

Expectativas y respuesta de los consumidores ante la reducción de sal y aplicación de HHP en jamón curado

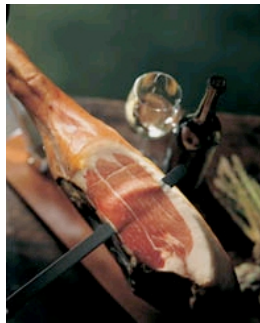
Anna Claret y Luis Guerrero

Los Alimentos Tradicionales (AT)

- Aportan una ventaja diferencial a las PYMES
- Desarrollo las áreas rurales



- ↑ competitividad → Innovaciones
- Normativa seguridad alimentaria U.E.
 - Aceptación consumidores



- Reducción del contenido en sal
- Altas presiones hidrostáticas (HHP)

Objetivos

- Determinar la aceptabilidad y la intención de compra que proporcionan a los consumidores jamones con un contenido en sal reducido así como la aplicación de HHP
- Estudiar las expectativas de los consumidores para ambas innovaciones
- Evaluar la adecuación del jamón curado en distintos contextos en función de su contenido en sal y del hecho de estar o no tratado con HHP (día normal-ocasión especial)

Metodología

128 jamones comerciales

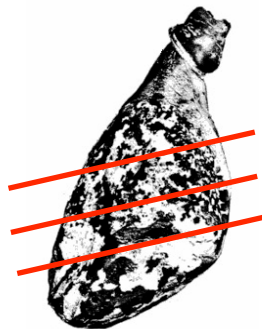
Evaluación sensorial

8 catadores entrenados
Aspecto visual, olor, sabor/*flavor* y textura
Escala de 0 a 10



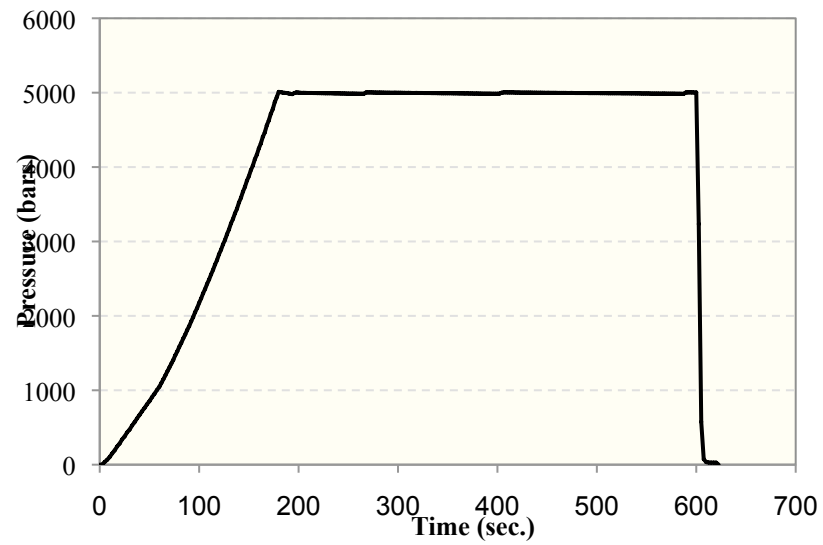
Selección de jamones

20 jamones salado NORMAL
20 jamones salado BAJO



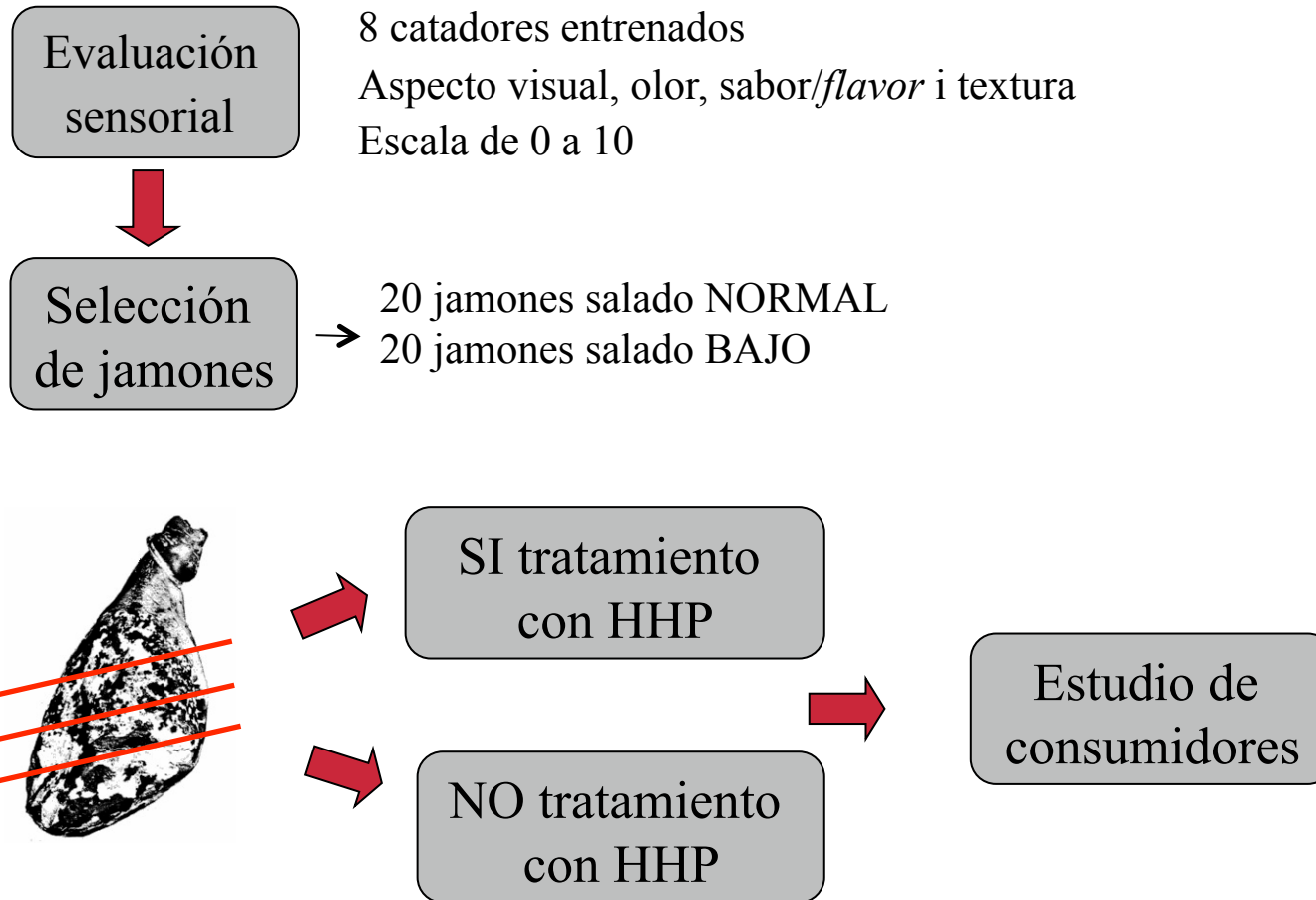
SI tratamiento con HHP

Tratamiento con HHP



Metodología

128 jamones comerciales



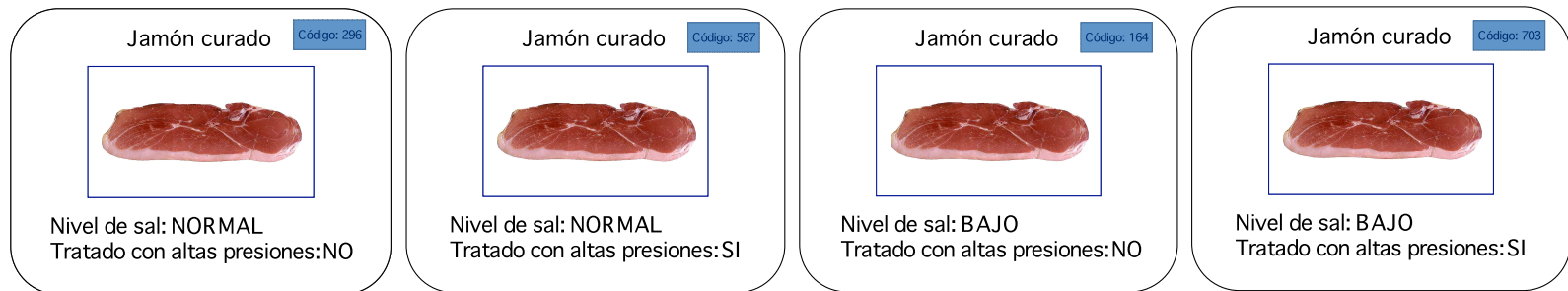
Metodología estudio de consumidores

- Reclutamiento de 113 consumidores (provincia Gerona)
 - Responsables de la compra de los alimentos en su hogar
 - Edad comprendida entre 30 y 70 años
 - Consumo habitual de jamón (>1 vez/mes)
 - Distribución por géneros equilibrada (50% \pm 10%)
- Etapas del estudio
 1. Degustación a ciegas (sin información)
 2. Expectativas y análisis conjunto (sólo información)
 3. Degustación+ información y análisis conjunto



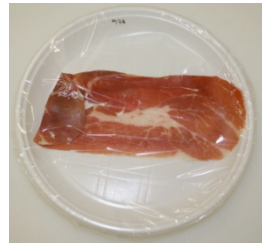
2. Evaluación de las expectativas y análisis conjunto

- Simulación de una situación real de compra para descubrir los atributos del producto más valorados por los consumidores
- Diseño de dos factores y dos niveles dentro cada uno ($2 \times 2 = 4$)



- Valoración de la aceptabilidad esperada (expectativas)
- Intención de compra (análisis conjunto)
- Adecuación de las muestras en dos situaciones (día normal y ocasión especial)
- Escala de valoración de 1 a 10 en todos los casos

3. Degustación con información

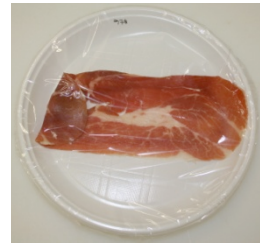


Jamón curado

Código: 296



Nivel de sal: NORMAL
Tratado con altas presiones:NO

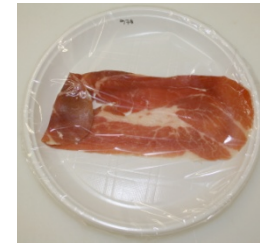


Jamón curado

Código: 587



Nivel de sal: NORMAL
Tratado con altas presiones:SI

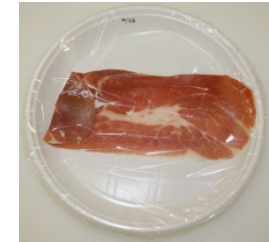


Jamón curado

Código: 164



Nivel de sal: BAJO
Tratado con altas presiones:NO



Jamón curado

Código: 703

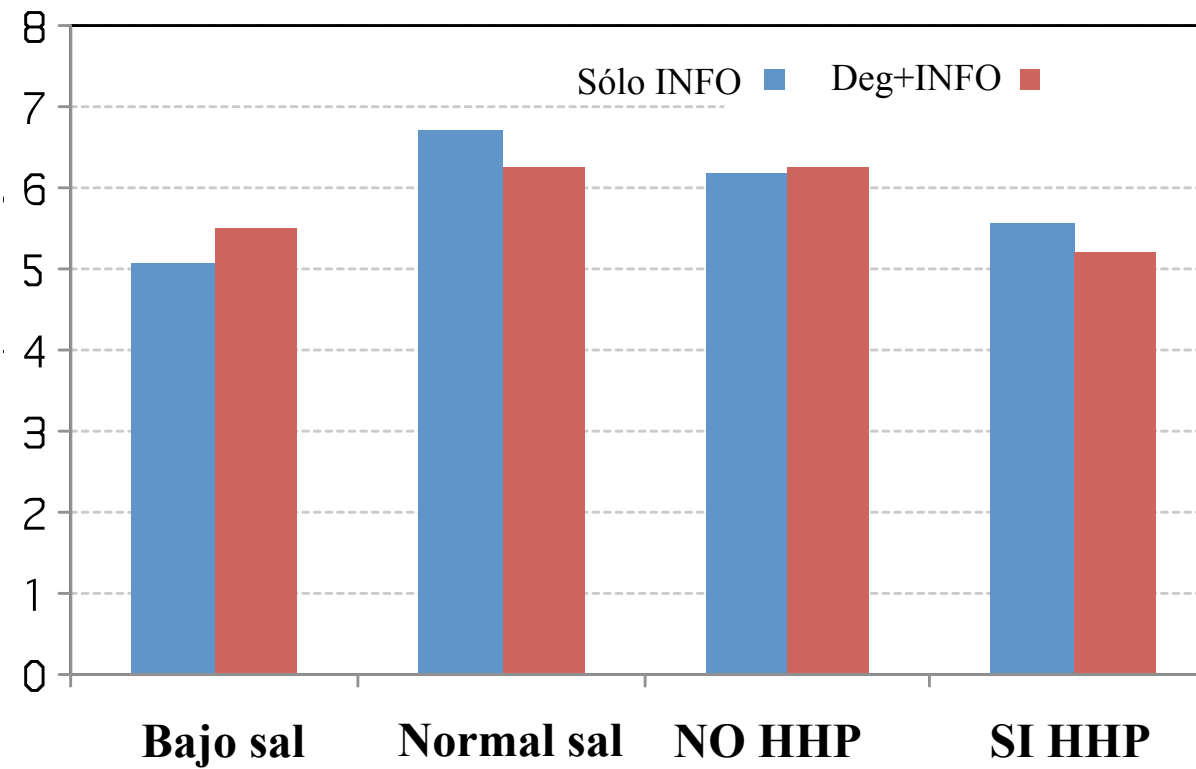


Nivel de sal: BAJO
Tratado con altas presiones:SI

- Valoración aceptabilidad
- Intención de compra (análisis conjunto)
- Adecuación de las muestras en dos situaciones (día normal y ocasión especial)
- Escala de valoración de 1 a 10 en todos los casos

Resultados: análisis conjunto

- Intención de compra



Resultados: análisis conjunto

- Importancia de cada factor y utilidad de cada nivel

Sólo INFO

Factor	Niveles	Utilidad	Importancia (%)
Sabor salado	Bajo	-0.83	74.2
	Normal	+0.83	
HHP	NO	+0.29	25.8
	SI	-0.29	

Degustación + INFO

Factor	Niveles	Utilidad	Importancia (%)
Sabor salado	Bajo	-0.41	49.2
	Normal	+0.41	
HHP	NO	+0.42	50.8
	SI	-0.42	

Resultados

- Segmentación de la muestra de consumidores (sólo INFO)

Factor	Niveles	Utilidad	Importancia (%)
Sabor salado	Bajo	+0.49	44.1
	Normal	-0.49	
HHP	NO	-0.62	55.9
	SI	+0.62	

Grupo 1 (n=38)

Factor	Niveles	Utilidad	Importancia (%)
Sabor salado	Bajo	-1.18	78.4
	Normal	+1.18	
HHP	NO	+0.32	21.6
	SI	-0.32	

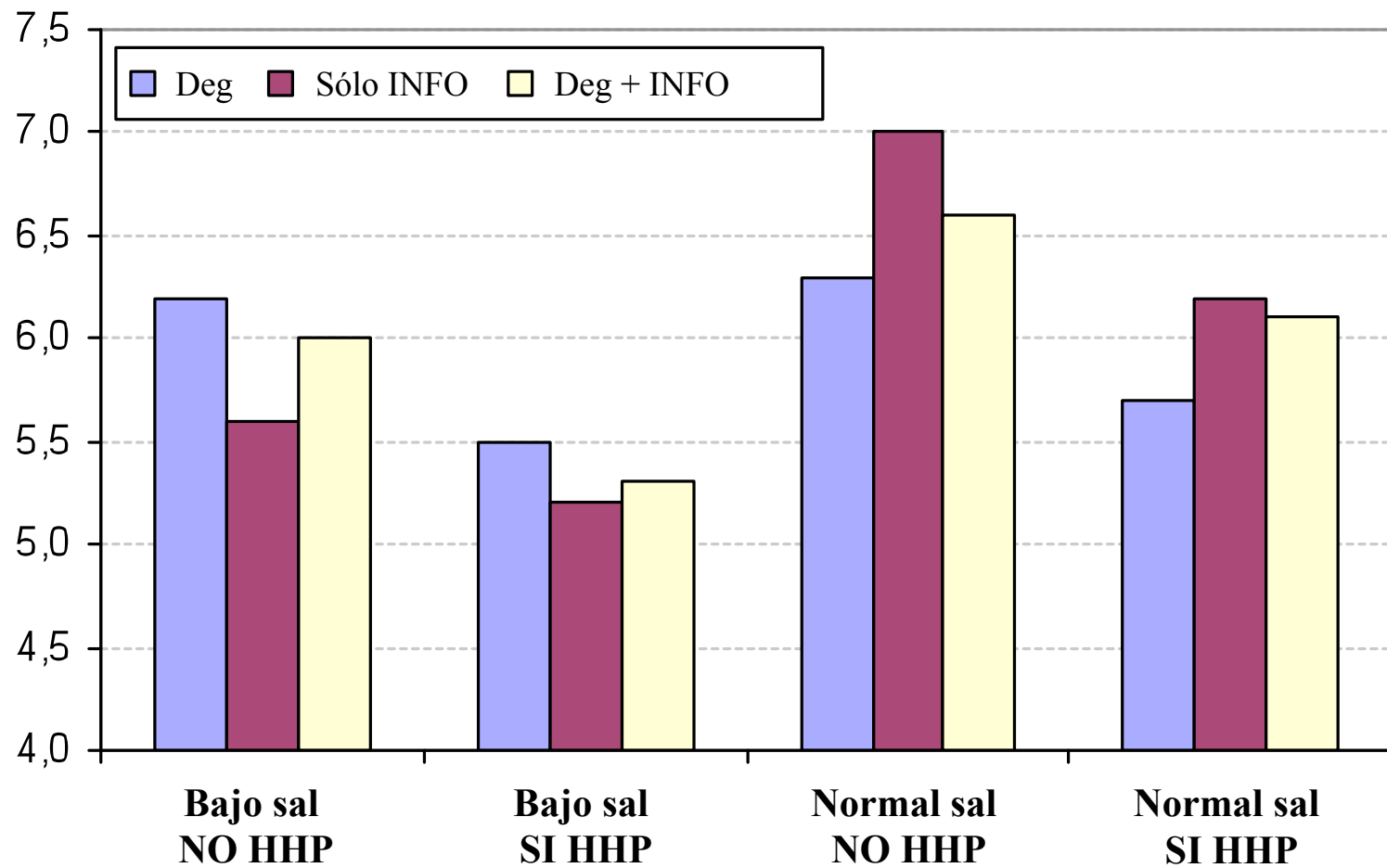
Grupo 2 (n=40)

Factor	Niveles	Utilidad	Importancia (%)
Sabor salado	Bajo	-1.72	56.9
	Normal	+1.72	
HHP	NO	+1.31	43.1
	SI	-1.31	

Grupo 3 (n=35)

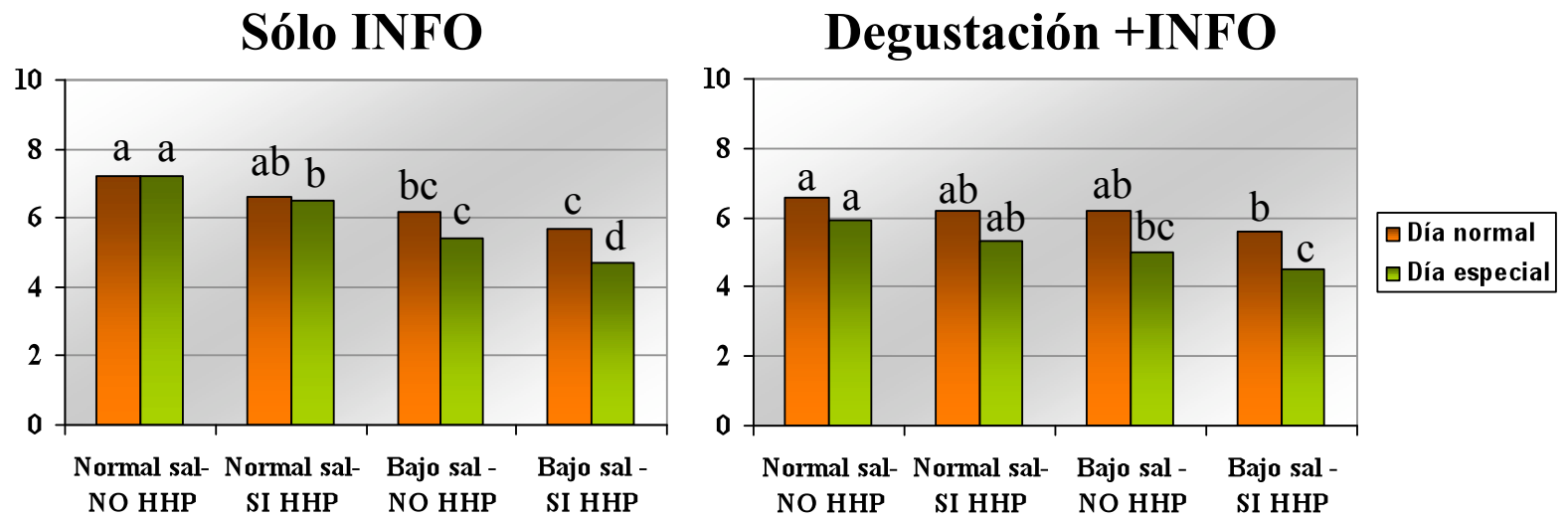
Resultados

- Expectativas (aceptabilidad)



Resultados

- Adecuación para distintos contextos



Conclusiones

- En la degustación a ciegas de las muestras, los jamones con sabor salado normal y sabor salado bajo (no tratados con HHP) recibieron una aceptabilidad similar entre los participantes
- Las expectativas que los consumidores participantes tienen de las muestras de jamón con sabor salado bajo son menores a la aceptabilidad real que tienen al probarlo. En el caso de los jamones con un sabor salado normal pasa lo contrario
- Las expectativas para las muestras tratadas con HHP fueron mayores cuando los consumidores participantes únicamente disponían de la información que cuando además podían probar el producto

Conclusiones

- Por término medio, los consumidores participantes prefieren el jamón curado tradicional (salado normal y no HHP). Sin embargo, al segmentar la muestra de consumidores se obtuvo un grupo de consumidores (33%) que mostró preferencia por los jamones con sabor salado bajo y tratados con HHP
- Los jamones con un sabor salado bajo, ya sean tratados o no con HHP, se consideran menos adecuados para ocasiones especiales

IRTA
RECERCA | TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES

 Generalitat
de Catalunya



Muchas gracias por su atención

IRTA

