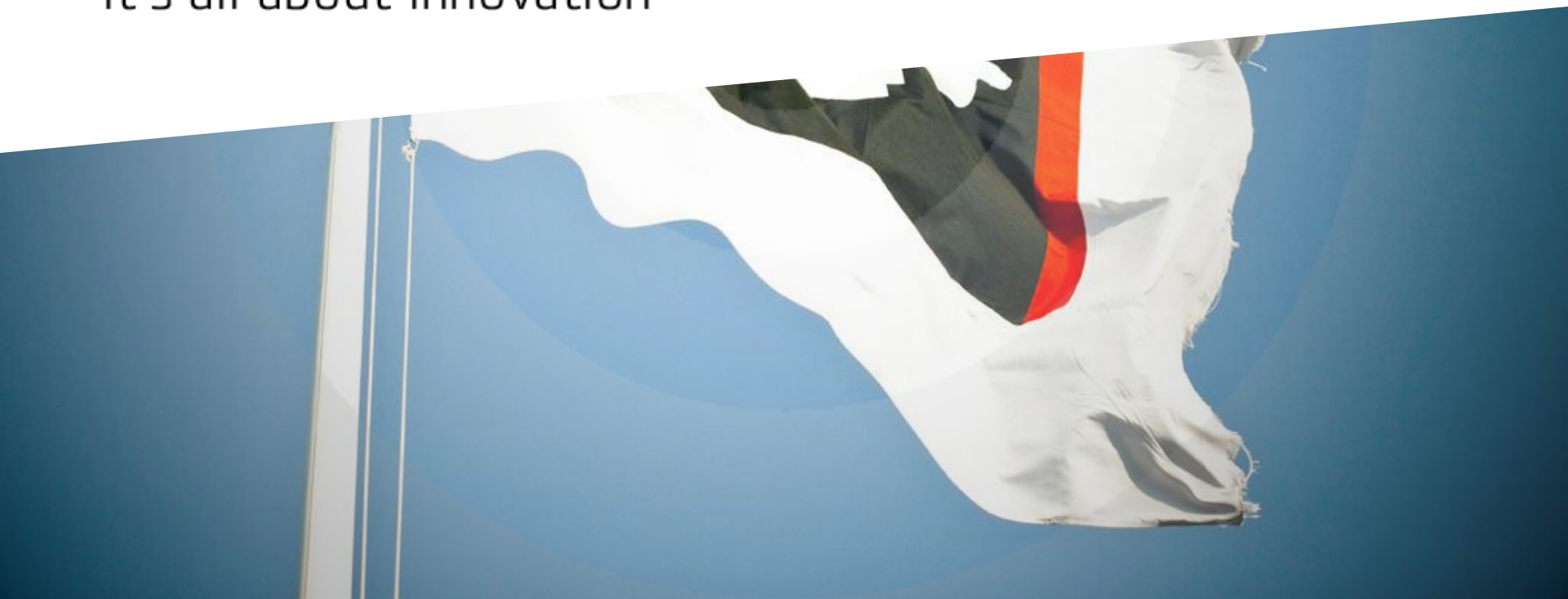




TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

it's all about innovation





TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Forbrugernes responser på saltreduksjon

Margit D. Aaslyng, DMRI Teknologisk Institut
mdag@teknologisk.dk

Kontrol



+ KCl



10% tilvækst



2,9% NaCl



2,1% NaCl



1,9% NaCl



Forbrugerinfo

Demografi
Holdninger
Vaner

Forbrugerliking

Umiddelbar Liking 1

+ KCI ↓ ↓ ↓ ↓ Mindre tilvækst

Løbende liking

↓ ↓ ↓ ↓

Afsluttende liking
+/- sundhedsinfo

Skinkerne

Sensorik 1

Sensorik 2

Salttærskel

→ + sundhedsinfo
→ - sundhedsinfo

Forbrugerinfo

Demografi
Holdninger
Vaner

Forbrugerliking

Umiddelbar Liking 1

+ KCI Mindre tilvækst

Løbende liking

Afsluttende liking
+/- sundhedsinfo

Skinkerne

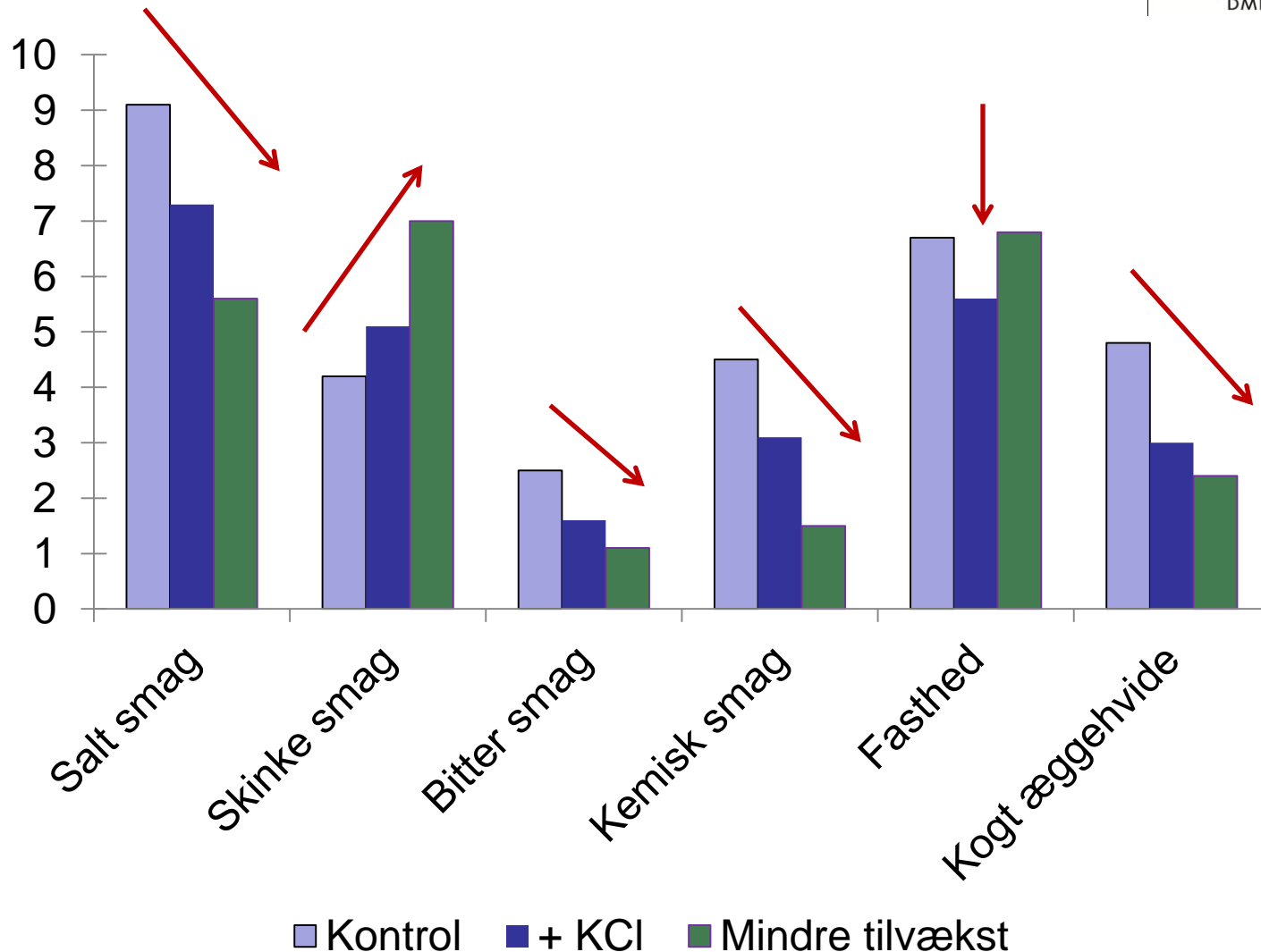
Sensorik 1

Sensorik 2

Salttærskel

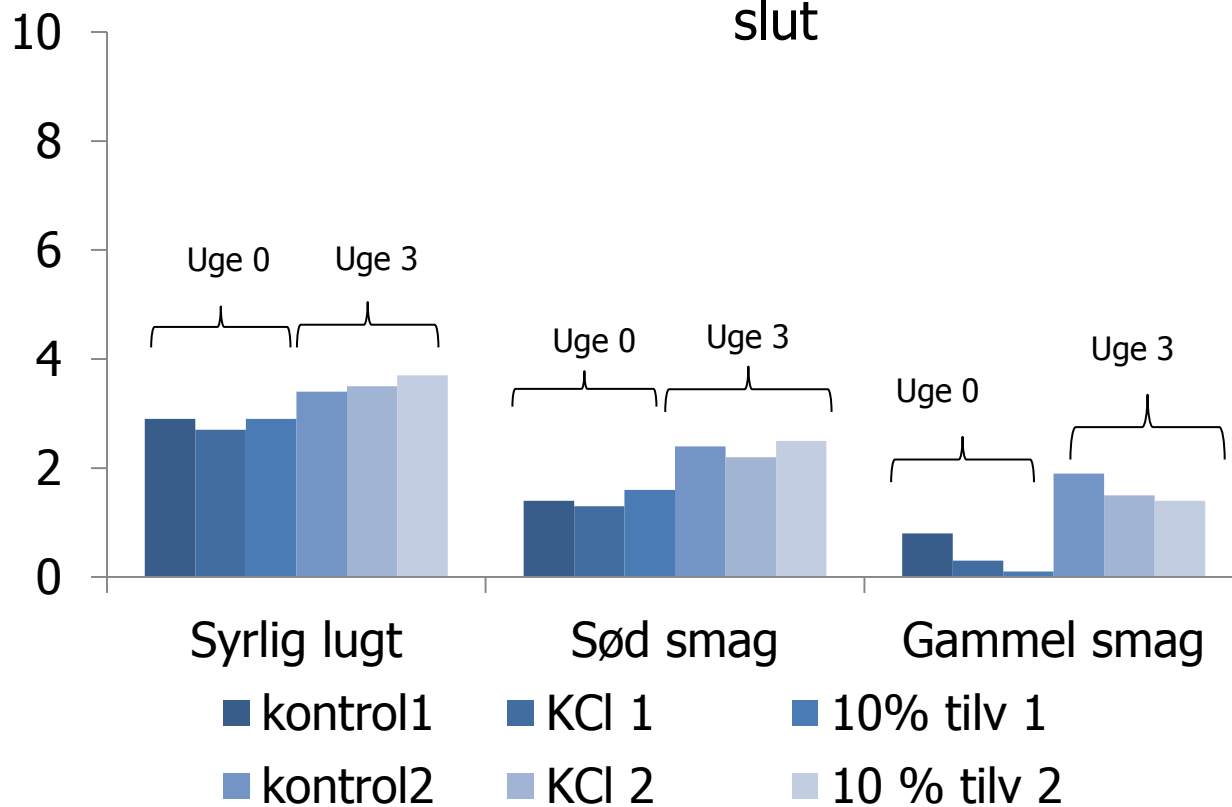
→ + sundhedsinfo
→ - sundhedsinfo

Sensorisk profil af skinkerne - friske





Sensorisk profil af skinkerne start til slut



Forbrugerinfo

Demografi
Holdninger
Vaner

Salttærskel

Forbrugerliking

Umiddelbar Liking 1

+ KCI

Mindre tilvækst

Løbende liking

Afsluttende liking
+/- sundhedsinfo

→ + sundhedsinfo
→ - sundhedsinfo

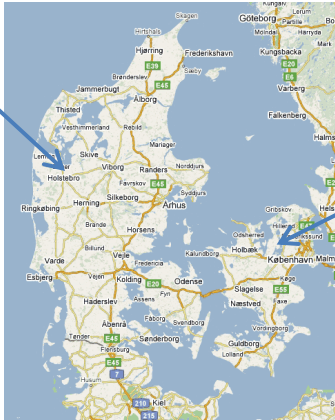
Skinkerne

Sensorik 1

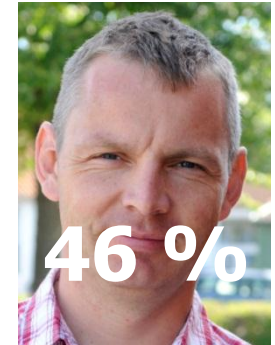
Sensorik 2

Forbrugerne

49 % i Holstebro



51% i Roskilde



Under 40 år



40-54 år



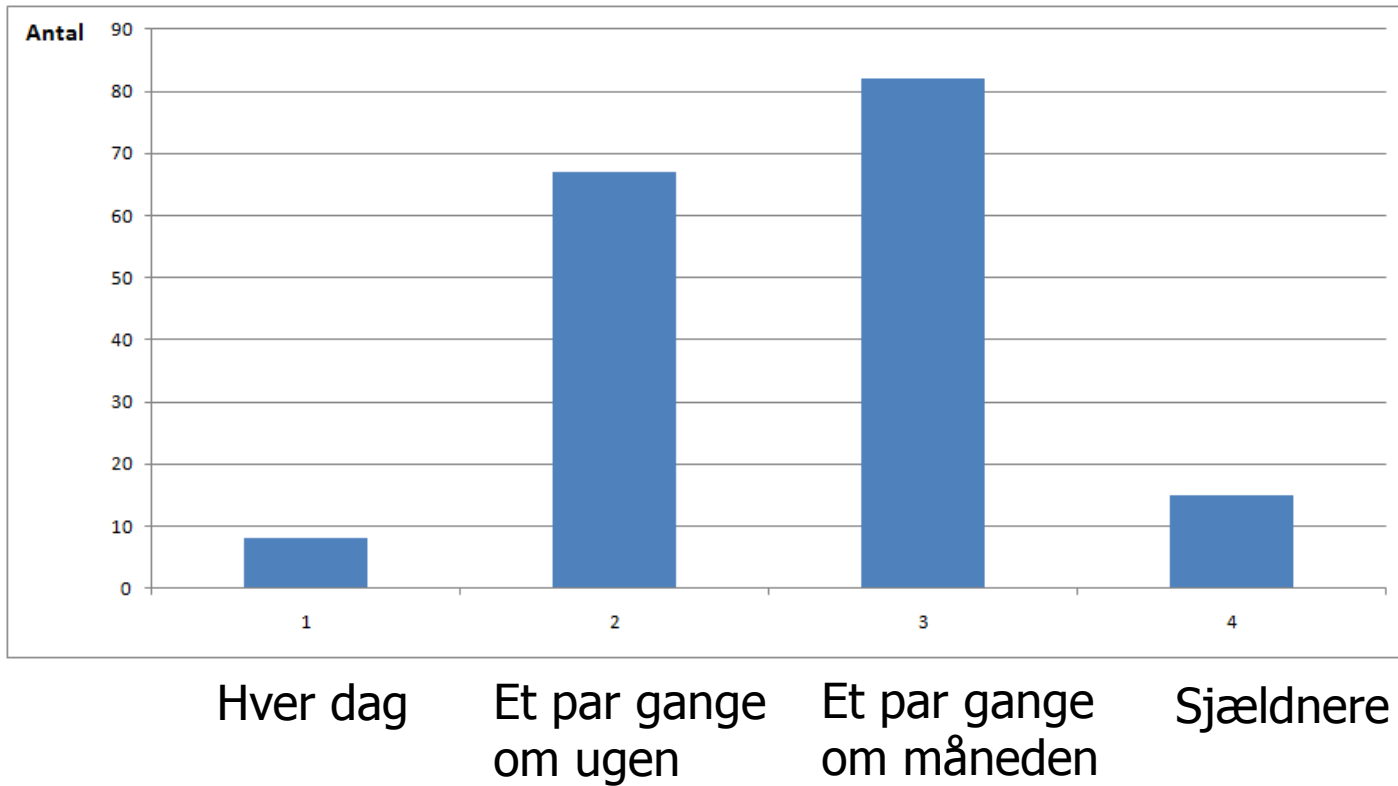
55 eller ældre

?

7%

Ikke oplyst

Hvor ofte spiser du skinke?



Hvad gør et kødprodukt sundt? (% af forbrugere)



	Vigtigst	Næst-vigtigst	Tredje-vigtigst	Ikke prioriteret
Lav fedt	47	20	10	23
Mættet/umættet	7	17	8	68
Lav salt	4	14	17	65
Lav/ingen nitrit	3	15	11	72
Økologi	2	6	12	80
Frisk	34	17	16	34
Ingen E numre	5	8	22	66
Andet	1	1	1	97

Andet: god smag, udseende/lugt, dyrevelfærd



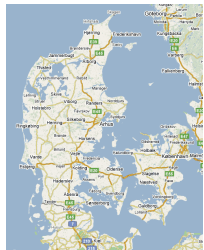
TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

PLSR



Demografi

Holdninger og vaner

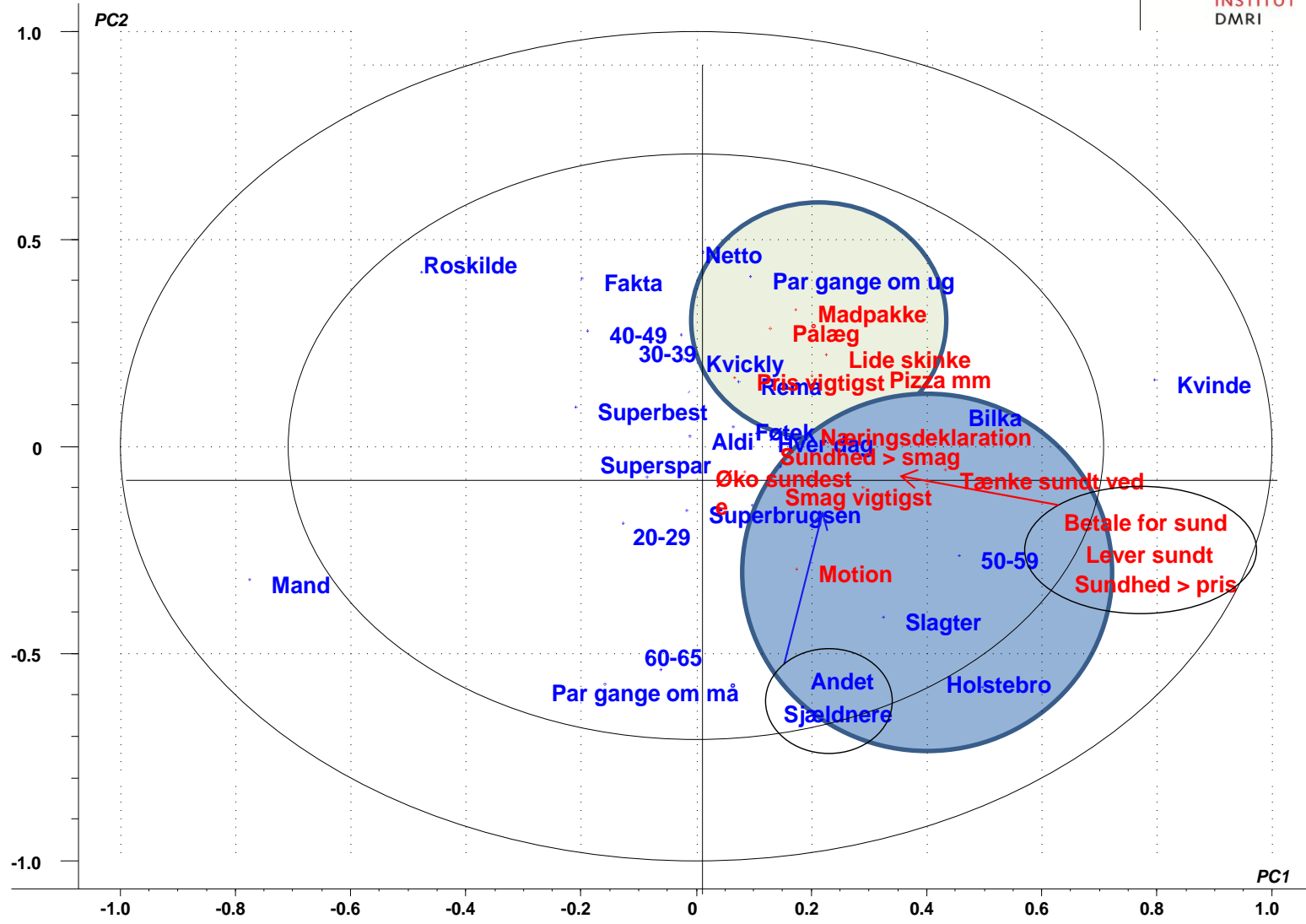


Næringsindhold pr.	100 g	45 g porcion *	% GDA porcion *
Energi (kJ/kcal)	1270/300	572/135	7%
Protein	10 g	4,5 g	9%
Kulhydrater	52 g	23 g	9%
- heraf sukkerarter	8,5 g	3,8 g	4%
Fedt	6 g	2,7 g	4%
- heraf mættede fedtsyrer	1,2 g	0,5 g	3%
- enkeltumættede fedtsyrer	1,9 g		
- flerumættede fedtsyrer	1,3 g		
- kolesterol	0 mg		
Kostfibre	16 g	7,2 g	29%
Natrium	0,8 g	0,4 g	17%
Salt eq.	2 g	0,9 g	17%

* En porcion indeholder 45 g



Correlation Loadings (X and Y)



Forbrugerinfo

Demografi
Holdninger
Vaner

Forbrugerliking

Umiddelbar Liking 1

+ KCI ↓ ↓ ↓ ↓ Mindre tilvækst

Løbende liking

↓ ↓ ↓ ↓

Afsluttende liking
+/- sundhedsinfo

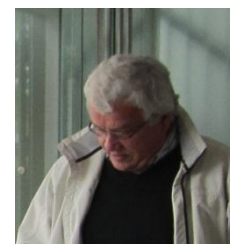
Skinkerne

Sensorik 1

Sensorik 2

Salttærskel

→ + sundhedsinfo
→ - sundhedsinfo



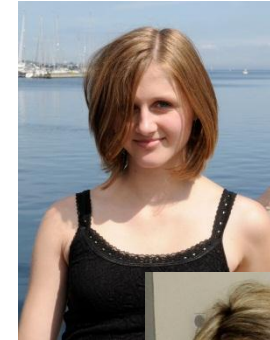
Kontrol



+ KCl



10% tilvækst



Køn



Kontrol



+ KCl



10% tilvækst

Alder



30-39 årige



Kontrol



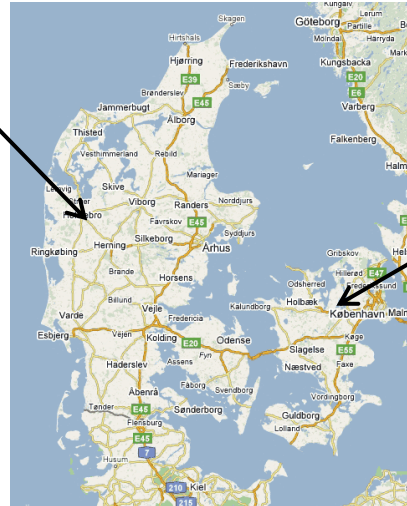
+ KCI



10% tilvækst



Bopæl



Kontrol

+ KCl

10% tilvækst



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Segmentering

Segment 1: Kontrol > +KCl > 10% tilvækst

Segment 2: ca lige gode

Segment 3: 10% tilvækst > +KCl = kontrol



	Kontrol	+ KCl	10% tilvækst	N (%)
--	---------	-------	--------------	-------

Segment 1	8,2	7,7	6,5	29
Segment 2	8,0	8,0	8,1	20
Segment 3	7,1	7,6	8,6	51

Saltreduktion i morgen:

20% + 51% = 71% vil være glade eller lige glade

29% vil bedre kunne lide skinke med normal salt

Salt



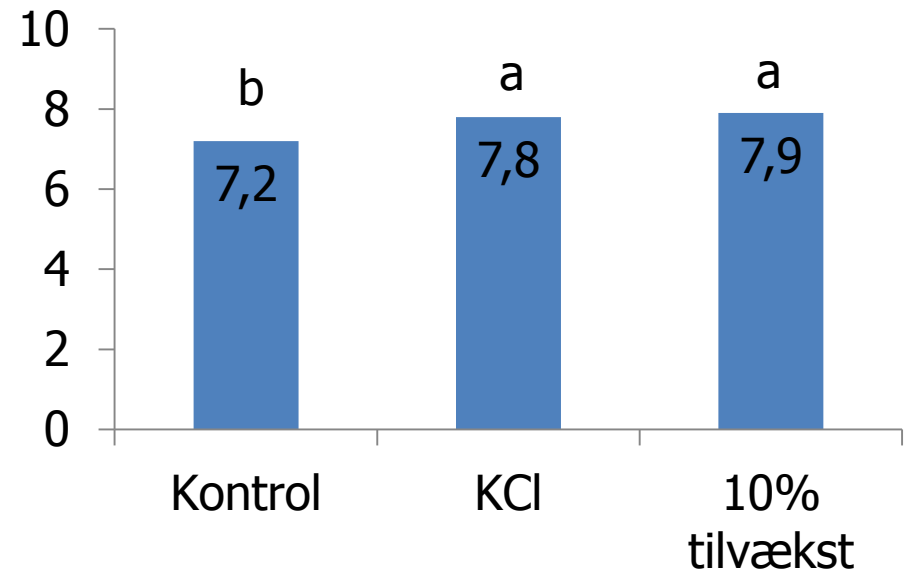
Kroppen behøver kun en meget lille mængde salt for at fungere. Vi spiser typisk dobbelt så meget salt som den anbefalede mængde. For meget salt kan føre til forhøjet blodtryk, der i værste fald kan medføre blodpropper og hjerneblødninger. Den største mængde salt får du ved at spise brød, ost og kødpålæg. Saltreducerede produkter mindsker dit indtag af salt og dermed din risiko for sygdom.

Ingen betydning!





Hvad betyder 3 ugers tilvænning?





TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Segmentering

Segment 1: 10% tilvækst > +KCI > Kontrol

Segment 2: generelt negative, +KCI bedst

Segment 3: Generelt positive, lige gode



	Kontrol	+ KCl	10% tilvækst	N (%)
--	---------	-------	--------------	-------

Segment 1	7,2	7,9	8,2	67
Segment 2	4,6	5,2	4,6	19
Segment 3	10,7	10,8	10,7	14

Saltreduktion på sigt:

67% - 86% vil være glade

33% - 14% vil være lige glade

Konklusion



At reducere saltindholdet i skinke fra 2,5% til 1,9% betyder at:

- 71% af forbrugerne vil bedre kunne lide skinken eller være lige glad
- Hvis de vænner sig til det, vil alle forbrugere bedre kunne lide den saltreducerede skinke eller være lige glade

Og der ud over viste undersøgelsen at:

- Forbrugerne kan bedst lide skinken med 10% tilvækst
- Sundhed er ikke et godt salgsargument for produkter med lavt salt

Salt



Kroppen behøver kun en meget lille mængde salt for at fungere. Vi spiser typisk dobbelt så meget salt som den anbefalede mængde. For meget salt kan føre til forhøjet blodtryk, der i værste fald kan medføre blodpropper og hjerneblødninger. Den største mængde salt får du ved at spise brød, ost og kødpålæg. Saltreducerede produkter mindsker dit indtag af salt og dermed din risiko for sygdom.