



Rapport

Kinesiske forbrugeres forhold til sundhed og mad

23. februar 2015
Proj.nr. 2003036
Version 1
MDAG/MT

Margit Dall Aaslyng

Sammendrag

Baggrund og formål

I projekterne "Nye blodprodukter med bedre funktionelle egenskaber" samt "Bioaktive komponenter" udvikles kødprodukter tilsat hydrolysater og blodproteiner med funktionelle egenskaber herunder smagsforstærkende egenskaber. Hydrolysater og blodproteiner kan have en sundhedsfremmende effekt bl.a. blodtryksænkende virkning (ACE) eller bidrage til muskelopbygning/-vedligehold og mæthed (proteinberigelse). Formålet med fokusgruppeinterviews var at lave en indledende undersøgelse af kineseres holdning til sundhed og opfattelse af funktionelle fødevarer på baggrund af herboende kinesere. På baggrund heraf kan potentialet for afsætning af nye produkter på det kinesiske marked beskrives.

Hovedresultater

Deltagerne prioriterer smag som det væsentligste ved fødevalg. Dernæst prioriteres sikkerhed/sundhed, forstået som at fødevarerne ikke må være tilsat 'noget' f.eks. konserveringsmidler, E-numre eller lign, der kan have en negativ effekt på helbredet.

Generelt var der mistillid til forarbejdede fødevarer, da disse kunne indeholde ingredienser, man ikke havde kontrol over. Dog var der større tillid til vestlige/danske producenter eller til lokale kinesiske producenter end til store kinesiske producenter. Ligeledes var der tillid til, at vestlige økologiske varer var sunde.

Ernæringsmæssig sundhed havde ikke stor betydning for deltagerne, og sundhed opnået ved tilsætning af en sundhedsfremmende ingrediens til en fødevarer blev opfattet direkte negativt.

Konklusion

Produkter med fokus på sundhed udviklet i de to projekter 'Nye blodprodukter med bedre funktionelle egenskaber' og 'Bioaktive komponenter' med fokus på ACE-aktivitet og mæthed/proteinberigelse er på baggrund af disse fokusgrupper ikke velegnet til det kinesiske marked. Derimod er der et potentiale, såfremt spisekvaliteten af produkterne forbedres ved tilsætningen. En forudsætning for, at produkterne opfattes positivt, og dermed accepteres, vil blandt andet være båret af høj spisekvalitet og af at de tilsatte ingredienser opfattes som naturlige.

Baggrund

I projekterne "Nye blodprodukter med bedre funktionelle egenskaber" samt "Bioaktive komponenter" udvikles kødprodukter tilsat hydrolysater og blodproteiner med funktionelle egenskaber herunder smagsforstærkende egenskaber. Hydrolysater og blodproteiner kan have en sundhedsfremmende effekt bl.a. blodtryksænkende virkning (ACE) eller bidrage til muskelopbygning/-vedligehold og mæthed (proteinberigelse). Potentialet for at afsætte disse produkter på det kinesiske marked skulle beskrives ved gennemførelse af fokusgrupper med herboende kinesere.

Kinesere blev valgt som målgruppe, da Kina er et nyt marked i forhold til forarbejdede kødprodukter. Hypotesen bag valget var, at kineserne er accepterende over for anvendelse af funktionelle fødevarer. Fokusgrupperne blev gennemført med udgangspunkt i herboende veluddannede kinesere. Det antages at disse er repræsentative for en tilsvarende målgruppe i Kina.

Formålet med gennemførelse af fokusgruppeinterviews var at forstå kineseres forhold til sundhed, funktionelle fødevarer og forarbejdede kødprodukter med henblik på at kortlægge potentiale for nye funktionelle produkter på det kinesiske marked.

På baggrund heraf blev der formuleret følgende forskningsspørgsmål:

Hvad er kinesernes forhold til at købe og spise functional food, herunder kødprodukter tilsat bioaktive stoffer?

Hvad er kinesernes primære kvalitetsforståelse i forhold til fødevarer?

Hvad er kinesernes forhold til sundhed relateret til mad?

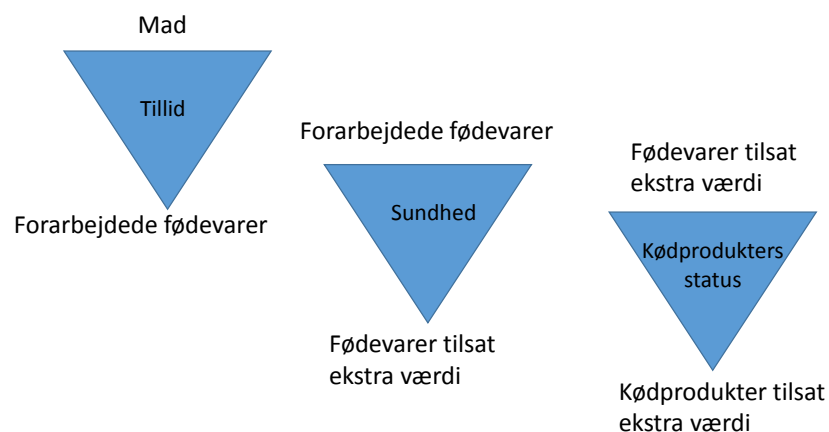
Baggrunden for denne vinkel er, at den kinesiske befolkning i stigende grad møder udfordringer med overvægt og deraf følgende livsstilssygdomme.

For at kortlægge disse faktorer blev der gennemført 2 fokusgrupper med herboende kinesere. Ved at anvende fokusgrupper var det muligt at beskrive såvel handlinger som holdninger samt at forstå dem igennem de sociale interaktioner.

Gennemførelse

Forbrugerne blev rekrutteret blandt herboende kinesere i Aarhus. Disse var primært studerende eller tidligere studerende, der havde bosat sig i Danmark efterfølgende. Der var således tale om en veluddannet målgruppe, der ikke nødvendigvis var repræsentativ for en bredere kinesisk målgruppe.

Der blev gennemført to fokusgrupper. Disse var struktureret i en semi-stram struktur efter en tragtmodel (starter bredt og snævrer derefter ind), da vores forhåndsviden om målgruppen var begrænset, og vi derfor ikke ønskede at begrænse os i, hvilke emner de kom til at diskutere. Opbygningen af interviewet kan ses i figur 1. Spørgeguiden fremgår af bilag 1.



Figur 1. Tragtstruktur på fokusgruppeinterview.

Indenfor forskningsspørgsmålene blev der formuleret følgende arbejdsdilemmaer:

Kina versus Danmark

Naturlighed versus kunstigt

Tillid versus mistillid

Helbred versus laden stå til

Eget ansvar for eget helbred versus andres ansvar for mit helbred

Gennemførelse

Den første fokusgruppe blev gennemført med 6 deltagere (4 kvinder og 2 mænd), den anden med 14 deltagere (8 mænd og 6 kvinder). De fleste deltagere havde været i Danmark under 1 år, og nogle var lige ankommet. I begge fokusgrupper var der dog minimum én person, der havde været i Danmark i længere tid, op til 10 år.

Flere af deltagerne i den sidste fokusgruppe dannede par, og partneren dukkede uanmeldt op. Det var tilstræbt mellem 5 og 10 personer pr. gruppe, men vi kunne ikke afvise nogen, hvorfor det blev en meget stor fokusgruppe. Resultatet var, at det i højere grad blev spørgsmål-svar end diskussion.

Under fokusgruppen blev der serveret sodavand, frugt og slik.

Der blev gennemført 3 øvelser undervejs:

Øvelse et var en fremvisning af en youtube-video, der skulle initiere en diskussion af, hvad sundhed er relateret til mad. Målet var at kortlægge, hvad deres forhold til kalorier/overvægt og dermed mæthed var.

<https://www.youtube.com/watch?v=SOami6pU2-c>

Øvelse to var en rangering af forskellige fødevarer såsom cup noodles, grøn te, økologisk yoghurt m.m. Disse skulle rangeres efter "deliciousness" og "healthiness". Rækkefølgen, hvormed de to begreber blev diskuteret, blev analyseret, samt hvilke argumenter der blev anvendt i forhold til rangeringen under diskussionen.

Øvelse tre var oplæsning af et antal udsagn (se spørgeguiden), de på skift skulle læse op og kommentere på. Målet med dette var at få deres generelle holdning til betydningen af funktionelle sundhedsfremmende fødevarer samt specifikt til betydningen af mæthed og ACE-aktivitet.

Fokusgruppeinterviewet blev optaget som lydfil og transskriberet efterfølgende. Interviewet blev gennemført på engelsk.

Analyse af interview

De transskriberede interviews blev kodede jævnfør arbejds-spørgsmålene. Der blev tilføjet to koder: "faktorer af betydning for valg af mad" samt "kvalitetsbegrebet" udvalgt efter genlæsning af interviewene.

Resultater

Faktorer af betydning for valg af mad

Smag var den væsentligste faktor ved valg af mad. Smag nævnes i samtalen, hver gang deltagerne taler om mad, også selv om spørgsmålene har været målrettet andre ting. F.eks. når der direkte spørges til, om de kunne forestille sig at spise produkter, der var tilsat ekstra sundhedsfremmende ingredienser ting, var svaret:

Kvinde: It depends on the taste. It depends on the ...

Mand: It depend on what are you add.

Kvinde: But what are you adding and we are familiar with that or ... But I think that in general the taste will be quite important. Taste and safe and of cause healthy

I øvelsen, hvor de skulle tage stilling til et antal fødevarers 'deliciousness' og 'healthiness', diskuteredes smag helt generelt før sundhed. Dog med undtagelse af den økologiske yoghurt, der underforstået opfattes som sund, simpelthen fordi den var økologisk.

Nogle gange efterfølges udsagn om smag af sundhed i argumentationerne, men ikke altid. Smag var således en selvstændig grundlæggende faktor i deltagernes fødevarevalg.

Tid beskrives også af mange som en væsentlig faktor ved valg af mad, især i Kina. Fremfor at lave mad selv spiser de ude på små restauranter:

In big city most of people eat lunch outside, sometimes I may prepare the dinner, but most of time I need to work over time. So I have little time to prepare the food. (Mand)

Kina versus Danmark

Deltagerne giver udtryk for en stor forskel mellem Kina og Danmark. Da der spørges til, hvad de plejer at lave selv, og hvad de køber færdigt, spørge de uddybende, om jeg mener i Danmark eller i Kina. Hermed gives der udtryk for, at der er forskel på handlingsmønstrene i de to lande – selv blandt de deltagende kinesere. Ligeledes understreger deltagerne ud fra videoen (øvelse 1), at det er kinesisk mad, som Vesten opfatter den, og ikke som de ville spise den.

Kvalitetsbegrebet

Kvalitetsbegrebet var associeret til renhed og minimal forarbejdning. Holdning til kvalitet blev meget tydeliggjort i diskussionen af grøn te. Den grønne te, der indgik i øvelsen, var typiske tebreve. Der var fuldstændig konsensus omkring, at grøn te, som hele blade i løs vægt, er sund, men teen i denne øvelse var usund og af dårlig kvalitet, fordi den var findelt og i teposer, hvor man ikke kunne se den.

Ligeledes var der konsensus omkring, at GMO, som en selvfølge, betragtes som dårlig kvalitet.

Kvinde: Of cause it's like you don't use trans genetic rice or other fruits (afbrydes: vegetables) of genetic modified

Omvendt bliver økologiske fødevarer koblet med kvalitet, men primært fordi man kan have tillid til dem. Dog kun i Danmark, idet man ikke kan stole på, at økologiske fødevarer i Kina reelt er økologiske.

Endelig er friskhed en meget væsentlig kvalitetsfaktor. Hvis holdbarheden er for lang, tages det for givet, at der er tilsat additiver (hvilket er negativt). Tilsvarende vil en restaurant, der steger maden frem for at koge den, skjule, at maden ikke er frisk. Friskhed kobles endvidere med sundhed:

Mand: I think I eat more fresh food. Not preserved food.

Interviewer: And that's more healthy?

Mand: Yes, I think so

Sundhed

For deltagerne i interviewet var "healthy" ofte det samme som "safety". Det havde meget stor betydning, om der var tilsat 'noget' til en vare. *Mand: '(to avoid...) E-numbers and preservatives and... trans-fat and saturated fat I think this is the key to healthy'.*

Når diskussionen blev forsøgt drejet ind på sundhedsbegreber som overvægt/mæthed eller sygdom, blev der hele tiden relateret til, om fødevaren var "safe", og om der var tilsat "alt muligt kunstigt". Tilsvarende blev kunstigt fremstillede fødevarer (surimi/kunstigt krabbekød) betegnet som ikke-sund, alene fordi det ikke var et naturligt produkt. Yderligere interagerede 'safety' med tillid, idet folk med penge køber vestlig mad, fordi de stoler på, at den er "safe".

Når sundhed nævnes, er det ofte i relation til salt, efterfulgt af kulhydrater. Mæthed og overvægt er ikke emner, der interesserer deltagerne, heller ikke selv om der spørges direkte til dem.

I relation til måltider er grønsagerne den væsentligste faktor for sundhed. Deltagerne mener, at kød generelt er usundt – og jo flere fødder dyret har, desto mere usundt er kødet – men de spiser alligevel gerne kød.

Naturlighed versus kunstig

Som konsekvens af, at 'safety' er så væsentlig for deltagerne, opfatter de også naturlige produkter som bedre og sundere end produkter, der er forarbejdet. Processering i sig selv kan medføre, at noget, der naturligt er sundt, bliver usundt.

Tilsvarende er diskussionen om yoghurtens sundhed fastholdt

på, at den er 'natural', dvs. at der ikke er tilsat noget til den. Ligeledes opfattes surimi som sundt, indtil de finder ud af, at det er kunstigt – så er det usundt.

Tillid versus mistillid

Forholdet mellem tillid og mistillid er koblet til, hvorvidt der er tilsat 'noget' til fødevarerne og med primær vægt på mistillid frem for tillid. Her er der stor tillid til vestlige virksomheder samt til lokale kinesiske producenter, mens der generelt ikke er samme tillid til kinesiske producenter generelt: *'I prefer Arla, and in China we have heard a lot about Danish Crown' (kvinde)*.

Dog er der også et problem i forhold til vestlige ferske fødevarer, da lang holdbarhed også associeres med, at der er tilsat 'noget'. Og hvordan kan man have tillid til mælk, der er holdbar et halvt år efter, det er produceret?

Mistilliden til fødevarerproducenterne medfører også, at deltagerne gerne vil kunne se det produkt, de køber, dvs. emballagen skal være gennemsigtig. Samtidig læser de ofte varedeklARATIONER, især med fokus på næringsstofindhold, mens de på den anden side gerne køber fødevarer på markeder, og hvad angår kød og fisk, vil de helst se dyret levende.

Kombinationen af en generel mistillid til forarbejdede fødevarer og kinesernes vaner med at spise ude, når de er i Kina, gør, at de vælger 'stamrestauranter':

Kvinde: 'You always prefer to go to these restaurants other than the restaurants that you don't know what they put (into the food)'.

Eget ansvar for helbred versus andres ansvar

Deltagernes sundhedsbegreb er i høj grad hæftet op på autoriteter. Autoriteterne kan være forskellige f.eks. skolen (*'we are told in primary school that instant food are not good at all', kvinde*), læger (*'I was told by Chinese doctors', mand*), forældre (*'my parents told me', kvinde*) eller blot eksperter i almindelighed (*'lots of experiments and proofs that the protein is good for your heart', mand*). Det er således ikke viden, de selv tilegner sig, eller som ikke-autoriteter så som kokke, forfattere, privatmennesker eller andre formidler.

Diskussion

Der var to store temaer i fokusgrupperne: smag og sikkerhed forstået som rene produkter uden noget tilsat. I modsætning hertil var den ernæringsmæssige sundhed ikke et centralt tema

for deltagerne. Samtidig var der en generel mistillid til forarbejdede fødevarer, hvor det var tilsat 'noget'. Tilliden til vestlige fødevarerproducenter, herunder danske især økologiske produkter, var dog stor.

Fokusgrupperne er gennemført med herboende veluddannede kinesere. De kan forventes at være repræsentative for tilsvarende veluddannede kinesere i Kina, men ikke nødvendigvis for alle kinesere. Der var ikke selekteret på, hvor i Kina de kom fra, ligesom de heller ikke oplyste dette.

Det var meget forskelligt hvor længe deltagerne havde været i Danmark og dermed i en vestlig kultur, hvor de har været udsat for vestlige påvirkninger. Der var dog ingen italesat forskel mellem deltagerne, der tyder på, at dette har haft en påvirkning. Derfor vurderes det, at deres grundholdninger ikke har ændret sig i forhold til hvor længe de har opholdt sig i landet. Resultaterne må således forventes at kunne generaliseres til en tilsvarende målgruppe i Kina.

Konklusion

På denne baggrund vil anvendelse af bioaktive komponenter eller blodprotein til forarbejdede fødevarer med henblik på at øge den ernæringsmæssige værdi ikke være oplagt til det kinesiske marked. Såfremt tilsætning af hydrolysat og blodprotein formidles som en tilsætning af naturlige ingredienser, er der derimod et potentiale, hvis den sensoriske kvalitet af produkterne øges. Det er væsentligt ikke at ødelægge forbrugernes tillid til produkterne, ved at produkterne opfattes som værende tilsat noget 'kunstigt'.

Spørgeguide fokusgrupper med herboende kinesere

Introduction

Thank you very much for your participation. We appreciate it very much. My name is Margit Dall Aaslyng, and I am from the Danish Meat Research Institute. I will be your host tonight. This is Eva Broge, and she will participate and help during the session.

During this evening, we will talk about food and health. What I am interested in, is to hear your opinion about some topics. As it is your opinion, I want to hear, you cannot be answering things wrongly. So please don't hesitate to comment on the questions.

Everything said to night will be recorded, but that is only to make sure that we can remember what will be said correctly. It will only be used anonymously and everything will be deleted when we have finished the project.

You are free to take coffee and tea or soft drinks and later there will be some fruits and chocolate. We will have a break after approx. one hour. Please turn your mobile phones off.

Are there any question to the practical procedure tonight?

Warming up – from food to processed food

First, I will ask you to present yourself with your name, age and how long you have been living in Denmark.

Relevant at spørge, hvor I Kina de kommer fra?

In addition, I would like you to tell what you had for dinner last night.

Hvis de ikke nævner kød – I can hear that many of you do not mention meat. Is that common?

Was the dishes you mentioned homemade? If not – why not?

If so – did you made everything from basis or did you buy some of it preprocessed? And why did you choose to do so?

Målet er at få en diskussion om, i hvor høj grad de selv laver mad, og om det hænger sammen med tillid til fødevareproducenten.

What kind of food could you imagine to buy processed or partly processed?

If you buy processed food, such as soy sauce, are there then any producers you have more faith in than others?

Processed food to processed food added extra value – and health

What is your opinion about the correlation between food and health?

Målet er, at de skal diskutere sammenhængen mellem mad og sundhed. Stilles som et åbent spørgsmål. Følges op af:

How important is it how well the food taste?

Is taste or health the most important factor in your choice of food and dishes?

What aspects of health do you find is most relevant when talking about food?

Øvelse

Here I've got some food bought in a local chinese store(???? Eller medbragt fra København). I will ask you to place them on this paper with the most delicious to the very right and the least delicious to the very left. And from very healthy from the top to very unhealthy in the bottom.

(Der lægges et A2-papir med en linje på fra least delicious to most delicious og en linje vinkelret på, der går fra very healthy til not healthy at all). Produkter: bl.a. cup noodles, energibar, et produkt, der er nøg-lehulsmærket, flæskestrimler, m.m., yoghurt, leverpostej, m.m. ca. 10 produkter.

Målet er at se deres diskussion ud fra, hvad der diskuteres først (health eller deliciousness), og ud fra hvilke argumenter de bruger for, hvad der er sundt/usundt.

PAUSE PAUSE PAUSE (ca. 15 min)

Imens fotograferes deres papir, tingene fjernes, og der sættes frugt og chokolader frem.

Hvad der nu spørges om, afhænger af hvad der blev sagt under øvelsen:

I heard that you talked about healthiness as something from the product itself. Could you imagine that some products was made extra healthy by adding a bioactive component?

Afhængig af svaret:

Which products could be most suitable?

What is naturalness for you in relation to food?

Do you regard yourself as healthy?

Vi ønsker at få sat ord på, hvad der er sundt og usundt for en kineser. Spørg evt. ind til overvægt.

Meat products added extra value

I will now ask you to take one card one after another, and read it aloud and comment on it. After that the rest are welcome to comment on it as well.

Tekstforslag:

If I could feel more full after eating this healthy bouillon, I would definitely choose it? (evt. et foto på, hvor der står added more protein)

Spørg ind til, hvad mæthed betyder. Evt. kom også ind på overvægt

A healthy salami with a component added for the benefit of the heart, is a product, I would buy

Her spørges også ind til, om der er andre fødevarer, hvor det vil være acceptabelt at tilsætte

I would never buy something without looking at the list of ingredients first

Find på flere...