



BIOSNAP, cómo revolucionar el mercado de los envases con una solución sostenible e innovadora



Elena Romero, responsable del área de Conocimiento de Mercado y Consumidor, y Jorge Barriobero, jefe del proyecto europeo Biosnap en FUDin by Ctic Cita

En el proyecto europeo BIOSNAP se han desarrollado envases 100% biodegradables y de apertura con una sola mano, pero ¿resultan cómodos y prácticos para el consumidor? En FUDin by Ctic Cita nos planteamos el reto de analizar su uso y comprobar si el consumidor lo percibe como funcional y si supone para él un valor añadido

En el proyecto BIOSNAP se ha desarrollado un envase innovador fabricado a partir de la tecnología homónima, patentada y certificada, y la tecnología *Easysnap® Technology*.

La ventaja que ofrece este envase es que, gracias a su apertura singular, con una sola mano, permite dispensar el producto de forma limpia y fácil.

El exclusivo sistema de apertura *Easysnap®* está diseñado para lograr que el producto fluya de manera totalmente controlada. El envase se puede abrir con una sola mano, dosificando el producto de forma limpia, rápida y sin esfuerzo.

Otra de las ventajas que presenta son los materiales con los que está

elaborado, 100% biodegradables. Así, los consumidores podrán desechar el envase con los residuos orgánicos después de su uso.

Pero ¿este envase es realmente cómodo y práctico para el consumidor? En FUDin by Ctic Cita nos planteamos el reto de analizar su uso y comprobar si el consumidor percibe qué es funcional, cómodo y práctico, y supone para él un valor añadido.

El equipo de FUDin by Ctic Cita lleva desde 2009 realizando el análisis sensorial de diferentes alimentos y trabaja en más de 60 matrices conforme a normas UNE e ISO¹ en la sala de catas construida bajo normas UNE en Alesón, (La Rioja).

Para realizar el estudio de consumidores se ha desarrollado una metodología específica² para la evaluación de las muestras, con el objetivo de conocer la funcionalidad y analizar el caso de uso de estos envases.

El primer paso es desarrollar una metodología de análisis de mercado para conocer cómo percibe el consumidor este nuevo envase innovador, con un método específico mediante la evaluación de un panel de consumidores (N=202) en Madrid (N=100) y Logroño (N=102).

Para ello se han desarrollado tres nuevos envases innovadores BIOSNAP con aceite, vinagre y miel que se analizaron en una cata a ciegas (Figura 1).

FIGURA 1 - MUESTRAS BIOSNAP DE ACEITE, VINAGRE Y MIEL



Las muestras se han evaluado utilizando escalas Likert de nueve puntos o escalas JAR (*Just About Right*). La metodología se implementó en dispositivos móviles, tabletas y teléfonos (Figura 2). Las sesiones de cata se llevaron a cabo en Madrid y Logroño (Figura 3).

Los resultados obtenidos se han tratado estadísticamente con el programa informático *XLSTAT-Sensory*, calculando la media, la desviación estándar y estudiando las diferencias entre las muestras.

La metodología utilizada se ha estructurado en dos fases: 1) primero

se analizan los envases sin abrir, y, después, el uso y la apertura de estos, dando indicaciones de cómo se debía proceder (Figura 4); y 2) se analiza sensorialmente el producto para verificar si había alteraciones de sabor o textura por el uso de este nuevo envase.

En la fase 1 se han trabajado en descriptores como el aspecto visual, el formato y tamaño, la idoneidad del formato monodosis, la funcionalidad (si son prácticos, cómodos...), si se perciben como envases *premium* e innovadores o cuanto valora el consumidor que sean 100% biodegradables y compostables.

FIGURA 3 - SESIÓN DE CATA CON LAS MUESTRAS DISPUESTAS PARA CATAR



FIGURA 4 - SISTEMA DE APERTURA PARA LAS MUESTRAS BIOSNAP DISPUESTAS PARA CATAR



FIGURA 2 - METODOLOGÍA EN UN DISPOSITIVO ELECTRÓNICO (TABLETA)

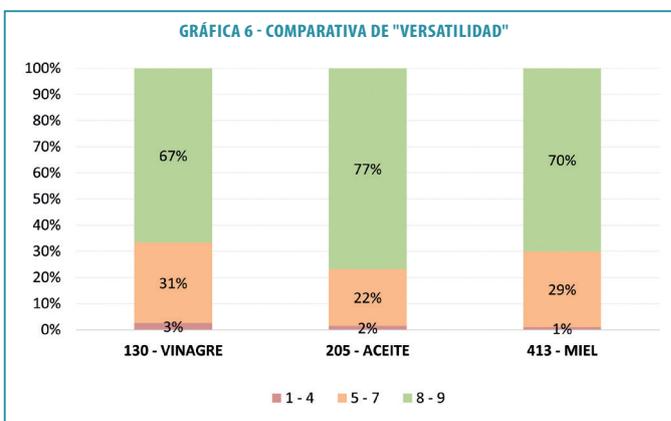
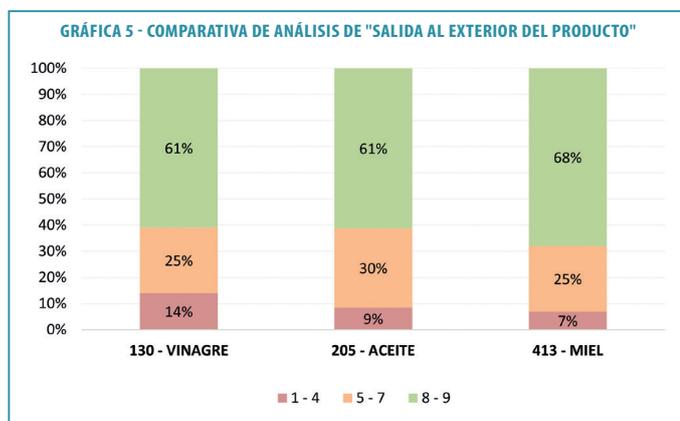
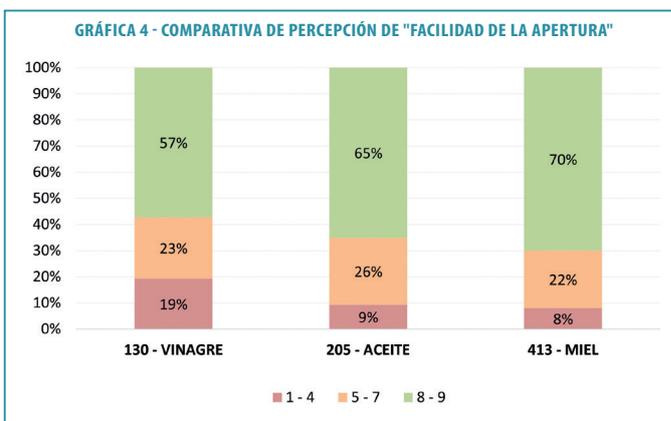
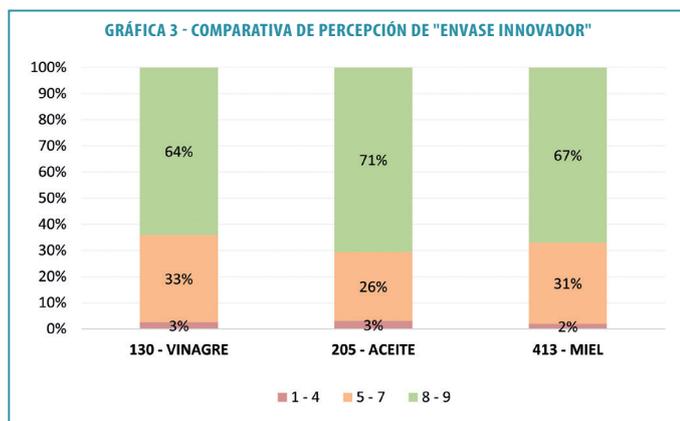
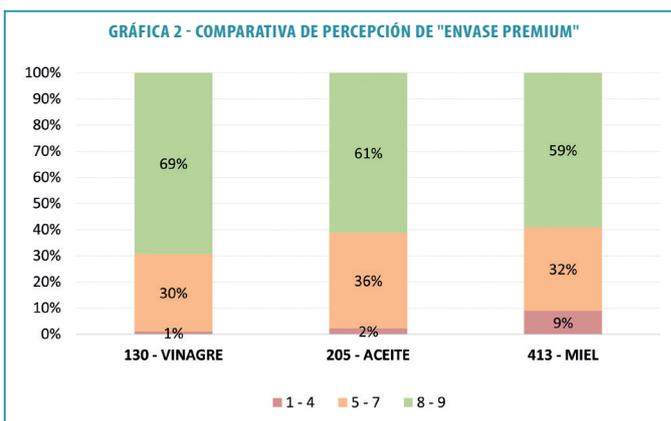
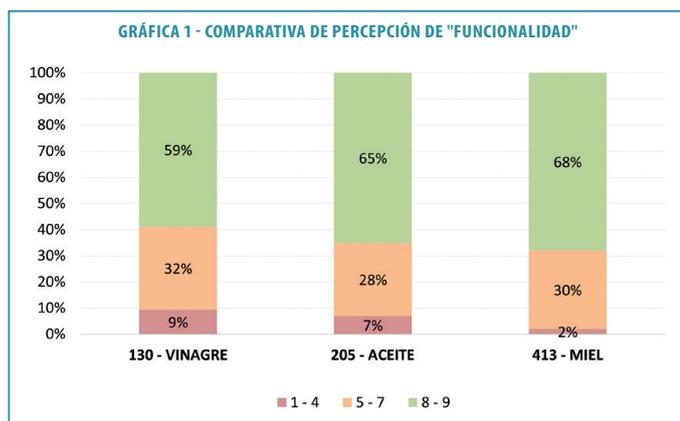


Así, se analizaron los resultados para los aspectos más críticos que se muestran en las gráficas.

En la número 1 se observa la comparativa de los tres envases para el global de los consumidores (Madrid y Logroño) para la evaluación de cómo lo perciben a nivel de "funcionalidad" (Gráfica 1). Como se puede observar, el envase de miel es el que mayores puntuaciones ha obtenido en "funcionalidad" (68% de máxima puntuación 8-9, y el 2% de penalización, valores por debajo de 4) al contrario que el envase de vinagre, que es el que peor puntuación ha obtenido (9% de valores inferiores a 4).

En la Gráfica 2 se observan los valores obtenidos para la percepción de "envase premium". Como se aprecia en la gráfica el envase de vinagre es el que se percibe como "envase premium" para el 99% de los consumidores, al contra-

El equipo de FUDin by Ctic Cita lleva desde 2009 realizando el análisis sensorial de diferentes alimentos y trabaja en más de 60 matrices conforme a normas UNE e ISO en la sala de catas de Alesón (La Rioja)



rio del envase de miel, que sólo lo ven como tal un 91% de los consumidores.

En la Gráfica 3 se observan los valores obtenidos para la percepción de "envase innovador". Como se observa en la gráfica, los tres envases son innovadores para el 97-98% de los consumidores, no apreciándose diferencias entre las distintas matrices analizadas.

En la segunda fase del estudio de campo se testó la "usabilidad" y los "casos de uso" de los envases. A los consumidores se les dio instrucciones para que cada uno "abriese" y "probase" el envase.

En la Gráfica 4 se observa la percepción en la "facilidad de la apertura"

de los envases. El envase de miel seguido del de aceite son los que mejores prestaciones presentan, al contrario del de vinagre, que presenta puntuaciones desfavorables para el 19% de los consumidores. Ocurre lo mismo en el caso de "salida del producto al exterior" (Gráfica 5).

En cuanto a "versatilidad" (Gráfica 6), los tres envases son valorados muy positivamente, con puntuaciones de aceptabilidad por encima del 98%.

En el análisis sensorial de los productos se obtuvieron valoraciones de aceptabilidad muy positivas para el 99% del panel de consumidores en las tres matrices y en ambas ubicaciones.

Los resultados nos han permitido comprobar la versatilidad, funcionalidad y casos de uso de los envases BIOSNAP, destacando los aspectos clave de estos nuevos desarrollos, que ofrecen beneficios y aportan soluciones innovadoras a un mercado cada vez más cambiante. □

Notas

(1) Normas para la formación de un panel de catadores expertos: UNE – EN ISO 8586:2014. UNE-EN ISO 8586:2014 y EN ISO 5492:2010. UNE-ISO 5496:2007 y UNE-ISO 13302:2008

(2) Normas para establecer una metodología específica UNE-ISO 20252