

# TEST DE GOÛT À L'AVEUGLE QUINOA BIO

Résumé des résultats de l'étude

## Détails de l'étude

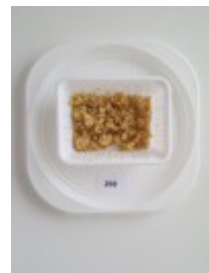
Test comparatif de produits à l'aveugle. Nombre de participants : N = 120 personnes. 2 sites : Anvers et Liège.  
Tous les participants sont des consommateurs de cette catégorie de produit ou des responsables d'achat.  
Date : 19 juillet 2017. CAWI – questionnaire sur tablette.

## ALDI Bon-Ri Bio



VERSUS



## Bosto



## PARAMÈTRE PRINCIPAL : appréciation générale

### Question de l'étude :

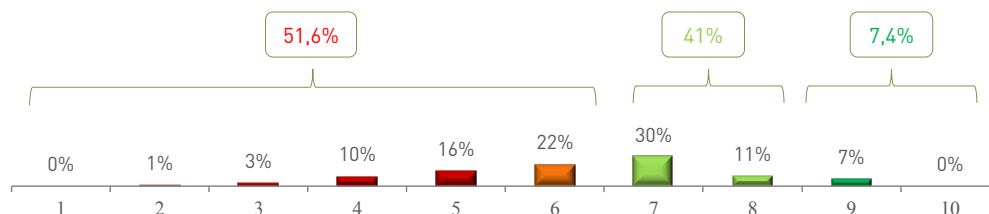
Quelle note donnez-vous à ce produit, sachant que 1 signifie « très mauvais » et 10 « très bien » ?

Produit testé	ALDI Bon-Ri Bio	Bosto
		
Appréciation générale moyenne sur une échelle de 10	6,25 (/)	6,18 (/)

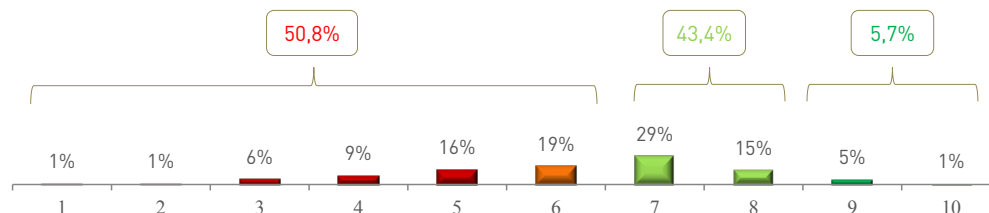
Comment interpréter les résultats ? Référez-vous aux petits caractères ou lettres bleus en dessous du score. La barre oblique (/) indique l'absence de différence statistiquement significative. Un (b) indique une différence statistiquement significative.

### Score d'appréciation :

#### ALDI Bon-Ri Bio



#### Bosto



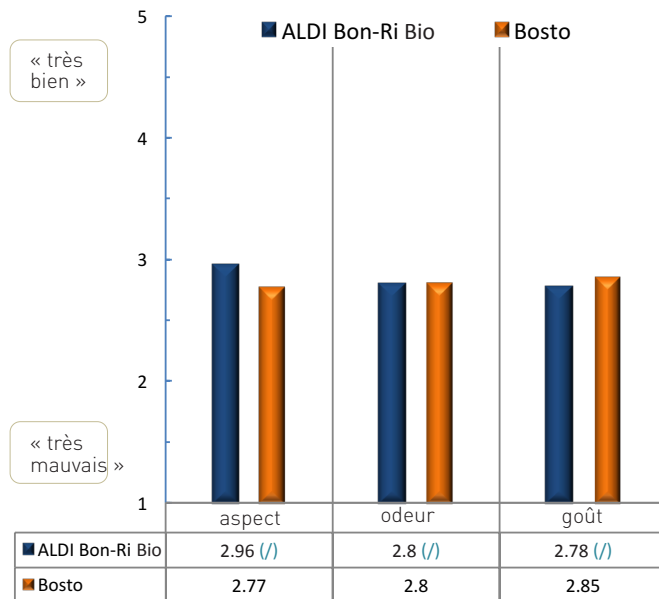
### Conclusion :

Il n'y a pas de différence statistiquement significative d'appréciation générale entre le quinoa bio ALDI Bon-Ri et Bosto.

## SCORES PAR PARAMÈTRE

Résumé des évaluations pour chaque facteur de goût.

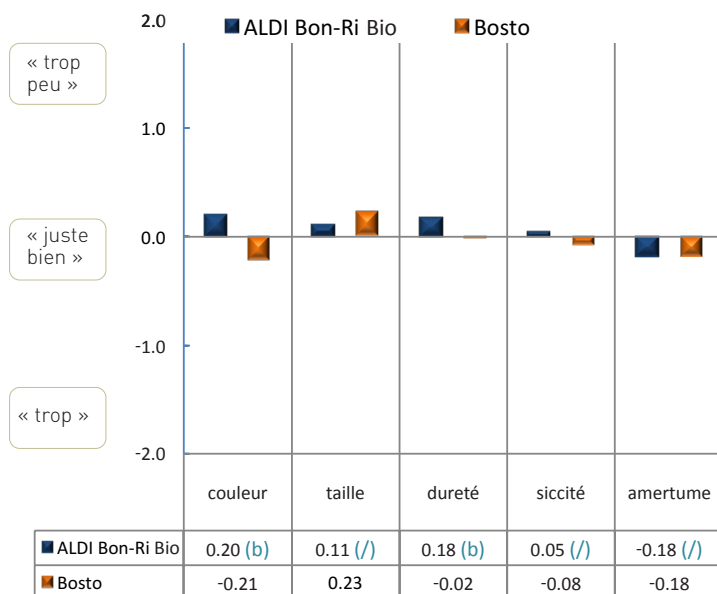
### Hédonique (5 = max)



#### Conclusion :

Le quinoa bio ALDI Bon-Ri obtient un score similaire à celui de Bosto au niveau de l'aspect, de l'odeur et du goût.

### Diagnostic (déviation par rapport à 0)



#### Conclusion :

Le quinoa bio ALDI Bon-Ri obtient un score similaire à celui de Bosto pour tous les paramètres de goût, hormis pour la couleur et la dureté du grain.

## Conclusion générale :

- Le quinoa bio ALDI Bon-Ri obtient un score d'appréciation générale similaire à celui de Bosto.
- Le quinoa bio ALDI Bon-Ri fait aussi bien que celui de Bosto sur le plan de l'aspect, de l'odeur et du goût, bien qu'il existe des différences significatives pour la couleur et la dureté du grain.