

# consumidores e intención de compra: efecto del sistema de lactancia y tiempo de exposición al oxígeno



Panea, B., Pérez, G., Albertí, P., Ripoll, G.

## Objetivo

Estudiar si el sistema de lactancia de los cabritos (natural o artificial) y el tiempo que la carne envasada en bandeja permanece expuesta al oxígeno influyen en la apreciación visual por parte de los consumidores y en su intención de compra.



1 chuleta/pierna  
4 piernas distintas



Bandeja poliexpán con film

Frigorífico:

1 día  
3 días  
6 días  
8 días



Vitrina expositora

BUENOS DIAS:

Estamos haciendo un estudio sobre la calidad de la carne de CABRITO. Esta es una prueba de apreciación visual por parte del consumidor, es decir, tú. Agradecemos de antemano tu colaboración. Estas son las instrucciones:

Imagina que estás en el súper. En la isla hay varias bandejas. Cada una de ellas tiene un nº de 2 cifras.

Te pedimos que valores **4 bandejas**.

Por favor, busca las 4 bandejas que llevan los números indicados más abajo, valora su **aspecto** y:

1. Dale a cada bandeja una nota del 1 al 10 (1 malo, 10 muy bueno)
2. Dinos si la comprarías o no (sí/no)
3. Rellena tus datos al final



| BANDEJA | NOTA (aspecto)<br>(1 malo-10 bueno) | ¿LA COMPRARÍAS?<br>(Sí/No) |
|---------|-------------------------------------|----------------------------|
|         |                                     |                            |
|         |                                     |                            |
|         |                                     |                            |

Sexo: Mujer  Hombre

|      |         |  |
|------|---------|--|
| Edad | ≤ 25    |  |
|      | 26 - 40 |  |
|      | 41 - 55 |  |
|      | > 55    |  |

56 consumidores

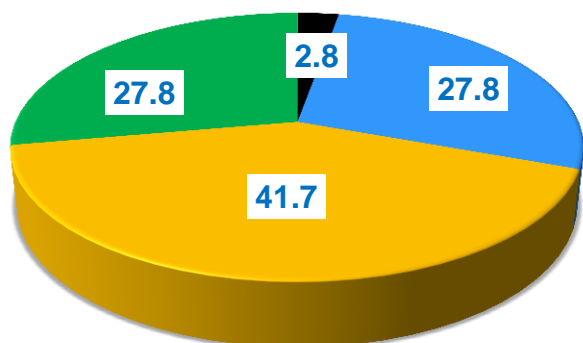
4 bandejas por consumidor

NOTA (1, muy malo-10, muy bueno)

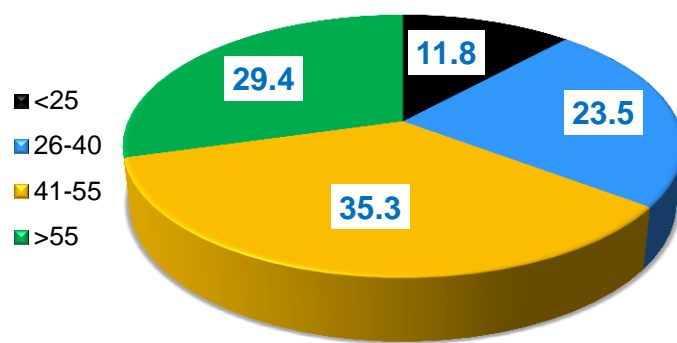
INTENCIÓN DE COMPRA (sí/no)

## ¿Quién ha contestado a la encuesta?

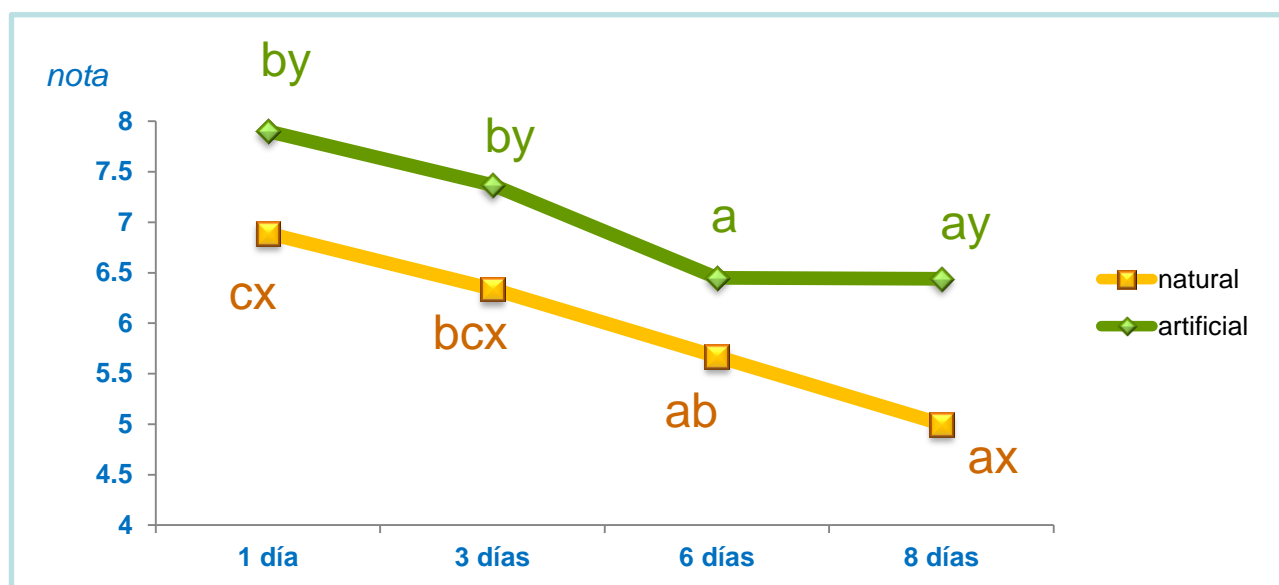
**Mujeres 68%**



**Hombres 32%**



## ¿Influyen el sistema de lactancia y el tiempo de exposición en las notas de apreciación visual?



*a,b.- diferencias entre tiempos de exposición; x,y.- diferencias entre sistemas de lactancia*

- ❑ Tanto el sistema de lactancia como el tiempo de exposición afectan a las notas de apreciación visual.
- ❑ En ambos sistemas, la nota cae conforme avanza el tiempo de exposición, pero la caída es más acusada en la carne de lactancia natural.
- ❑ La carne de lactancia artificial obtuvo notas más altas que la de lactancia natural.

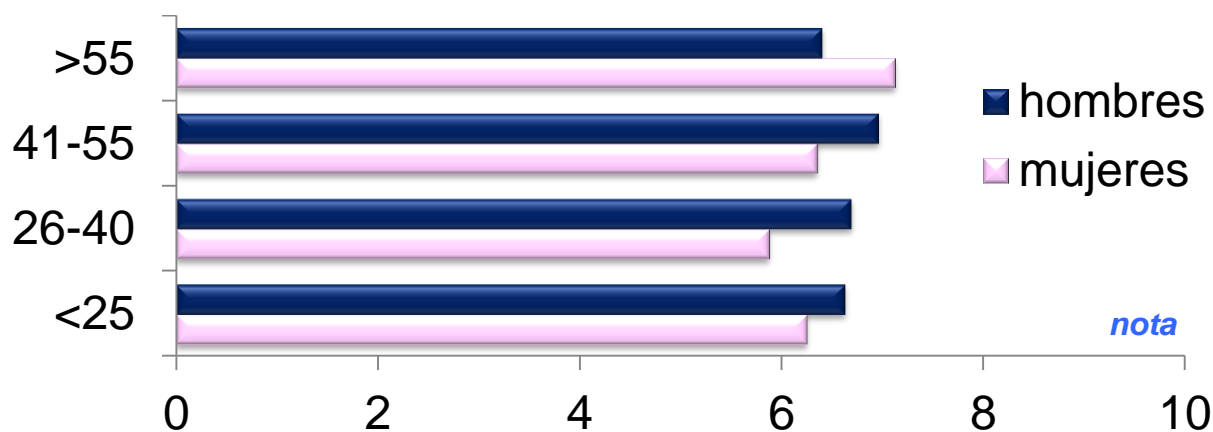
## ¿Influyen el sistema de lactancia y el tiempo de exposición en la intención de compra?

Porcentaje de gente que SI compraría la carne

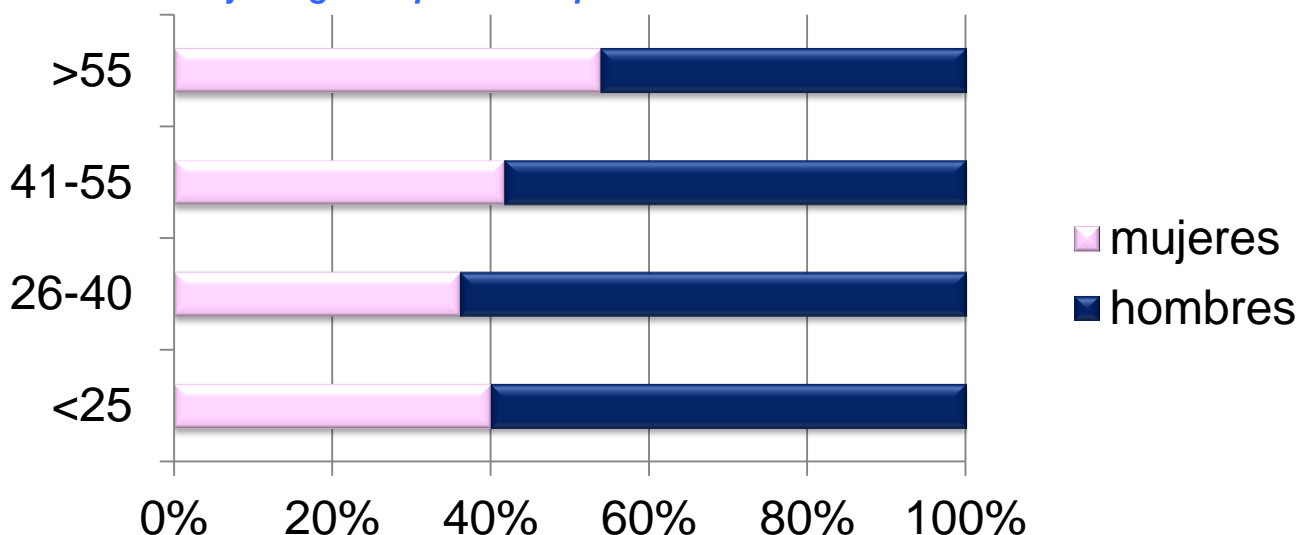
|        | natural | artificial |
|--------|---------|------------|
| 1 día  | 70,4    | 86,2       |
| 3 días | 55,2    | 88,9       |
| 6 días | 48,1    | 62,1       |
| 8 días | 24,1    | 55,6       |

- ❑ La mayoría de la gente compraría la carne (61,2%)
- ❑ La intención de compra cae a lo largo del tiempo, pero es más acusada en la carne de lactancia natural

## ¿Influyen el sexo y edad del consumidor en la nota de apreciación visual o en la intención de compra?



Porcentaje de gente que SI compraría la carne



- ❑ Ni el sexo ni la edad influyen ni en la nota ni en la intención de compra

# Conclusiones

- ❑ La nota de apreciación visual depende del sistema de lactancia y el tiempo de exposición pero no del sexo o edad de los consumidores.
- ❑ La carne de lactancia artificial obtuvo notas más altas que la de lactancia natural y se mantiene mejor a lo largo del tiempo de exposición.



La carne de cabrito tiene menos grasa que otras carnes, un contenido muy bajo en colesterol y mucho potasio. ¡Disfrútela!

| ( Por 100 g)    | Cabrito | Chuleta cordero | Muslo de pollo | Lomo de ternera | Solomillo de cerdo | Merluza | Sardina |
|-----------------|---------|-----------------|----------------|-----------------|--------------------|---------|---------|
| Energía [kcal]  | 122     | 250             | 183            | 120             | 158                | 63,9    | 157     |
| Grasa total [g] | 5       | 20,6            | 11,2           | 6               | 7,6                | 1,8     | 9,4     |
| Colesterol [mg] | 56      | 79,5            | 86             | 62,8            | 68,4               | 67      | 79,8    |
| Potasio [mg]    | 385     | 60              | 250            | 304             | 370                | 294     | 360     |

Fuente: <http://www.seh-lelha.org/busalimento.aspx>

**Muchas gracias por su participación**