



Poznaj się
na tłuszczach

Masło

VS

Margaryna

wyniki blind testu*

* Badanie polegające na testowaniu przez respondentów tej samej grupy produktów bez ujawniania marki i wskazywania na wyraźne różnice. Celem badania jest sprawdzenie preferencji respondentów odnośnie badanych produktów, np. upodobań smakowych



W ramach kampanii „Poznaj się na tłuszczach” podjęliśmy wyzwanie, którego celem było **sprawdzenie zdolności konsumentów do rozróżnienia masła od margaryny podanych na kanapkach oraz wiedzy w zakresie walorów zdrowotnych tych dwóch produktów**. W badaniu udział wzięli zarówno zwolennicy masła, jak i margaryny (50% do 50%).

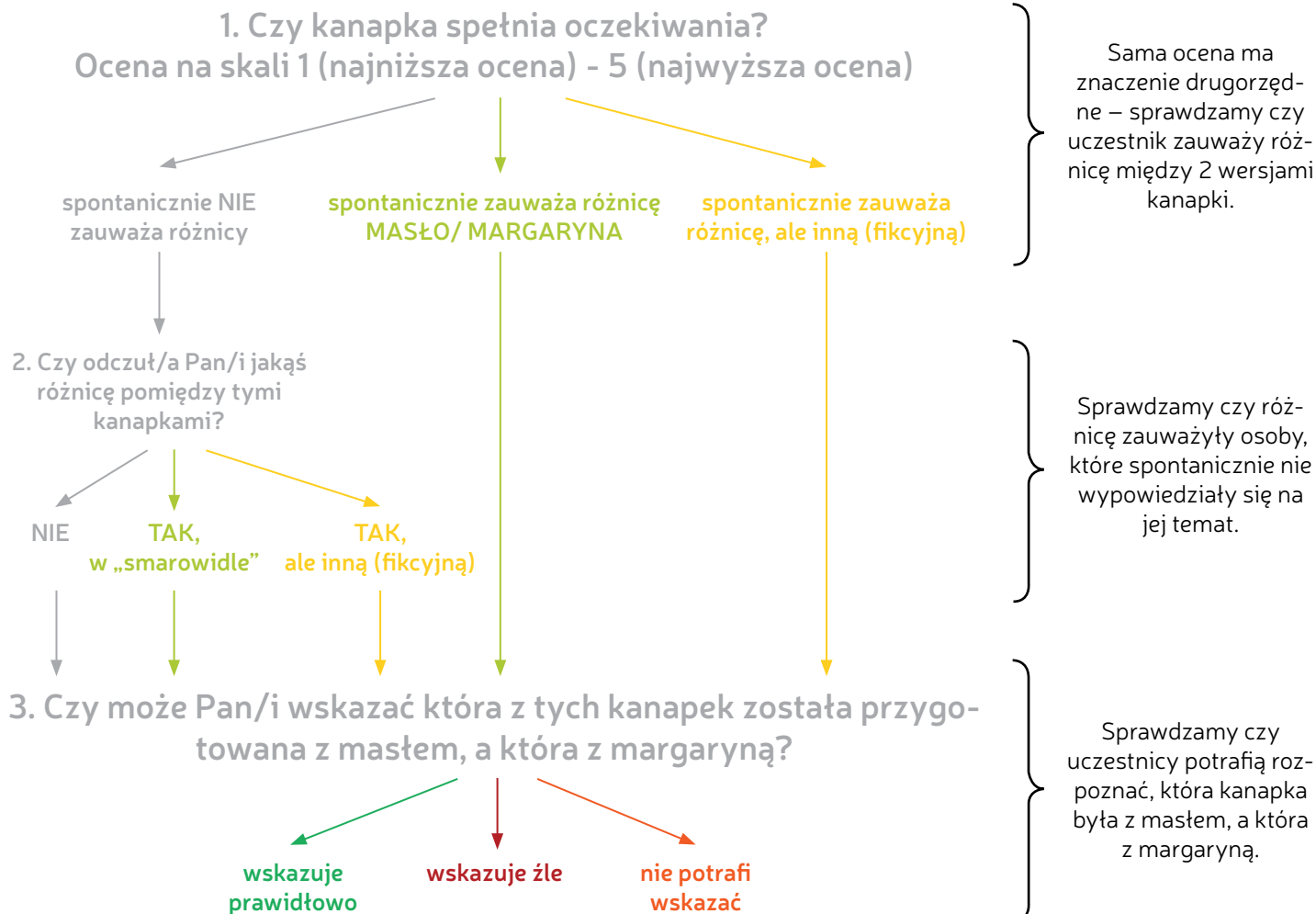
Projekt badawczy został podzielony na 2 etapy:

1 Etap

Blind test porównawczy między masłem i margaryną o charakterze jakościowo-ilościowym. Każdy uczestnik otrzymał do spróbowania 2 identyczne kanapki - jedyna różnica to użyty rodzaj smarowidła: MASŁO w jednej i MARGARYNA w drugiej.

- N=120;
- 50% do 50% - mężczyźni i kobiety; zwolennicy masła i margaryny

Przebieg

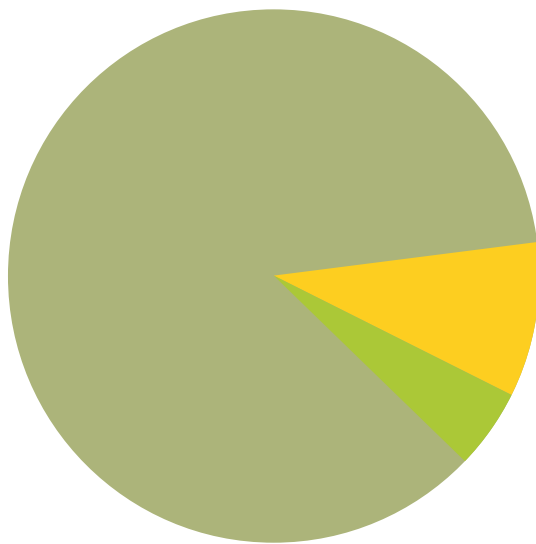




WNIOSEK:

ZDECYDOWANA WIĘKSZOŚĆ OSÓB NIE ZAUWAŻA RÓŻNICY POMIĘDZY DWOMA WERSJAMI KANAPKI Z MASŁEM I MARGARYNĄ

Czy spontanicznie konsumenci zauważyli różnicę?



85,4% Spontanicznie **NIE** zauważyli różnicy

9,8% Spontanicznie zauważyli różnicę, ale nie potrafili jej zdefiniować

4,9% Spontanicznie zauważyli różnicę w smarowidle: MASŁO/MARGARYNA

Źródło: Blind test porównawczy między masłem a margaryną podanych na kanapkach zrealizowany w ramach kampanii „Poznaj się na tłuszczach” w dn. 4-6.05.2016, N=120, 50% do 50% - mężczyźni i kobiety; zwolennicy masła i margaryny.



Poznaj się
na tłuszczach



WNIOSEK:

PŁEĆ ORAZ DEKLAROWANE PREFERENCJE W STOSOWANIU MASŁA LUB MARGARYNY NIE MAJĄ WPŁYWU NA ROZPOZNAWALNOŚĆ TYCH PRODUKTÓW PODANYCH NA KANAPKACH

Czy konsumenci spontanicznie zauważyli różnicę między kanapkami?

Zwolennicy masła



85,2% Spontanicznie NIE zauważyli różnicy



8,2% Spontanicznie zauważyli różnicę, ale nie potrafili jej zdefiniować

6,6% Spontanicznie zauważyli różnicę w smarowidle:
MASŁO/MARGARYNA

Zwolennicy margaryny



85,5% Spontanicznie NIE zauważyli różnicy



11,3% Spontanicznie zauważyli różnicę, ale nie potrafili jej zdefiniować

3,2% Spontanicznie zauważyli różnicę w smarowidle:
MASŁO/MARGARYNA

- Wśród zwolenników masła oraz zwolenników margaryny ponad 85% osób nie wskazało spontanicznie na jakiegokolwiek różnicę pomiędzy dwoma kanapkami.
- W obu grupach podobny odsetek osób wskazał na fikcyjną różnicę pomiędzy kanapkami.
- Podobny odsetek zwolenników masła i zwolenników margaryny zaobserwował spontanicznie różnicę polegającą na użyciu MASŁA/MARGARYNY (różnica 3,4 punktu procentowego nie jest istotna statystycznie)

Źródło: Blind test porównawczy między masłem a margaryną podanych na kanapkach zrealizowany w ramach kampanii „Poznaj się na tłuszczach” w dn. 4-6.05.2016, N=120, 50% do 50% - mężczyźni i kobiety; zwolennicy masła i margaryny.



Poznaj się
na tłuszczach



WNIOSEK:

WNIOSEK: PO DOPYTANIU – PONAD POŁOWA OSÓB PRYZNAŁA, ŻE KANAPKI RÓŻNIŁY SIĘ, ALE TYLKO 7,3% OSÓB WSKAZAŁO NA RÓŻNICĘ W „SMAROWIDLE”, Z CZEGO JEDYNNIE 4,1% PRAWIDŁOWO OKREŚLIŁO KANAPKĘ Z MASŁEM I MARGARYNĄ

w jednej był serek do smarowania

inne przyprawy

druga była z margaryną

w drugiej było lepsze masło

chleb był inny

struktura chleba

masło / margaryna

inne masło

druga z masłem

w 1 bardziej wyczuwalne pieczywo

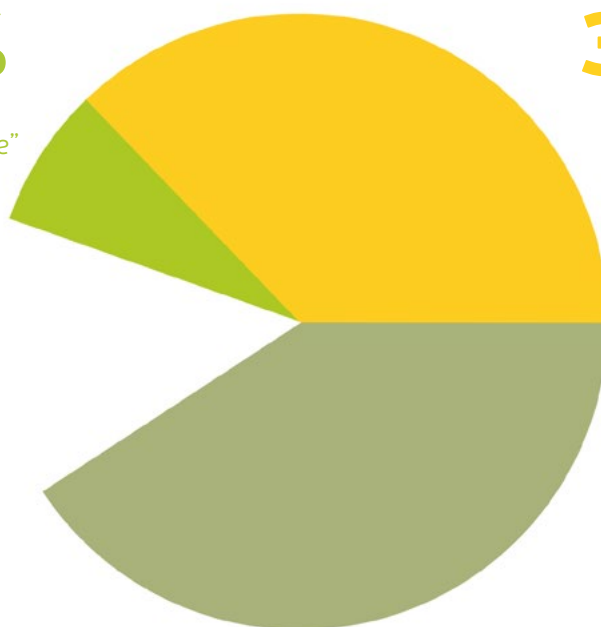
smak smarowania był przyjemniejszy

czym innym są posmarowane

pierwszy chleb był bardziej gładziasty



7,3%
różnica
w „smarowidle”



37,4%
różnica inna
niż w smarowidle



40,7%
NIE zauważyli
różnicy



2 Etap

Grupy fokusowe o charakterze warsztatowym (przygotowywanie kanapek), pozwalające na przedyskutowanie zwyczajów żywieniowych i opinii na temat tłuszczów do smarowania pieczywa.

- 4 grupy x 6 osób (N=24)
- Kobiety 75%, mężczyźni 25%
- 50% do 50% - zwolennicy masła i margaryny

JAK POSTRZEGAMY MARGARYNĘ, A JAK MASŁO?

MARGARYNA

MASŁO

ZASADNICZE RÓŻNICE W POSTRZEGANIU PRODUKTÓW

WIZERUNEK RACJONALNY

POCHODZENIE ROŚLINNE / TŁUSZCZE NIENASYCONE

POCHODZENIE ZWIERZĘCE / TŁUSZCZE NASYCONE

LEPSZA SMAROWNOŚĆ

GORSZA SMAROWNOŚĆ

WARTOŚCIOWY SKŁAD / PRODUKT PRZETWORZONY

PROSTOTA SKŁADU / NATURALNOŚĆ

WIZERUNEK EMOCJONALNY

NOWOCZESNOŚĆ / DLA SENIORÓW *

KLASYKA / TRADYCJA

OTWARTOŚĆ / SPONTANICZNOŚĆ

STABILNOŚĆ / STONOWANIE

DYNAMICZNOŚĆ

SPOKÓJ

* Głównie w grupie zwolenników masła lub w wąskim kontekście leczenia problemów z cholesterolem, który kojarzony jest z osobami w podeszłym wieku



CZY ROZRÓŻNIAMY SMAK?

Uczestnicy grup również byli konfrontowani z wynikami etapu 1 – czyli tego, w jaki sposób rozróżniane są smaki margaryny i masła. Mimo wiedzy, czym różnią się obie kanapki, możliwości dokładnego przyjrzenia się im wraz ze spróbowaniem samych tłuszczów – konsumenci mieli kłopot z trafnym ich rozpoznanem.

JAKA JEST NASZA WIEDZA O PRODUKTACH?

Testowi poddaliśmy potwierdzone naukowo fakty dotyczące masła i margaryny. Zarówno zwolennicy masła, jak i zwolennicy margaryny, nietrafnie zidentyfikowali część hasła jako fałszywe twierdzenia. Jak podkreślają eksperci wynika to głównie z błędnych przekonań konsumentów i braku wiedzy w tym zakresie.

”

To potwierdza konieczność edukacji Polaków w zakresie spożycia tłuszczów i roli, jaką wykazują dla naszego zdrowia – również te wykorzystywane do smarowania pieczywa. Zwłaszcza, że jak pokazują wyniki blind testu w kontekście kanapki, różnic między masłem a margaryną, pod względem konsystencji, smaku, zapachu i koloru, są znikome. A wskazywane przez konsumentów cechy flagowe obu produktów – trudno rozpoznawalne w rzeczywistości. Każdy z dwóch testowanych przez nas produktów ma swoje niewątpliwe walory zdrowotne i to one z punktu widzenia żywieniowców są najważniejsze. Podstawową zasadą, jaką każdy z nas powinien wziąć pod uwagę, wybierając odpowiedni tłuszcz jest to, by kontrolować spożycie tłuszczów zwierzęcych, które w nadmiarze i poprzez swoje działanie prozapalne sprzyjają rozwojowi miażdżycy. Wskazane jest, aby tłuszcze zwierzęce zastępować roślinnymi”

”









– komentuje **mgr Ewa Kurowska, dietetyk, ekspert kampanii „Poznaj się na tłuszczach”**.









POZNAJ FAKTY NA TEMAT

MARGARYNY

-  Głównym składnikiem margaryn są oleje roślinne, takie jak olej rzepakowy czy słonecznikowy.
-  Margaryny są bogatym źródłem kwasów omega-3 i omega-6, dzięki czemu ich regularne spożywanie przyczynia się do zapobiegania niedoborom tych składników w diecie.
-  Margaryny to naturalne źródło witaminy E.
-  Margaryny są częścią zdrowej i zrównoważonej diety.
-  Margaryny wzbogacone w sterole roślinne obniżające poziom cholesterolu stanowią ważny element diety wspomagającej układ krążenia.
-  Dzisiejsze margaryny produkowane są w oparciu o recepturę eliminującą tłuszcze trans.

MASŁA

-  Prawdziwe masło powinno składać się z 82% tłuszczu mlecznego.
-  Masło jest najlepiej przyswajalnym tłuszczem zwierzęcym, dlatego rekomendowane jest osobom cierpiącym na schorzenia związane z niedożywieniem i zaburzeniami wchłaniania.
-  Masło zalecane jest w żywieniu dzieci do 3. roku życia.
-  Masło jest źródłem witaminy A, D i E.
-  Masło składa się w większości z nasyconych kwasów tłuszczowych (ok. 56%), w związku z czym nie powinno być spożywane bez ograniczeń.
-  Spożywanie masła powinniśmy utrzymać na poziomie 2 -3 łyżeczek dziennie (5-15 g).

To, czy do smarowania pieczywa należy wybierać masło czy margarynę zależy od potrzeb fizjologicznych człowieka. Najważniejszą zasadą żywienia dla osób zdrowych jest urozmaicenie ¹

¹ Instytut Żywności i Żywienia