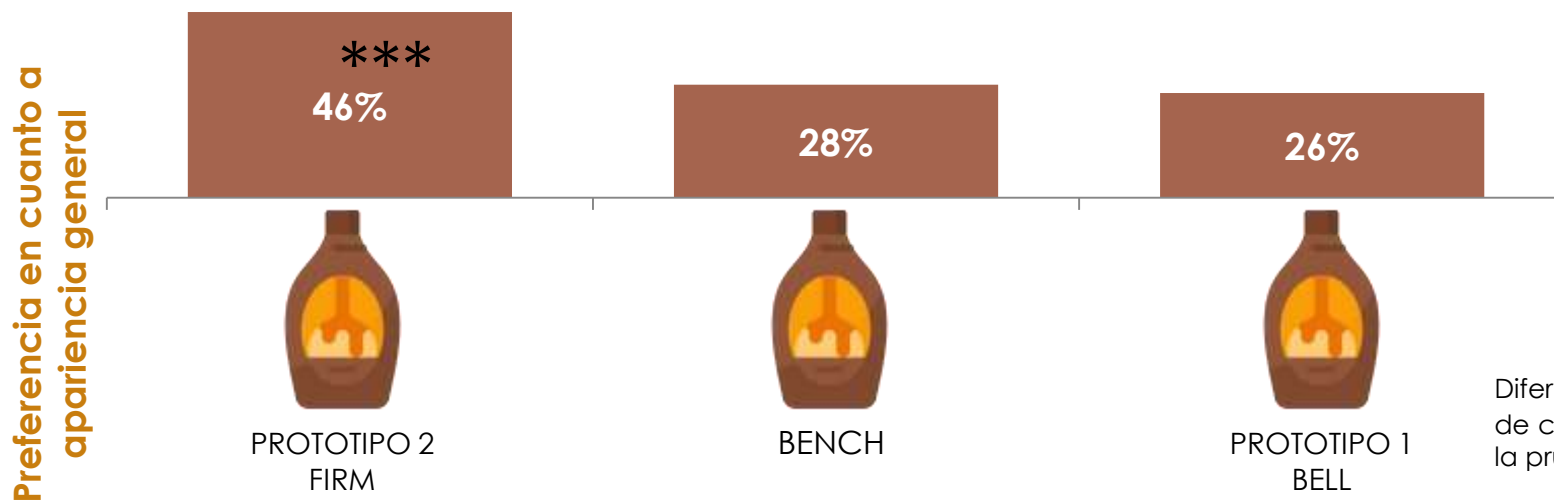
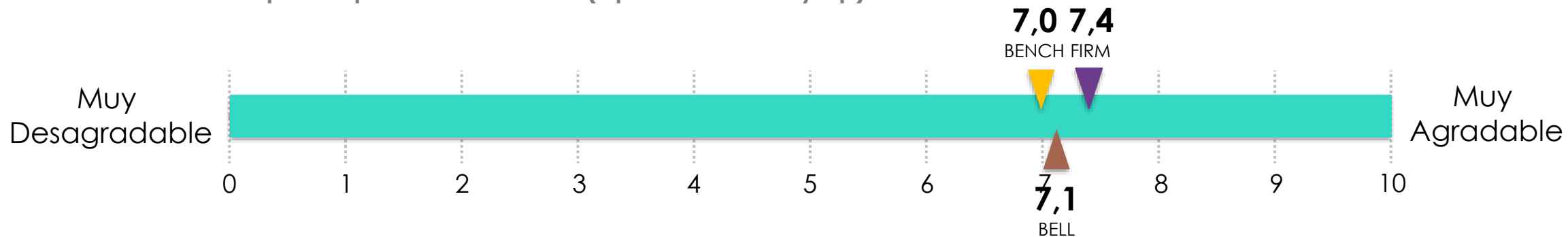


A nivel de apariencia no existen diferencias significativas frente al bench

# APARIENCIA GENERAL ①

(X) Ranking (en rojo los top)

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



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

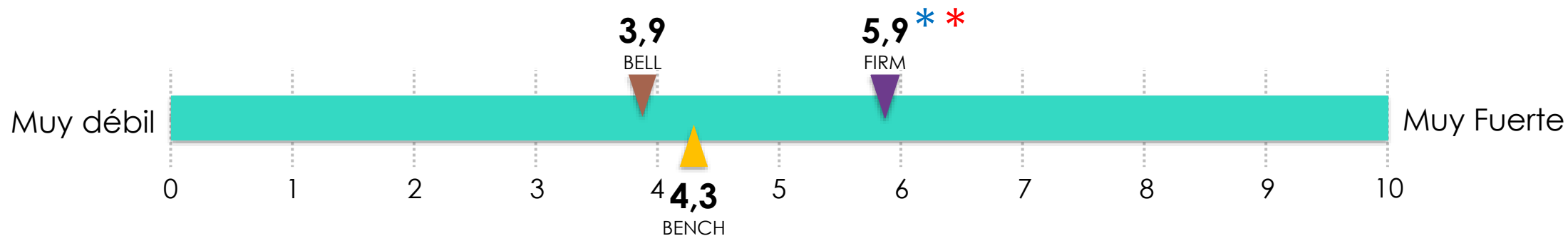


Al evaluar la intensidad del olor, no existen diferencias significativas entre el Bench y Bell mientras con Firm si.

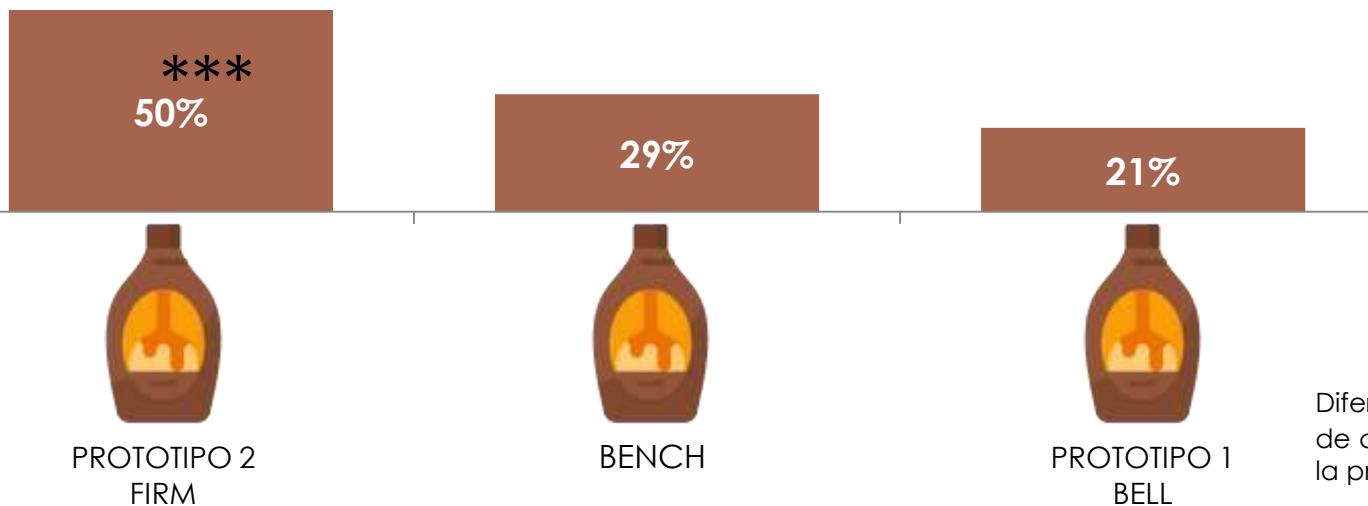
## INTENSIDAD IDEAL DEL OLOR ④

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

⊗ Ranking (en rojo los top)



Preferencia en cuanto a la intensidad del olor



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

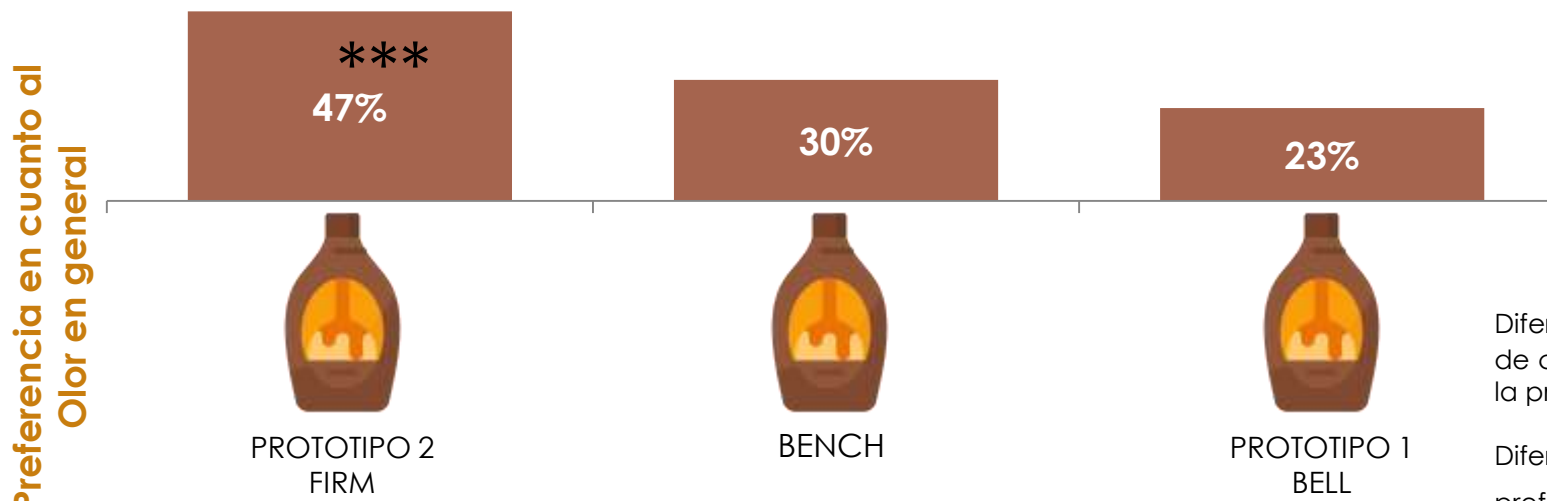
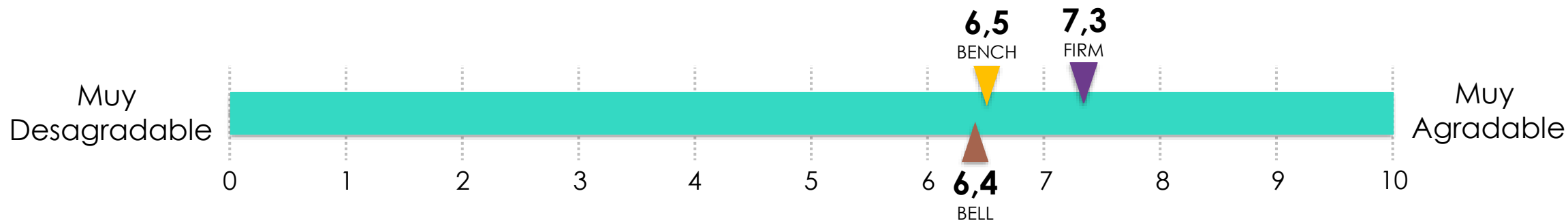


Mientras que a nivel de olor general no existen diferencias significativas frente al bench

## OLOR EN GENERAL ②

(X) Ranking (en rojo los top)

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



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

## 2. Prueba en el Pancake



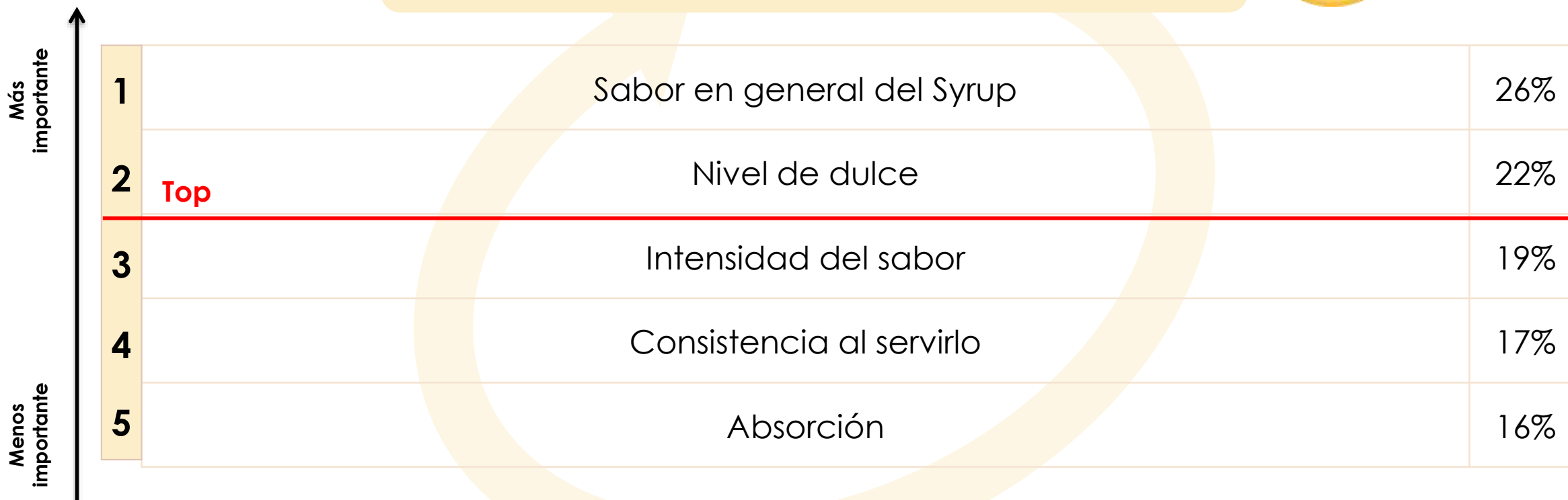




# ASPECTOS MÁS IMPORTANTES A LA HORA DE SELECCIONAR UNA MEZCLA PARA PANCAKES

## Etapa 2

### Prueba en el Pancake



Br: 120 total encuestados

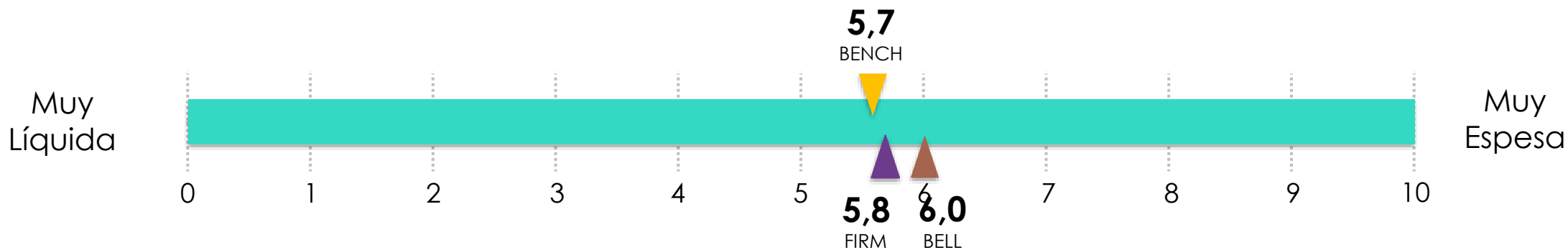


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar la consistencia

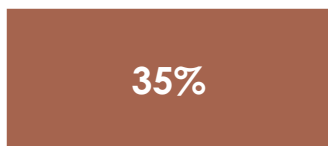
# CONSISTENCIA AL SERVIRLO ④

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

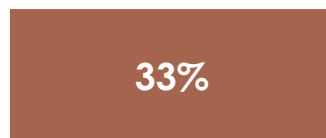
ⓧ Ranking (en rojo los top)



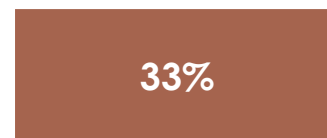
Preferencia en cuanto a consistencia



PROTOTIPO 1  
BELL



PROTOTIPO 2  
FIRM



BENCH

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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

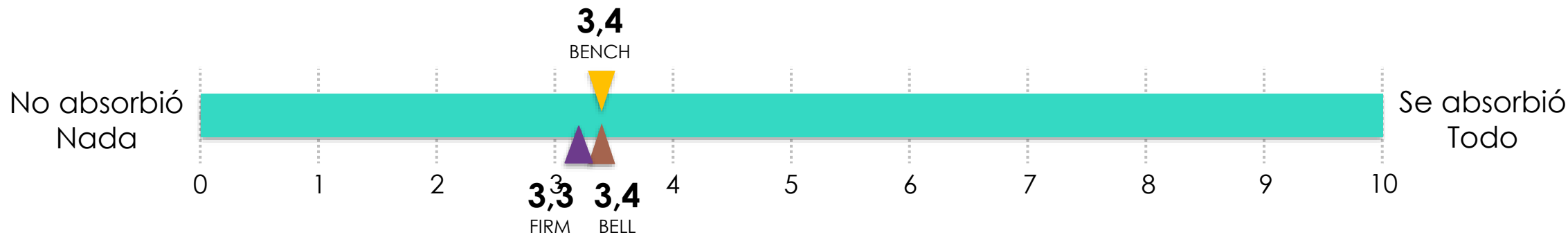


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar la absorción

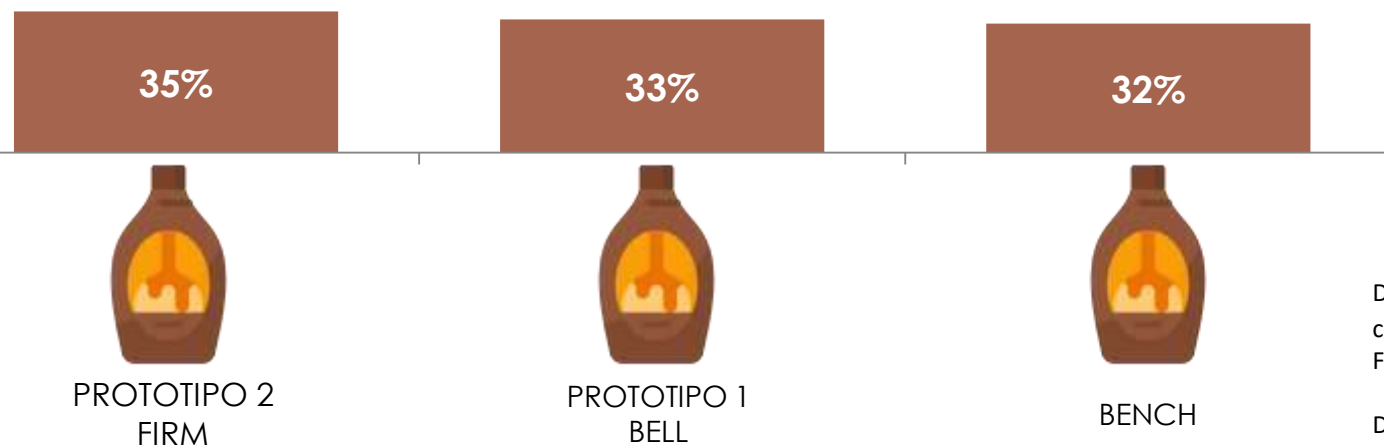
# ABSORCIÓN ⑤

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

(X) Ranking (en rojo los top)



Preferencia en cuanto a absorción



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

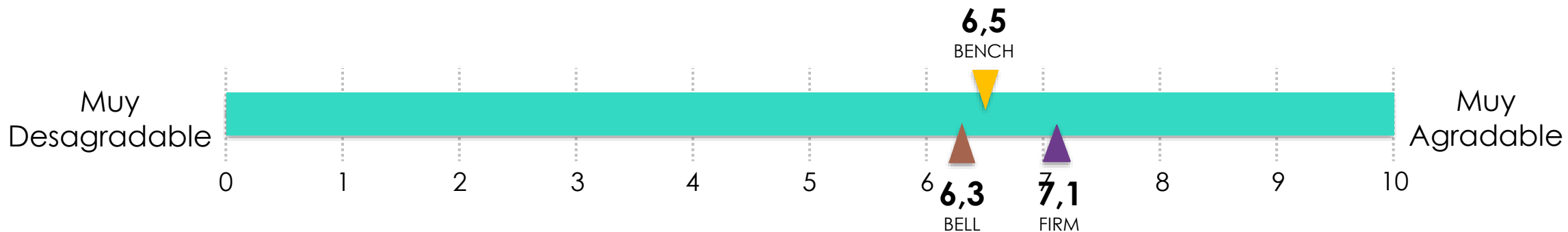


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar el sabor

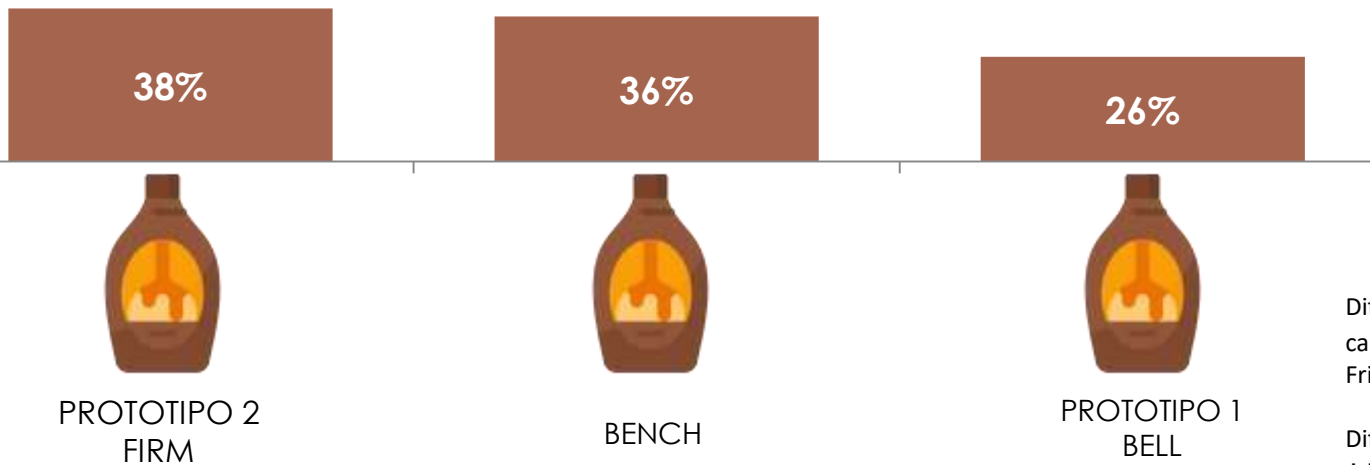
# SABOR EN GENERAL ①

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

ⓧ Ranking (en rojo los top)



Preferencia en cuanto al Sabor en general



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

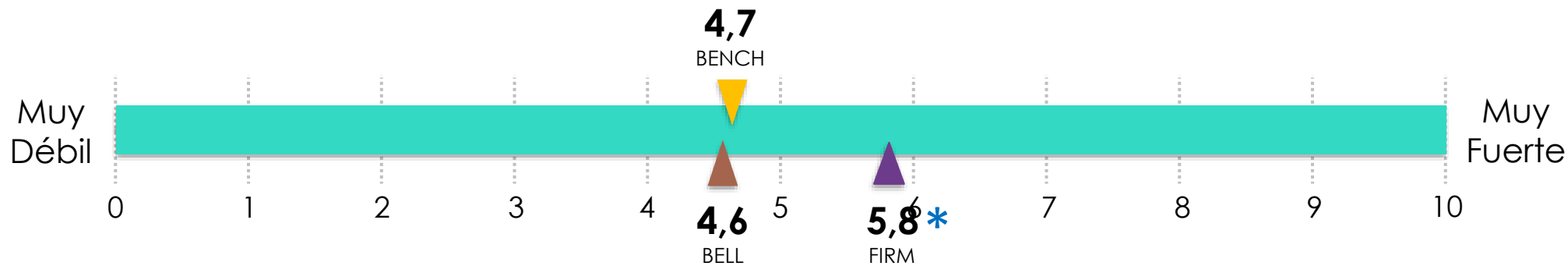


Al evaluar la intensidad del SABOR, no existen diferencias significativas entre el Bench y Bell mientras con Firm si.

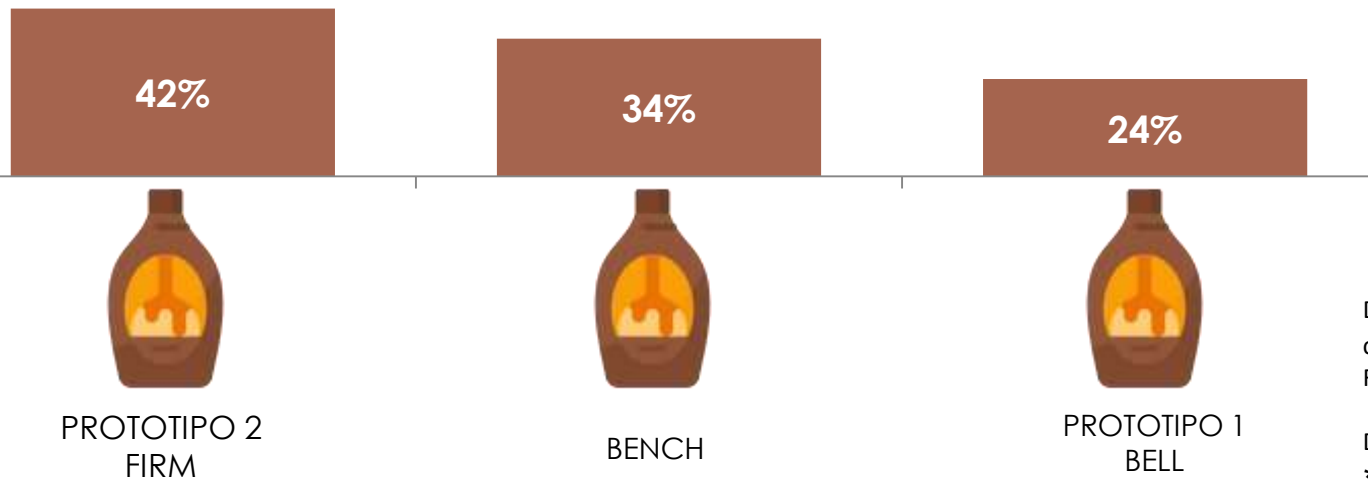
## INTENSIDAD DEL SABOR ③

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

(X) Ranking  
(en rojo los top)



Preferencia en cuanto a la intensidad de sabor



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

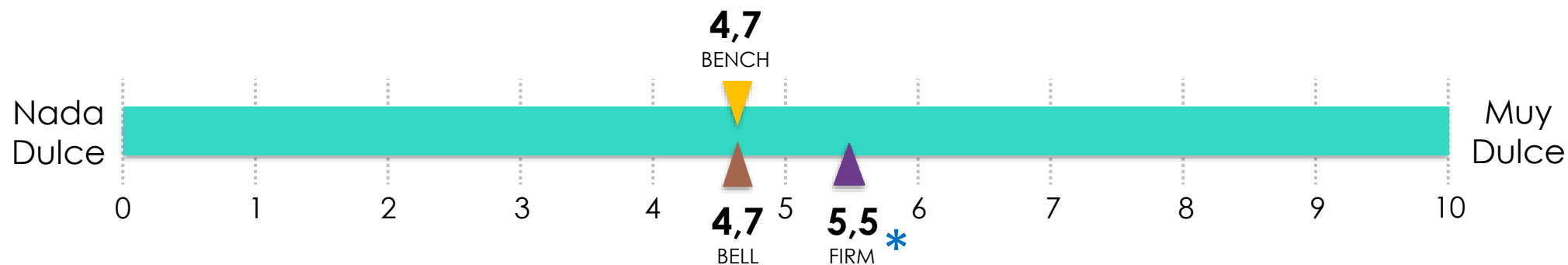


Al evaluar la intensidad de dulce, no existen diferencias significativas entre el Bench y Bell mientras con Firm si.

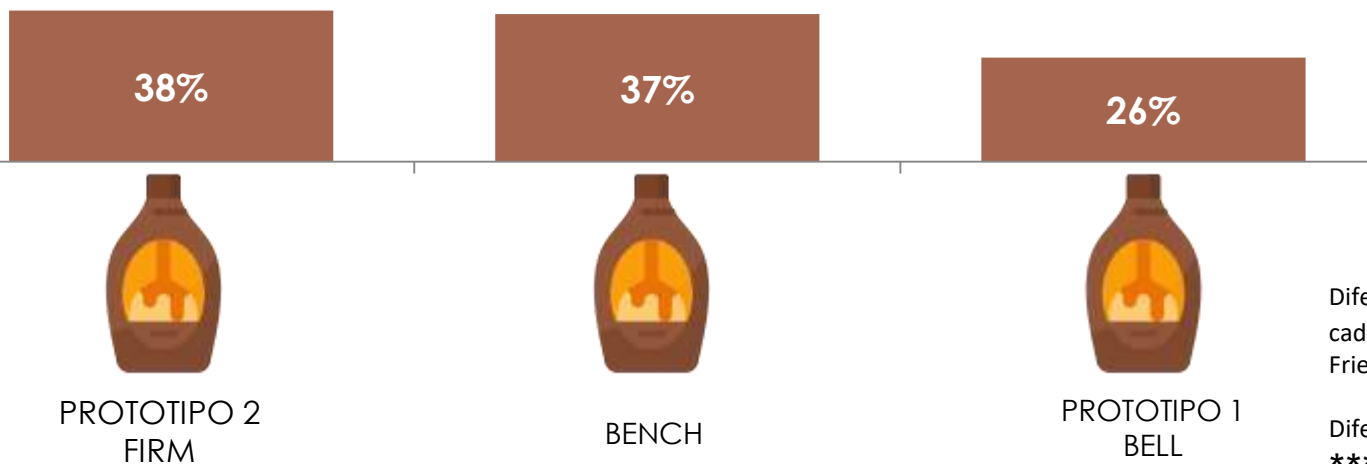
## NIVEL DE DULCE ②

❖ Atributos Etapa 2: Prueba en el Pancake

(X) Ranking  
(en rojo los top)



Preferencia en cuanto al Nivel de dulce



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

## Etapa 3: Prueba del producto sólo

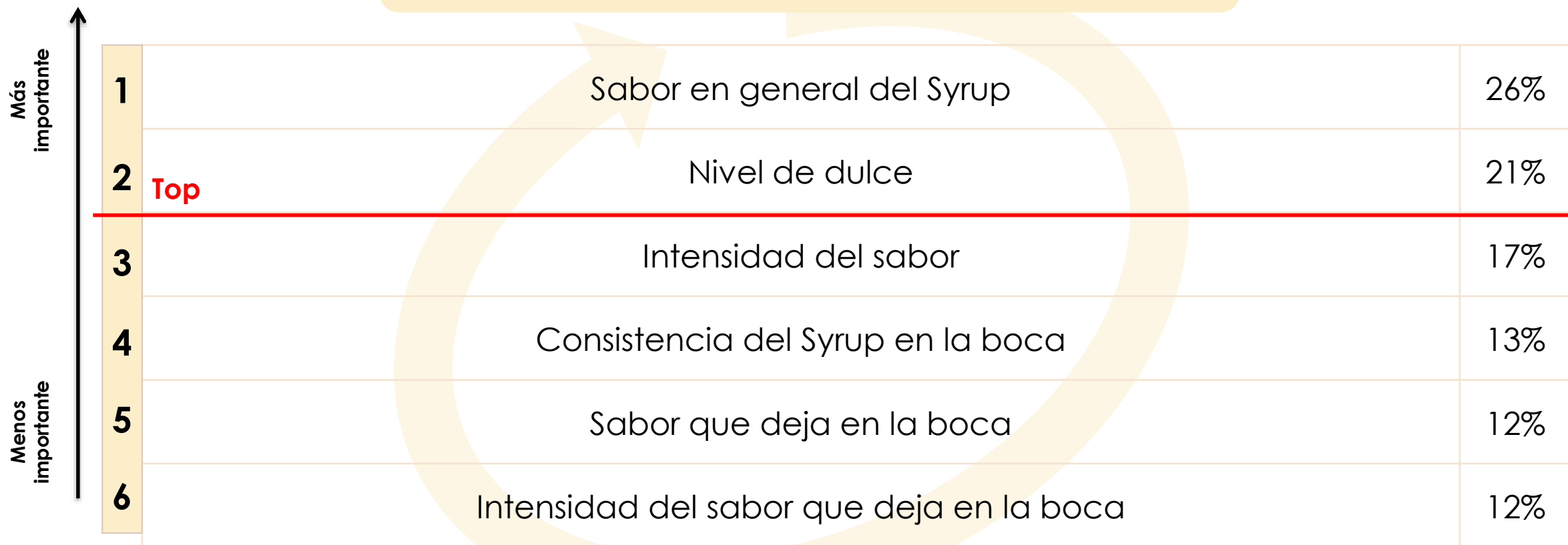




# ASPECTOS MÁS IMPORTANTES PENSANDO EN EL SYRUP SÓLO

## Etapa 3

Prueba del producto sólo



Br: 120 total encuestados



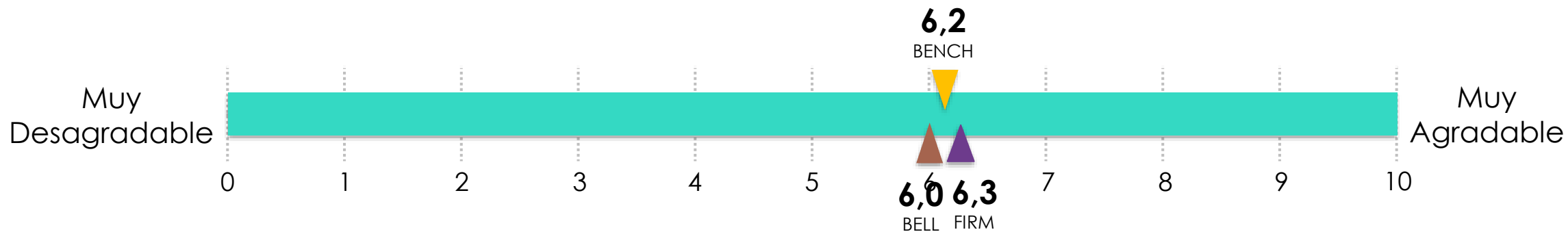


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar el sabor

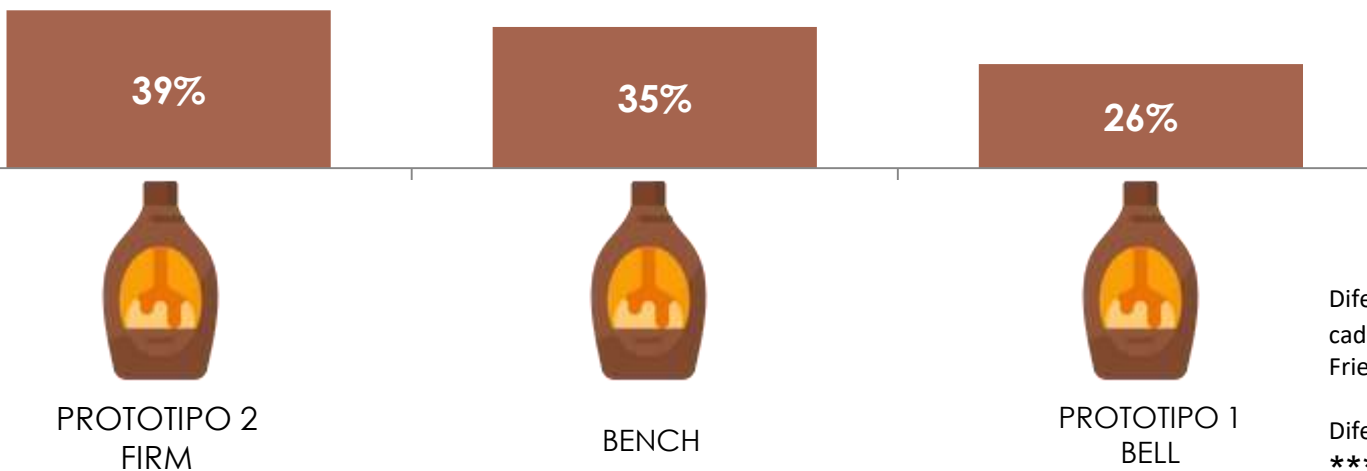
# SABOR EN GENERAL ①

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking (en rojo los top)



Preferencia en cuanto al sabor general



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

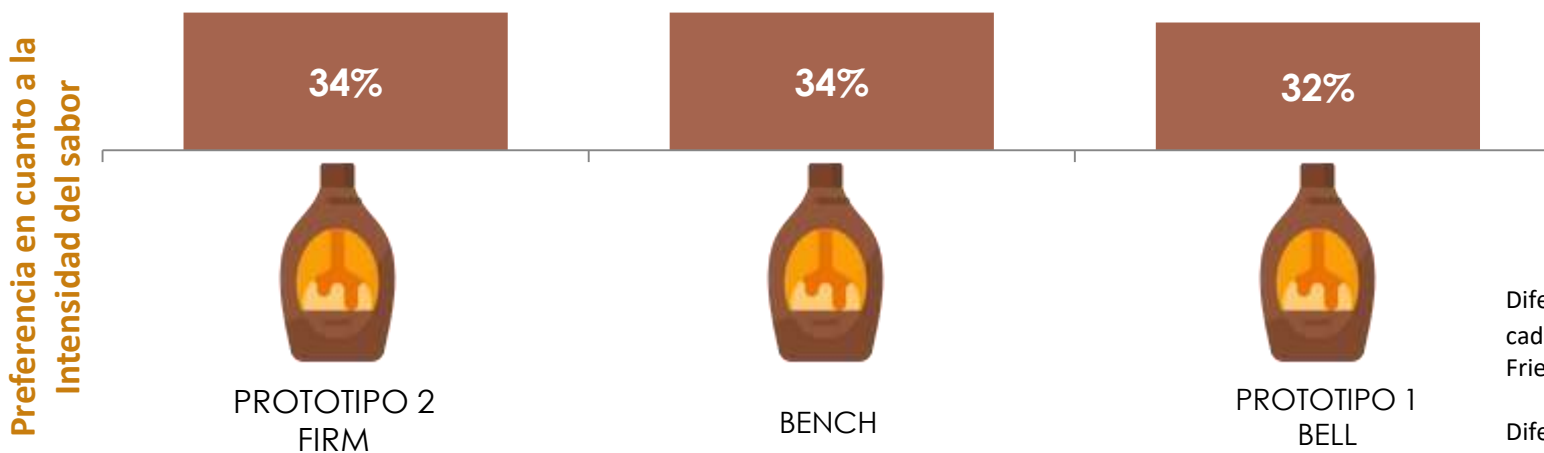
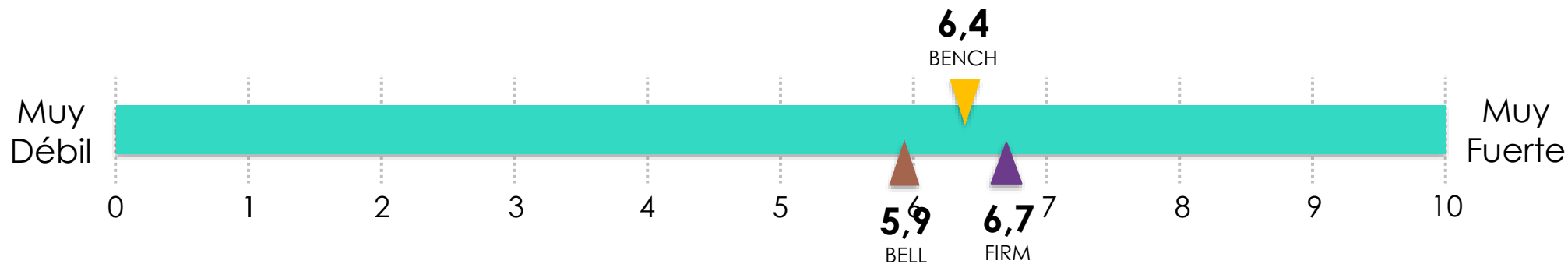


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar la intensidad del sabor

## INTENSIDAD DEL SABOR ③

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking (en rojo los top)



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

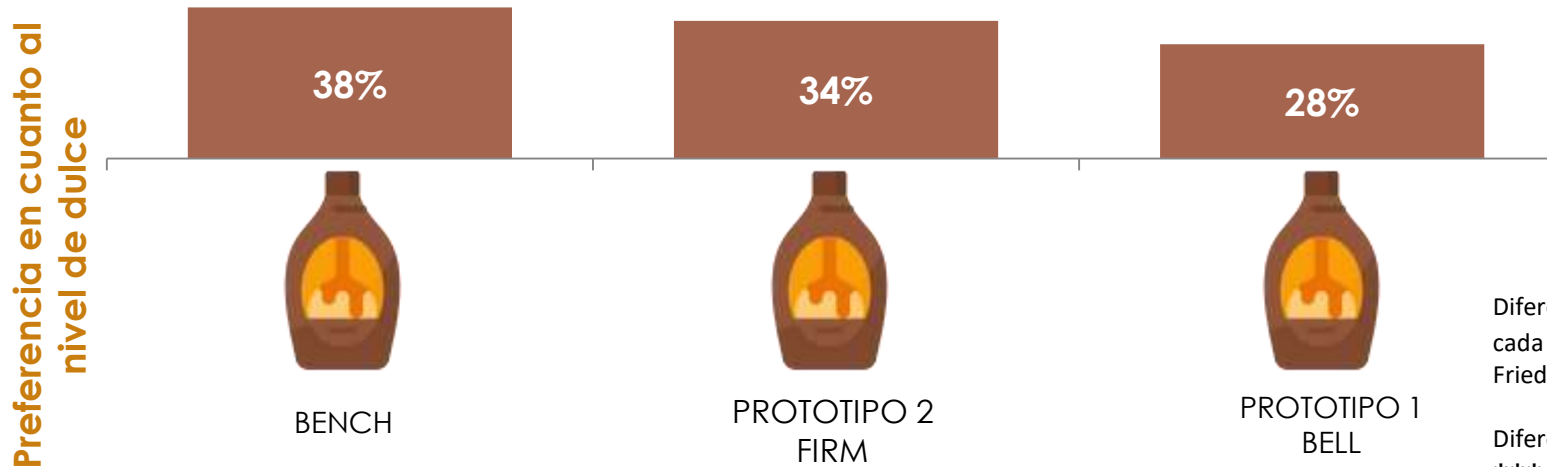
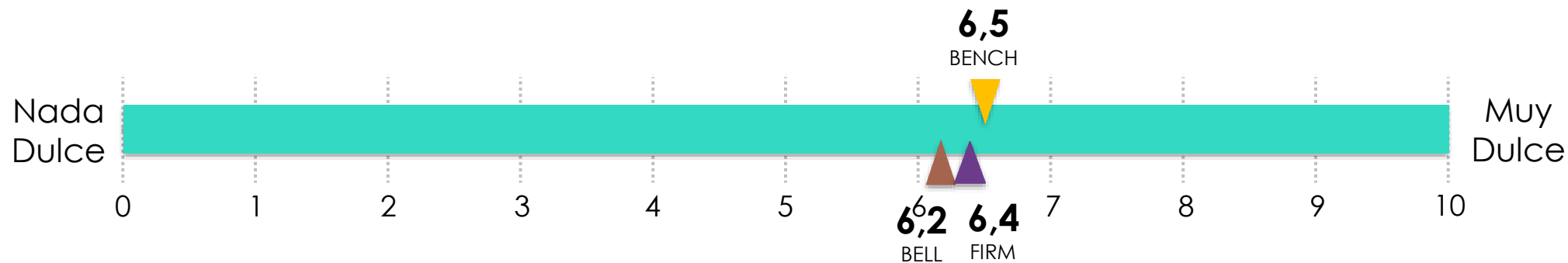


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar el nivel de dulce

## NIVEL DE DULCE ②

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking (en rojo los top)



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

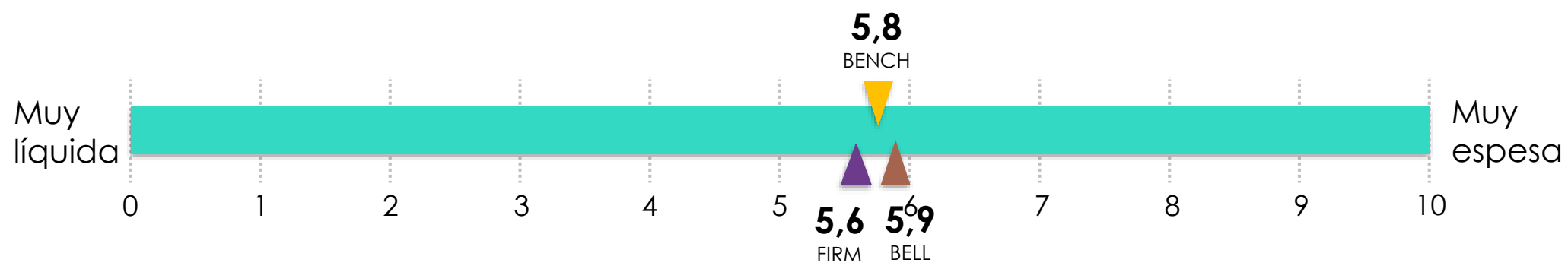


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar la consistencia del syrup en la boca

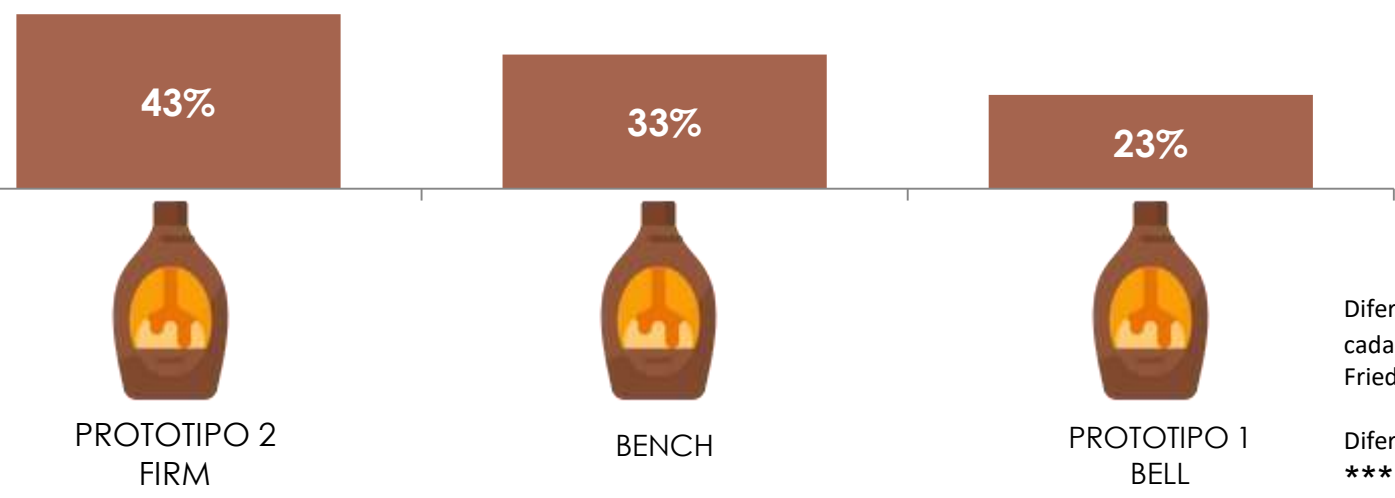
# CONSISTENCIA DEL SYRUP EN LA BOCA ④

(X) Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo



Preferencia en cuanto a la Consistencia en la boca



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados



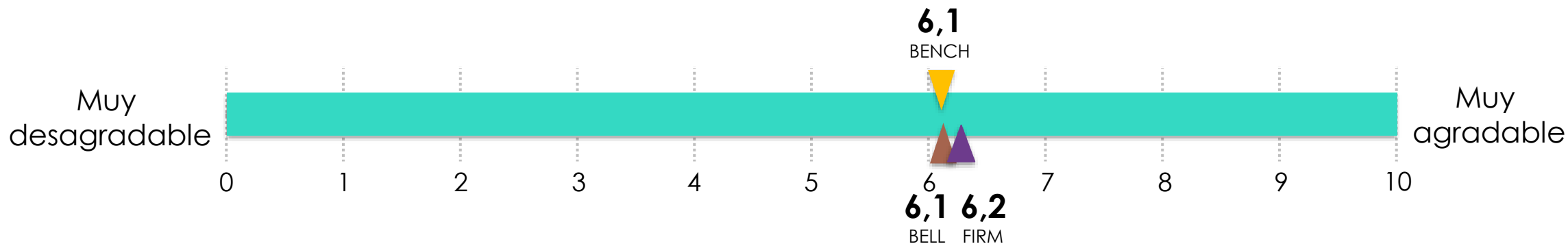


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar el sabor que deja en la boca

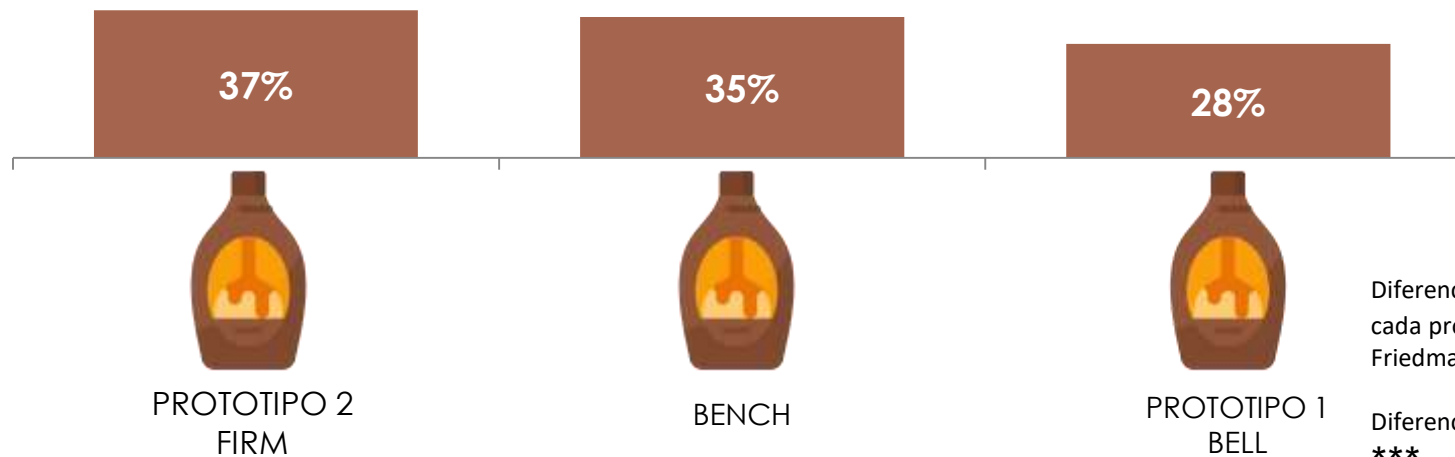
## SABOR QUE DEJA EN LA BOCA ⑤

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo

(X) Ranking  
(en rojo los top)



Preferencia en cuanto al sabor  
Que deja en la boca



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

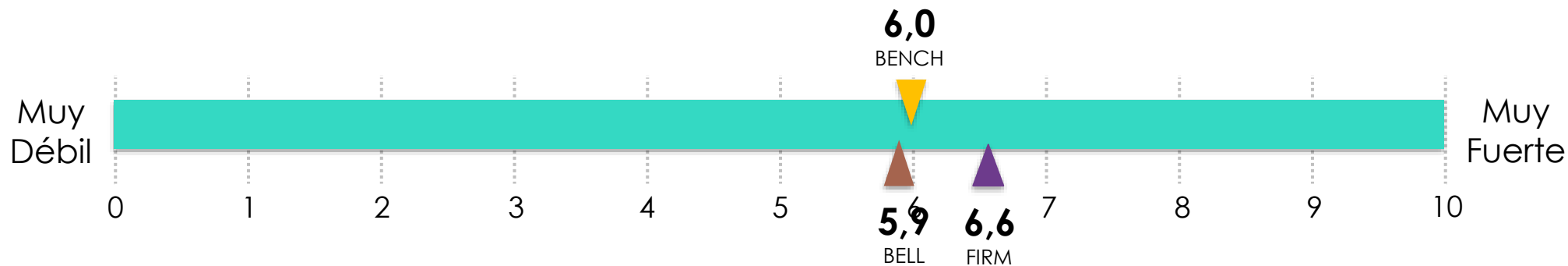


No existen diferencias significativas frente al bench al evaluar la intensidad del sabor que deja en la boca

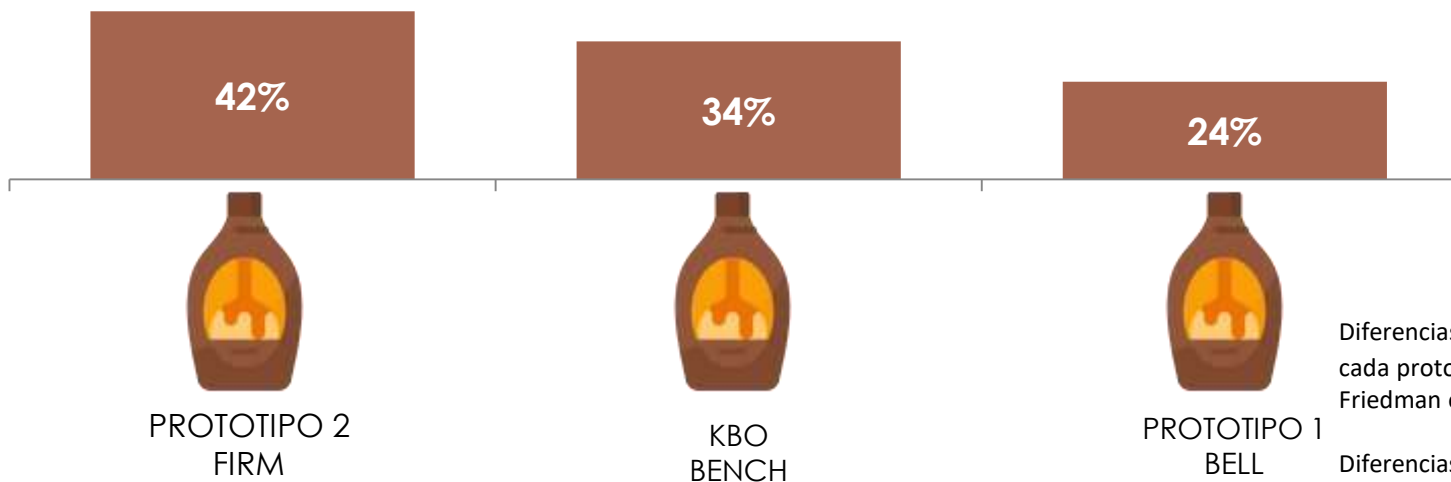
# INTENSIDAD DEL SABOR QUE DEJA EN LA BOCA ⑥

(X) Ranking (en rojo los top)

❖ Atributos Etapa 3: Prueba en el producto sólo



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



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

Diferencias significativas de la preferencia vs KBO \*\*\*

Br: 120 total encuestados

# Preferencia general



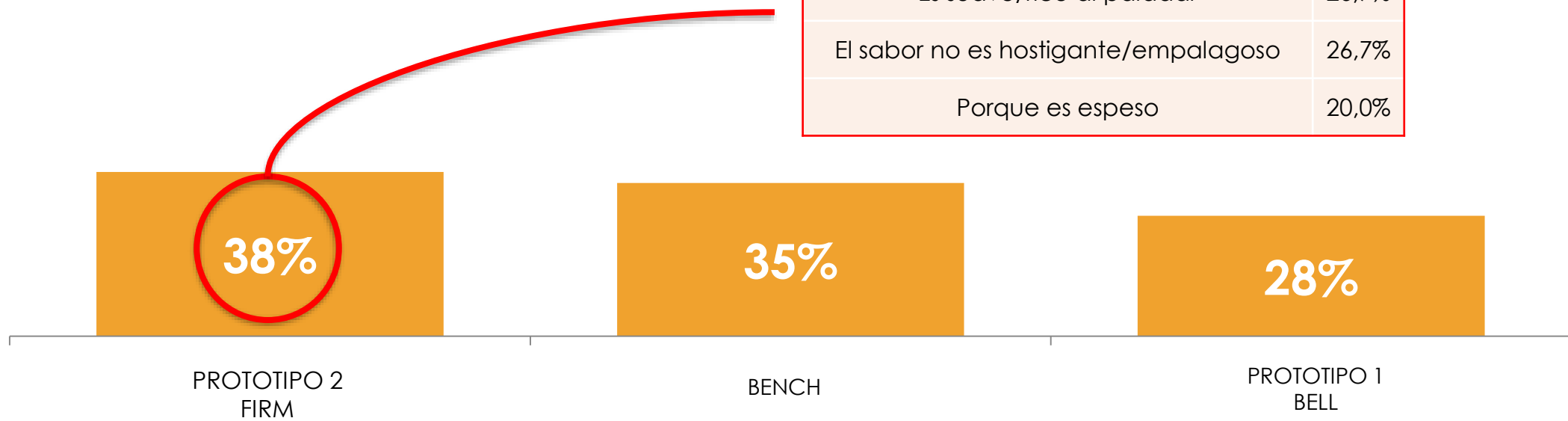


No existen diferencias significativas en cuanto a la preferencia en general entre el bench y los prototipos evaluados

## PREFERENCIA GENERAL

### Top 5 razones

Ni muy dulce ni muy amargo / Punto medio / balanceado	42,2%
Su sabor agradable / rico	33,3%
Es suave/rico al paladar	26,7%
El sabor no es hostigante/empalagoso	26,7%
Porque es espeso	20,0%



Br: 120 total encuestados



# Similitud con el Benchmark

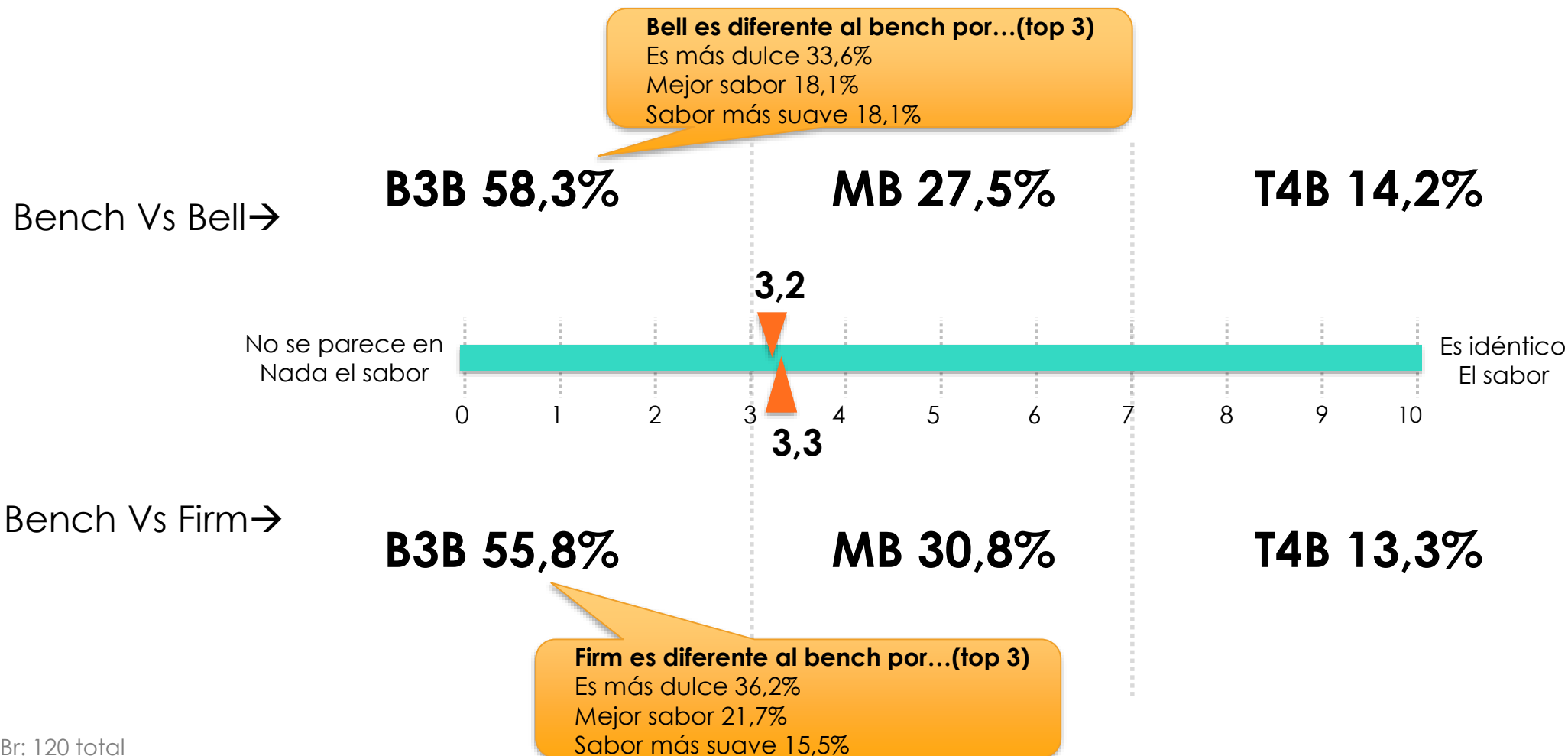




De manera reportada, una mínima proporción afirma similitud con el sabor del bench independientemente del prototipo evaluado.

## SIMILITUD DE LOS PROTOTIPOS CON EL BENCHMARK

### ❖ Similitud con el Benchmark



Br: 120 total encuestados



# RAZONES DE DIFERENCIA DE LOS PROTOTIPOS CON EL BENCHMARK

## ❖ Diferencia de sabor con el Benchmark

p56. ¿en qué se diferencia el sabor entre el producto a evaluar y el bench?

### Bell es diferente al bench por...

<b>Características de Sabor</b>	<b>47,5%</b>
Su sabor es mas suave	18,1%
Su sabor es mas rico/agradable	18,1%
Su sabor es mas fuerte	14,7%
Su sabor es mas intenso	12,9%
Deja buen sabor en la boca/agradable al paladar	6,9%
Es hostigante	4,3%
Su sabor no es tan intenso	2,6%
Su sabor es diferente	2,6%
Su sabor es mas amargo	1,7%
Su sabor dura mas en la boca	0,9%
Su sabor es extraño de comienzo a fin	0,9%

<b>Dulce</b>	<b>27,0%</b>
Es mas dulce	33,6%
Es menos dulce	6,9%
Tiene el nivel de dulce justo	6,9%

<b>Perfil del Sabor</b>	<b>12,7%</b>
Sabe mas a caramelo	7,8%
Sabe a miel	2,6%
Sabe a vainilla	1,7%
Sabe a café	1,7%
Sabe a perfume	1,7%
Tiene un sabor con algo de acido	0,9%
Tiene un sabor a esencia muy fuerte	0,9%
Su sabor es mas agrio	0,9%
Sabe a canela	0,9%
Su sabor a mantequilla	0,9%
Sabe a vitamina	0,9%
Tiene un sabor como a una especie hindú	0,9%
Sabe a chocolate	0,9%

<b>Características del producto</b>	<b>12,3%</b>
Es mas espeso	12,9%
Es mas liquido	1,7%
Tiene mas consistencia	1,7%
Es menos espesa	1,7%
No es empalagoso	1,7%
La consistencia esta en su punto ni muy liquida ni muy espesa	0,9%
Tiene buena textura	0,9%

Nada	<b>0,5%</b>
<b>Nada</b>	0,9%

### Firm es diferente al bench por...

<b>Características de Sabor</b>	<b>43,3%</b>
Su sabor es mas rico/agradable	20,7%
Su sabor es mas suave	15,5%
Su sabor es mas fuerte	12,1%
Deja buen sabor en la boca/agradable al paladar	8,6%
Su sabor es mas intenso	7,8%
Su sabor es diferente	4,3%
Su sabor no es tan intenso	2,6%
Es hostigante	1,7%
Dura mas tiempo el sabor en la boca	1,7%
Su sabor es mas amargo	0,9%
Al masticar se sienten mas los sabores	0,9%
Es mas ligero	0,9%

<b>Dulce</b>	<b>29,3%</b>
Es mas dulce	36,2%
Es menos dulce	9,5%
Tiene el nivel de dulce justo	6,9%

<b>Perfil del Sabor</b>	<b>13,5%</b>
Sabe mas a caramelo	8,6%
Sabe a miel	3,4%
Su sabor es mas natural	2,6%
Sabe a vainilla	1,7%
Su sabor es a panela	1,7%
Sabe a café	0,9%
Sabe a perfume	0,9%
Sabe a canela	0,9%
Su sabor a mantequilla	0,9%
Sabe a licor	0,9%
Tiene un sabor con algo de acido	0,9%
Su sabor a melao	0,9%

<b>Características del producto</b>	<b>13,5%</b>
Es mas espeso	11,2%
Es mas liquido	3,4%
Tiene mas consistencia	2,6%
Es menos espesa	1,7%
La consistencia esta en su punto ni muy liquida ni muy espesa	1,7%
Es menos consistente	1,7%
Es fácil de digerir	0,9%
Su textura es suave	0,9%

Nada	<b>0,5%</b>
<b>Nada</b>	0,9%

Br: 116 total encuestados

Corresponde a aquellos que declararon diferente a 10 en p55/p58 (Es idéntico su sabor)

