



smart
service

SENSORIAL
PANEL

SMART SENSORIAL PANEL®

Documento de Apoyo

■ Bienvenido

Bienvenido a este documento de apoyo que servirá para explicar un poco mejor lo que **Smartketing** puede hacer por su empresa.

En esta ocasión presentaremos nuestro servicio:

PANEL SENSORIAL SMART ®

■ Antecedentes

La evaluación sensorial se ocupa de la medición y cuantificación de las características de un producto, ingrediente o modelo, las cuales son percibidas por los sentidos humanos.

Las respuestas sensoriales son más complejas debido a la integración simultánea de señales múltiples (apariencia, aroma, gusto, textura, sonido, etc.). Por lo tanto, se hace evidente que al aplicar la metodología sensorial sea indispensable el control de las personas, del lugar, la hora, la forma y el material adecuados para la prueba.

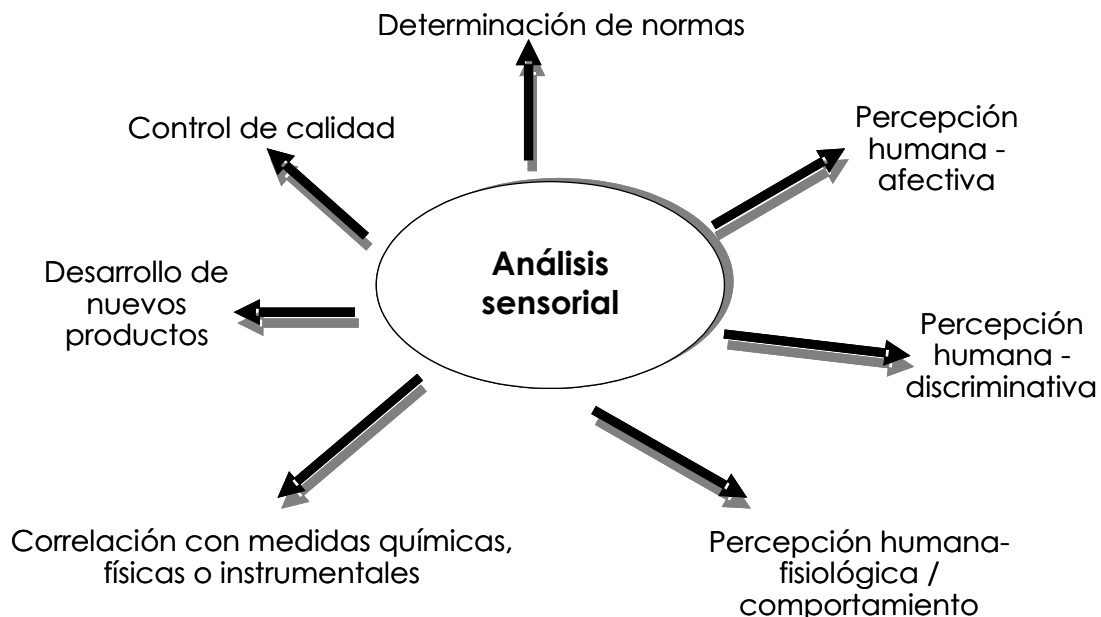
La evaluación sensorial no es exclusiva para el análisis de alimentos, sino que su aplicación es paralela al ingenio y sentido común del solicitante. Donde participa la decisión humana en cuanto al uso o consumo, el análisis sensorial puede participar metodológicamente en dicha toma de decisiones.

■ Objetivo

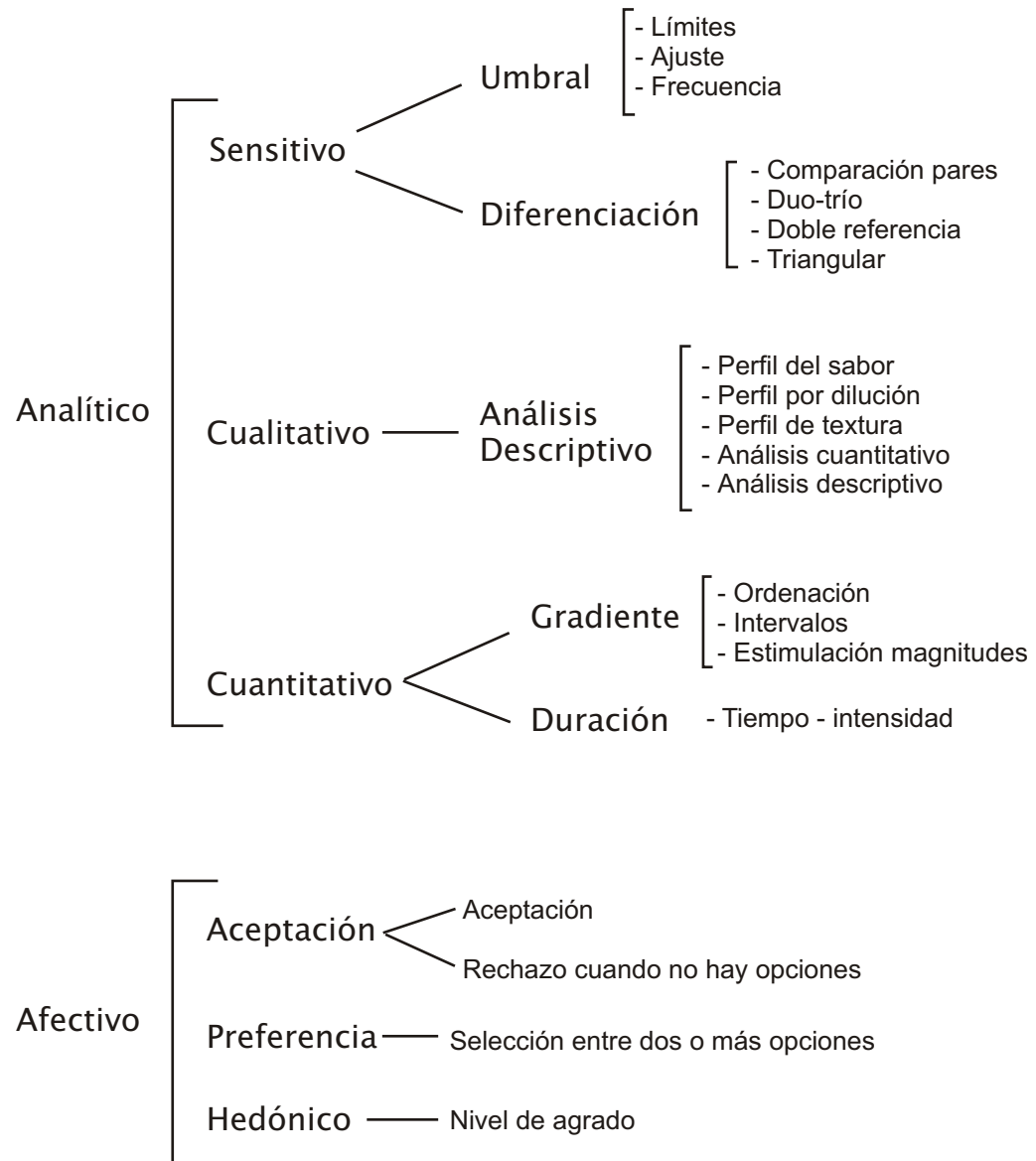
El objetivo principal es el de crear un panel de consumidores educados (semi-entrenados) que tengan habilidades organolépticas, pudiendo así evaluar diferentes prototipos junto con sus atributos específicos, sin perder el gusto del consumidor actual del mercado en cuestión, cumpliendo así con el propósito de obtener resultados efectivos, rápidos y asertivos, conservando el expertise.

La principal diferencia entre un consumidor educado y uno entrenado radica en las habilidades que éste tiene, pero aún no ha descubierto, y por medio de la correcta educación se le enseña a utilizar y desarrollar. Mientras que un consumidor educado, ha obtenido un conocimiento y ha asumido cada una de esas habilidades a través de un entrenamiento exhaustivo para la correcta aplicación de las mismas.

■ Aplicaciones del Análisis Sensorial



■ Métodos de Evaluación Sensorial



■ Razón de ser del Panel Evaluación Sensorial

Debido a la discriminación del panel via reclutamiento y entrenamiento de los candidatos, el equipo final tendrá las capacidades y habilidades básicas para diferenciar y discriminar atributos sensoriales y organolépticos.

Aun cuando se puede utilizar a un mismo panel para evaluar diferentes categorías de producto, es recomendable tener un panel específico por categoría (Ej: lácteos, confitería, aguas saborizadas, cárnicos, etc.).

■ Resultados

A través del análisis de la información recolectada en los cuestionarios de las secciones preliminares y los filtros de selección (consumos de determinadas marcas / categorías) se decidirá quién es apto para pertenecer al panel de jueces entrenados.

Se debe seleccionar a aquellos que cuenten con disponibilidad de tiempo, no tener aversión a las categorías de estudio a futuro, tener permiso de los padres en caso de menores de edad y que muestren puntualidad, sentido de responsabilidad y compromiso.

Después de la selección de los jueces entrenados para el panel, se debe llevar a cabo un proceso de ajuste en el que serán afinados y refinados en relación a sus habilidades de discriminación sensorial.

■ Proceso y Análisis. Prueba de Identificación de Necesidades

Prueba de Sensaciones Básicas.- familiariza al prospecto con los gustos básicos para alcanzar la diferenciación entre cada uno de los sabores y sensaciones.

Prueba Match o de Estímulo.- determina la percepción y memorización de los sabores y sensaciones básicas por medio de la estimulación.

Prueba Ranking.- determina la diferenciación de distintos umbrales entre las sensaciones básicas.

Prueba de Aromas.- demuestra las habilidades del prospecto para distinguir sabores básicos a través de esencias con un perfil natural por medio del uso de bandas olfativas y el uso de los sentidos del olfato y gusto.

Prueba de Texturas.-demuestra las habilidades del prospecto para diferenciar entre distintas texturas y consistencias de productos básicos.

Prueba de Sabores.- determina la percepción del prospecto al identificar sabores de alimentos y productos comunes. Esta etapa fue aplicada en todas las pruebas.

■ Materiales y Factor Lúdico

Un punto de vista final pero no por eso menos importante dentro de la logística del panel, lo constituye el hecho de crear un ambiente de juego, diversión y entretenimiento en el mismo más que el de una evaluación de producto tediosa y fría.

Está comprobado que los niños cuentan con mayor agudeza y espontaneidad al momento de evaluar o discriminar un producto cuando lo hacen en un medio ambiente natural y relajado. Es por esto que desde el punto de vista pedagógico, se recomiendan una serie de elementos de apoyo lúdicos para crear dicho ambiente, eliminando el sesgo de “expertos” que pueden tener los jueces menores de edad.



SMART SENSORIAL PANEL ®



■ Alcances. ¿Cuándo Utilizarlo?

Desarrollo de nuevas fórmulas para desarrollar en productos, prototipos o simplemente incluirlas dentro de un banco de sabores local o global.

Para ofrecer o generar feedback entre casas saboristas y las áreas de R&D del cliente.

Para ofrecer mayor certidumbre entre las detecciones de un grupo de jueces expertos y el consumidor final.

Para eficientar la inversión del cliente evitando llevar a pruebas masivas con consumidor productos con características sensoriales que deben ser mejoradas o perfiles de sabor poco cercanos al visualizado originalmente (Ej.: desarrollar un perfil intercategorías como cárnicos y botanas saladas o confitería y licores).



Oklahoma 151
Col. Nápoles
México D.F. 03810
Tel. (52 55) 5687-9091
Fax. (52 55) 5687-9311

www.smartketing-research.com