

logurts bífidus analitzats

RESULTATS ANALÍTICS I DE QUALITAT PERCEBUDA

1



logurt bífidus natural P-4 La Fageda

Preu/unitat: 2,03 €. **Preu/kg:** 4,06 €

Valoració: la millor valoració analítica, la millor valoració sensorial i en intenció de compra. El producte de la comparativa amb el preu més elevat.

Components: destaca per ser el que té més contingut en sucres i valors equilibrats en greix, proteïna i flora "Bifidubacterium".

Percepció: el més ben valorat, amb diferències significatives en tots els atributs del tast. En destaca l'aspecte casolà i l'olor agradable.

Tot i ser el producte amb el preu més elevat, obté la millor relació qualitat/preu, pel fet de ser el més ben valorat en l'anàlisi, el tast i la intenció de compra.

2



logurt bífidus natural P-4 Danone

Preu/unitat: 1,63 €. **Preu/Kg:** 3,26 €

Valoració: analíticament valorat en tercer lloc, però ben posicionat en tast i intenció de compra, que el situen en segon lloc. Preu contingut.

Components: el que té el contingut més alt en greix i l'índex més baix de proteïnes, amb valors intermedis de sucres. El contingut de producte més ajustat.

Percepció: el segon més ben valorat en el tast. Textura cremosa i percepció una miqüeta àcida.

Posicionat en segon lloc, sense grans diferències amb Central Lechera Asturiana i Kaiku.

3



logurt bífidus natural P-4 Central lechera asturiana

Preu/unitat: 1,69 €. **Preu/Kg:** 3,38 €

Valoració: bona valoració analítica que no es reflecteix en intenció de compra, on se situa en tercer lloc. Preu equilibrat.

Components: producte equilibrat, sense destacar en cap paràmetre però amb valors mitjans en totes les valoracions analítiques efectuades.

Percepció: obté la valoració més baixa en el tast, penalitzat per l'aspecte, el color i la textura.

Situat en tercer lloc amb valoracions molt ajustades entre el segon i el quart lloc (Danone-Kaiku).

4



logurt bífidus natural P-4 Kaiku

Preu/unitat: 1,40 €. **Preu/Kg:** 2,80 €. El més econòmic.

Valoració: el producte amb valors analítics més baixos. El més econòmic.

Components: el iogurt amb el contingut més alt en aigua i proteïna i el contingut més baix en greix i sucres. Destaca per l'alt contingut en flora "Bifidubacterium". És el que aporta més quantitat de producte.

Percepció: una miqüeta penalitzat en sabor i sabor residual, obté la tercera millor valoració en tast.

La relació qualitat/preu més baixa, tot i ser el més econòmic i tindre el contingut més alt en flora "Bifidubacterium". Penalitzat pels resultats analítics i la intenció de compra més baixa.


VALORACIÓ - VALORIS ANALÍTICS (Anàlisi Físicoquímica)

Anàlisi Físicoquímica				
	LA FAGEDA	DANONE	CENTRAL LECHERA ASTURIANA	KAIKU
Pes	+6,4 g	+0,19 g	+ 4,5 g	+ 18,9 g
pH	Correcte	Correcte	Correcte	Correcte
Humitat	Valors correctes	El que presenta menys humitat 85,84%	Valors correctes	El de més contingut en aigua 87,84%
Proteïnes	Valors intermedis	El de menys contingut en proteïnes 3,85%	Valors intermedis	El de més contingut en proteïna 4,22%
Greixos	Valors intermedis	El de més contingut 4,72 %	Valors intermedis	El de menys contingut gras 3,14%
Hidrats de carboni	El contingut més alt en sucres 5,82%	Valors intermedis	Valors intermedis	El contingut més baix en sucres 3,96%
Calci	Correcte	Correcte	Correcte	Correcte
Anàlisi Microbiològica				
Indicadors d'higiene	Correcte	Correcte	Correcte	Correcte
Flora Bifidubacterium	Correcte	Correcte	Correcte	Correcte
Valoració Global Analítica				
Valoració Global	5	5	5	5


VALORACIÓ TAST DE CONSUMIDORS – CRITERIS ORGANOLÈPTICS - TAST

Aspecte/color	8,40	7,33	7,07	7,53
Olor	8,17	6,87	6,97	7,07
Textura	8,37	6,50	6,50	7,50
Sabor	8,30	6,83	6,73	6,60
Sabor residual	8,17	6,30	6,70	6,27
Valoració Global	8,27	6,67	6,57	6,63


PREU I INTENCIÓ DE COMPRA

Preu unitat venda	2,03 €	1,63 €	1,69 €	1,40 €
Preu /quilo	4,06 €	3,26 €	3,38 €	2,80 €
Intenció de Compra	90,0%	76,7%	73,3%	70,0%
Valoració Global	4,08	3,65	3,59	3,58


POSICIONAMENT (*)

	LA FAGEDA	DANONE	CENTRAL LECHERA ASTURIANA	KAIKU
	●●●●	●●●○	●●○○	●○○○

(*) Per a la classificació s'han tingut en compte els resultats analítics, la percepció en tast mitjançant el test de consumidors i la intenció de compra. Definicions: Valoració: Rànquing de valoració en tots els aspectes de les proves. Se sintetitza el posicionament del producte sobre la base d'anàlisis organolèptiques, el grau d'apreciació i com es tradueix en intenció de compra. Components: Se'n descriuen els millors atributs i, si és el cas, s'assenyalen els defectes trobats en l'anàlisi. Percepció: Es destaquen els atributs o defectes trobats en el test de consumidors, posant l'accent en la intenció de compra. Preu: S'assenyala el preu de la unitat de venda en relació amb la unitat de mesura, normalment quilo o litre, encara que també podria referir-se a unitats d'ús (nre. de llavats). Relació qualitat/preu: Posicionament, tenint en compte la classificació obtinguda analíticament i organolèpticament, però tenint també en compte la intenció de compra i el preu.