

TEST DE GOÛT À L'AVEUGLE ANNEAUX DE CHIPS AU PAPRIKA

Résumé des résultats de l'étude

Détails de l'étude

Test comparatif de produits à l'aveugle. Nombre de participants : N = 120 personnes. 2 sites : Anvers et Liège.
Tous les participants sont des consommateurs de cette catégorie de produit ou des responsables d'achat.
Date : 19 juillet 2017. CAWI – questionnaire sur tablette.

ALDI Pirato



VERSUS

Croky



PARAMÈTRE PRINCIPAL : appréciation générale

Question de l'étude :

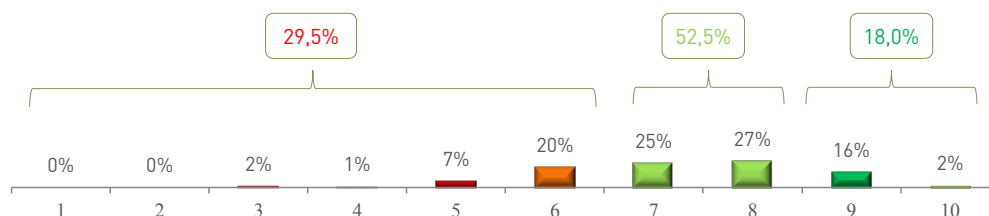
Quelle note donnez-vous à ce produit, sachant que 1 signifie « très mauvais » et 10 « très bien » ?

Produit testé	ALDI Pirato	Croky
Appréciation générale moyenne sur une échelle de 10	7,23 (b)	6,80

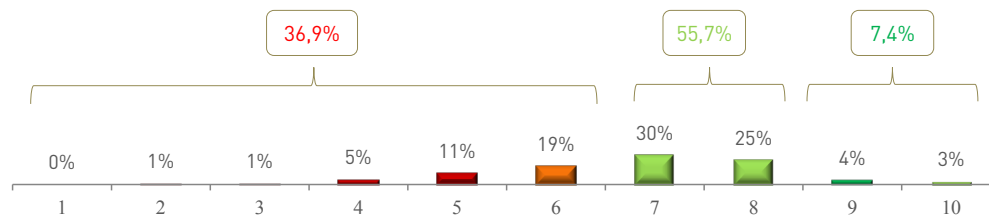
Comment interpréter les résultats ? Référez-vous aux petits caractères ou lettres bleus en dessous du score. La barre oblique (/) indique l'absence de différence statistiquement significative. Un (b) indique une différence statistiquement significative.

Score d'appréciation :

ALDI Pirato



Croky



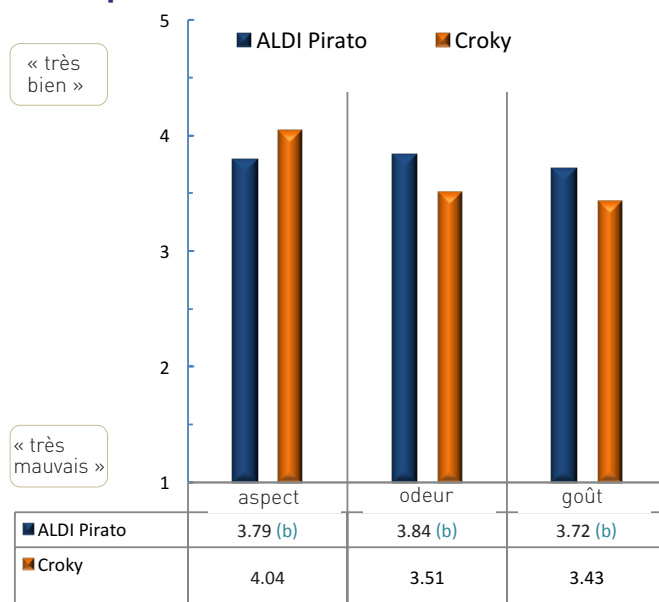
Conclusion :

Les anneaux de chips au paprika ALDI Pirato obtiennent un score d'appréciation générale statistiquement bien meilleur que Croky.

SCORES PAR PARAMÈTRE

Résumé des évaluations pour chaque facteur de goût.

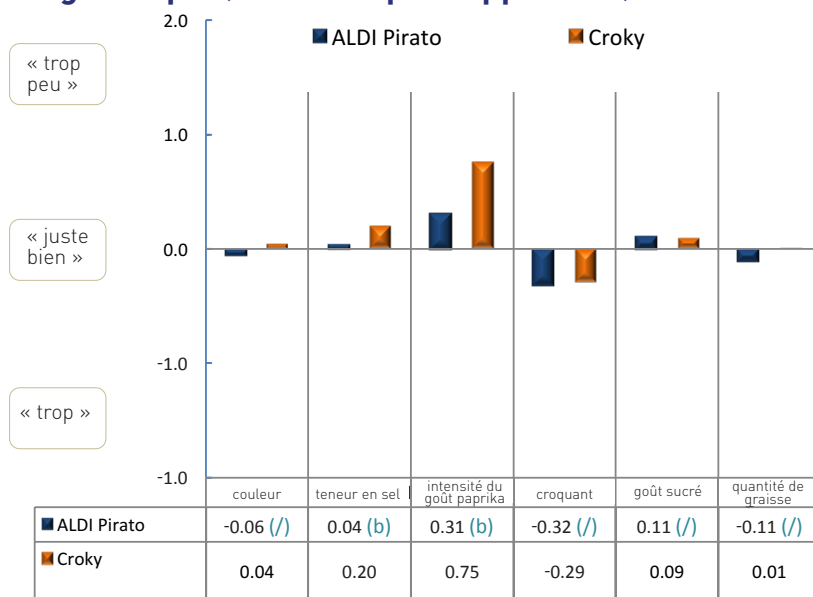
Hédonique (5 = max)



Conclusion :

Les anneaux de chips au paprika ALDI Pirato obtiennent un beaucoup moins bon score que Croky sur le plan de l'aspect mais font bien mieux que Croky sur le plan de l'odeur et du goût.

Diagnostic (déviations par rapport à 0)



Conclusion :

Les anneaux de chips au paprika ALDI Pirato obtiennent un bien meilleur score sur le plan de la quantité de sel et de l'intensité du goût paprika.

Il n'y a pas de différences statistiquement significatives sur le plan de la couleur, du croquant, du goût sucré et de la quantité de graisse.

Conclusion générale :

- Les anneaux de chips au paprika ALDI Pirato obtiennent un score d'appréciation générale statistiquement bien meilleur que Croky.
- Les anneaux de chips au paprika ALDI Pirato font moins bien au niveau de l'aspect mais obtiennent un bien meilleur score sur le plan de l'odeur et du goût, et plus particulièrement de la quantité de sel et de l'intensité du goût paprika.