



**Ana María Sánchez Gómez**  
amsanchezgo@cita-aragon.es

# ANÁLISIS DE CONSUMIDORES

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**Teruel, 28-11-2018**



Instituto Universitario de Investigación Mixto  
Agroalimentario de Aragón  
**Universidad Zaragoza**





**Ana María Sánchez Gómez**  
amsanchezgo@cita-aragon.es

# Puesta en valor de la calidad del azafrán producido en Teruel

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

**Teruel, 28-11-2018**



Instituto Universitario de Investigación Mixto  
Agroalimentario de Aragón  
**Universidad Zaragoza**





**Economía agroalimentaria**  
**Azucena Gracia**



**Hortofruticultura**  
**Cristina Mallor**  
**Ana M<sup>a</sup> Sánchez**



	Muestra (202)	Población
<b>Género*</b>		
Mujer	51,5	50,9
Hombre	48,5	49,1
<b>Edad (media y desviación típica)*</b>	<b>46,2 (20,4)</b>	<b>42,7</b>
de 18 a 44 años	43,5	42,6
de 45 a 54 años	15,8	19,2
más de 54 años	40,6	38,2
<b>Tamaño del hogar (media y desviación típica)*</b>	<b>3,0 (1,2)</b>	<b>2,5</b>
<b>Renta mensual neta del hogar</b>		
Menos de 1.500 €/mes	22,8	Na
Entre 1.501 y 2.500€/mes	21,8	Na
Entre 2.501 y 3.500€/mes	18,3	Na
Más de 3.500€/mes	10,4	Na
No sabe/contesta	26,7	Na



<b>Nivel de estudios**</b>		
Primarios	<b>23,8</b>	<b>17.0</b>
Secundarios	<b>48,0</b>	<b>50.0</b>
Universitarios	<b>28,2</b>	<b>33.0</b>
<b>Provincia de residencia*</b>		
Huesca	<b>18,3</b>	<b>17.0</b>
Teruel	<b>12,4</b>	<b>11.0</b>
Zaragoza	<b>69,3</b>	<b>72.0</b>

\*INE – Padrón continuo (1 de Enero, 2016)

\*\*Education at a glance: OCDE Indicators, OCDE (2014)



Sesión \_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 201\_\_

ID \_\_\_\_

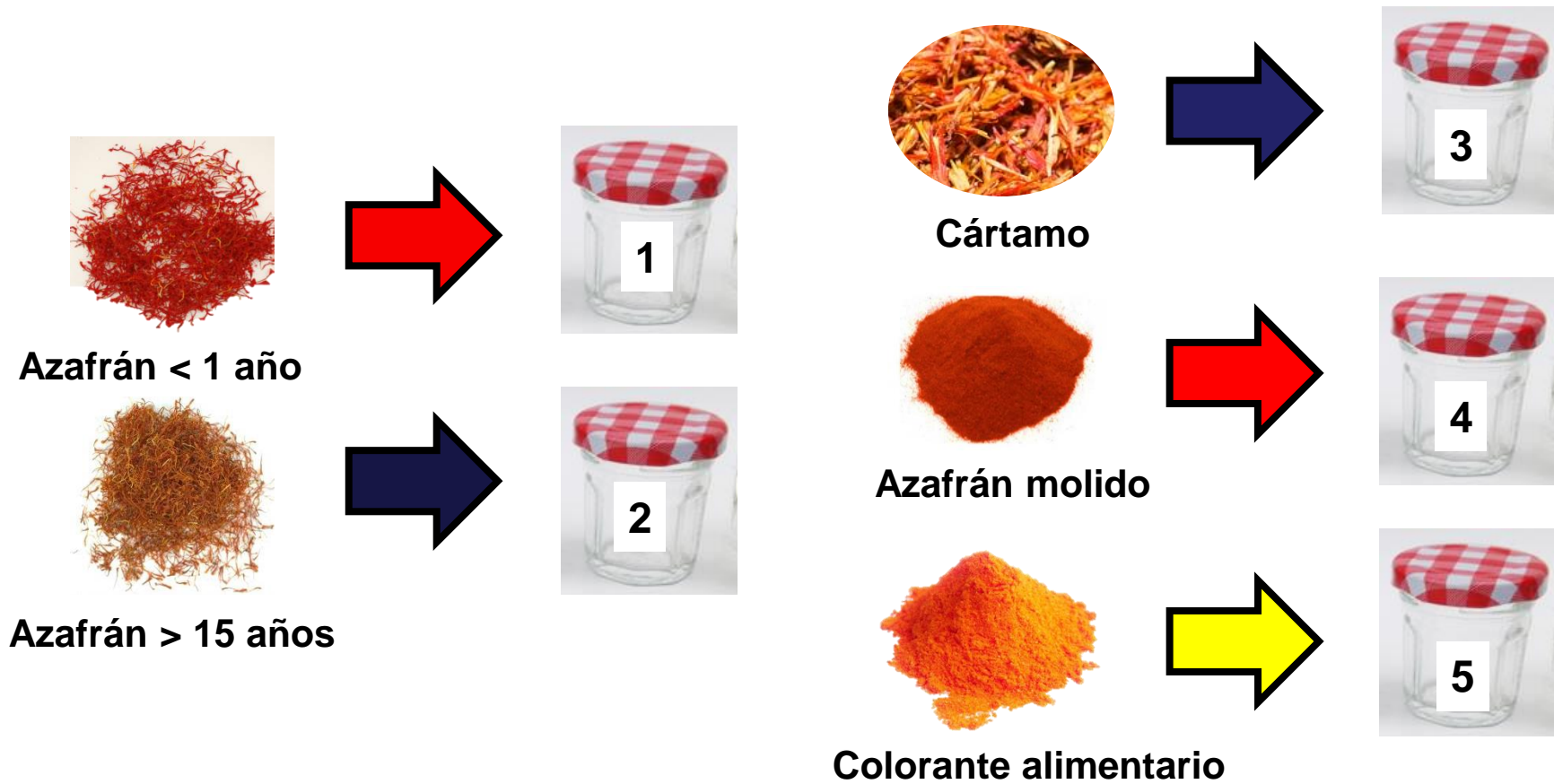
## EXPERIMENTO

Aquí tiene cinco muestras de productos que pueden ser utilizados en alimentación y que tienen propiedades colorantes, aromatizantes y/o saborizantes.

1. En primer lugar, observe detenidamente las muestras e indique que producto de la lista cree que es cada una de ellas (Marque con una X).

	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3	Muestra 4	Muestra 5
Cártamo / Alazor					
Azafrán					
Cúrcuma					
Curry					
Pimentón					
Colorante alimentario					
No lo sé					

# Análisis de consumidores



Reconocimiento visual  
y olfativo

Conocimiento de la calidad



# Análisis de consumidores

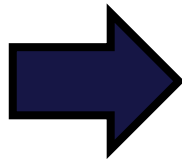
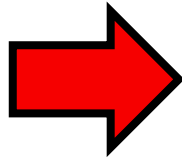
Color y aroma hebra



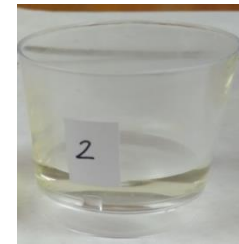
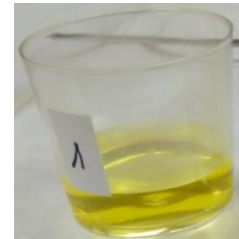
Azafrán < 1 año



Azafrán > 15 años



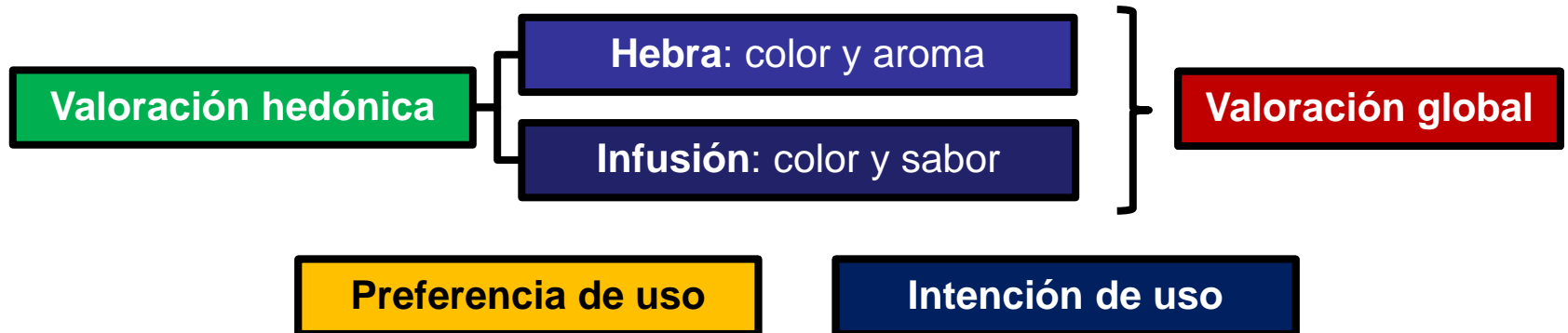
Color y sabor infusión



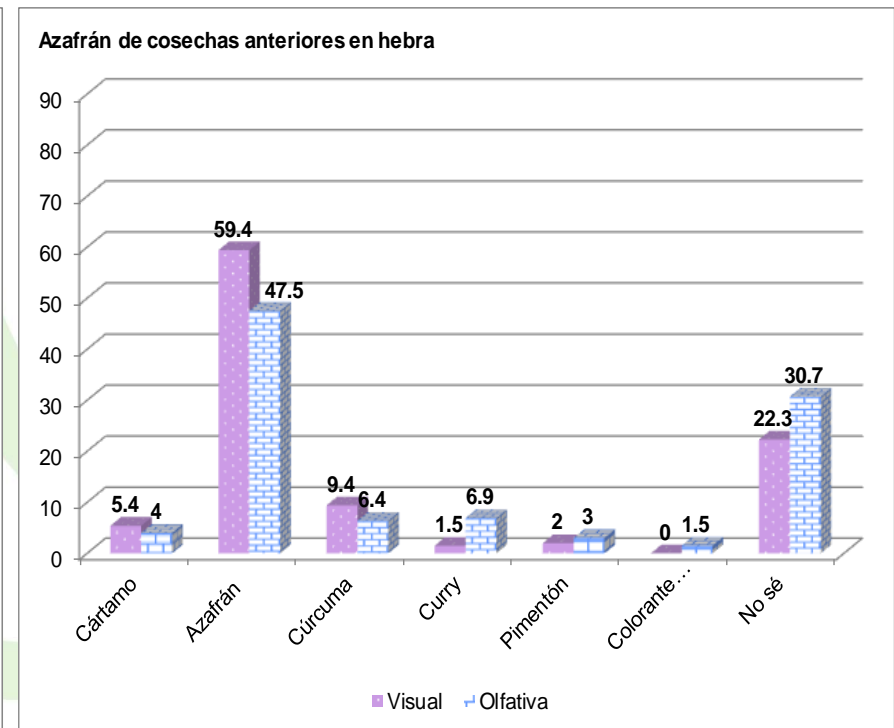
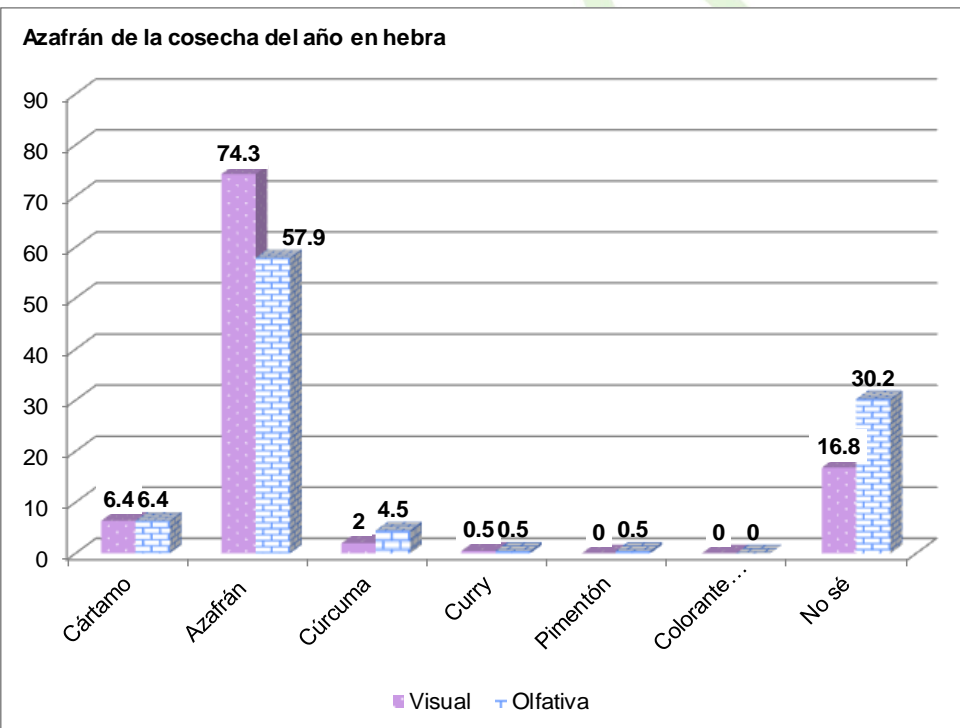
1. Me disgusta muchísimo



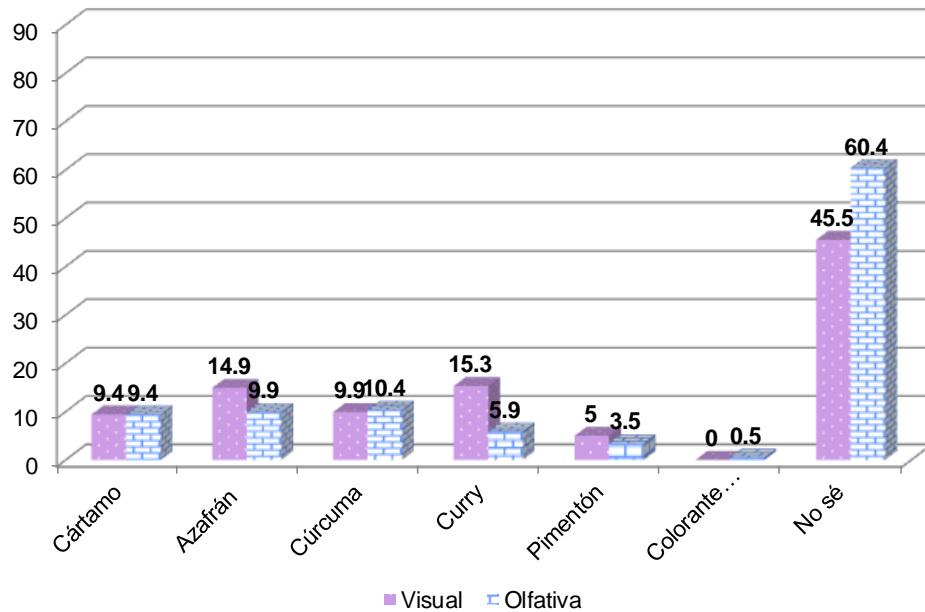
9. Me gusta muchísimo



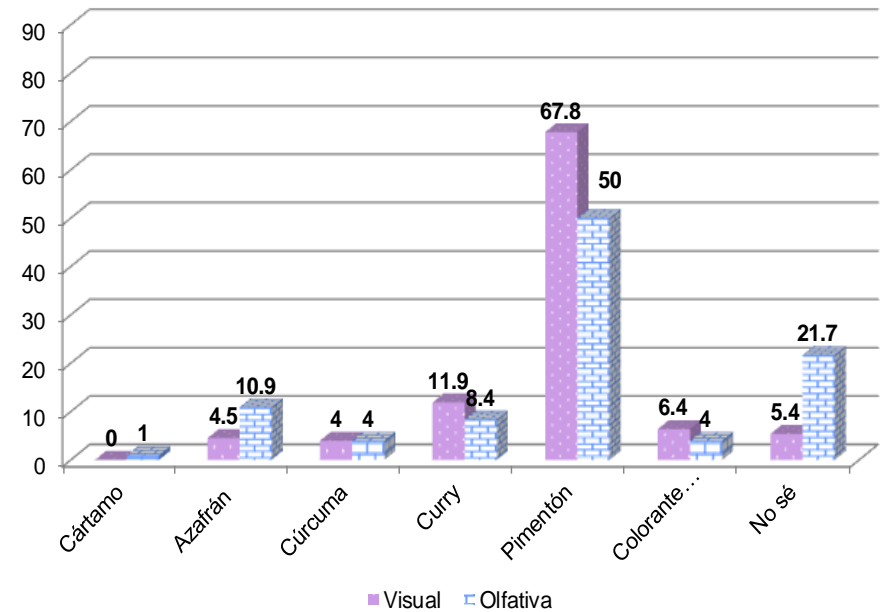
### Pruebas sensoriales

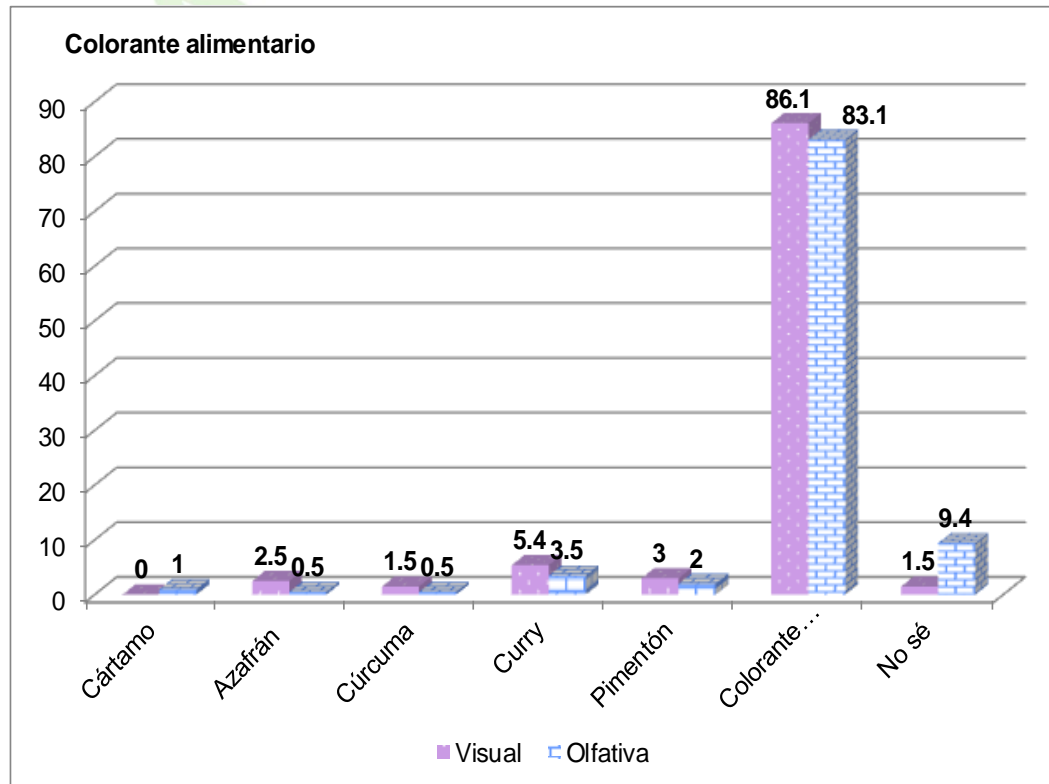


**Cártamo en hebra**



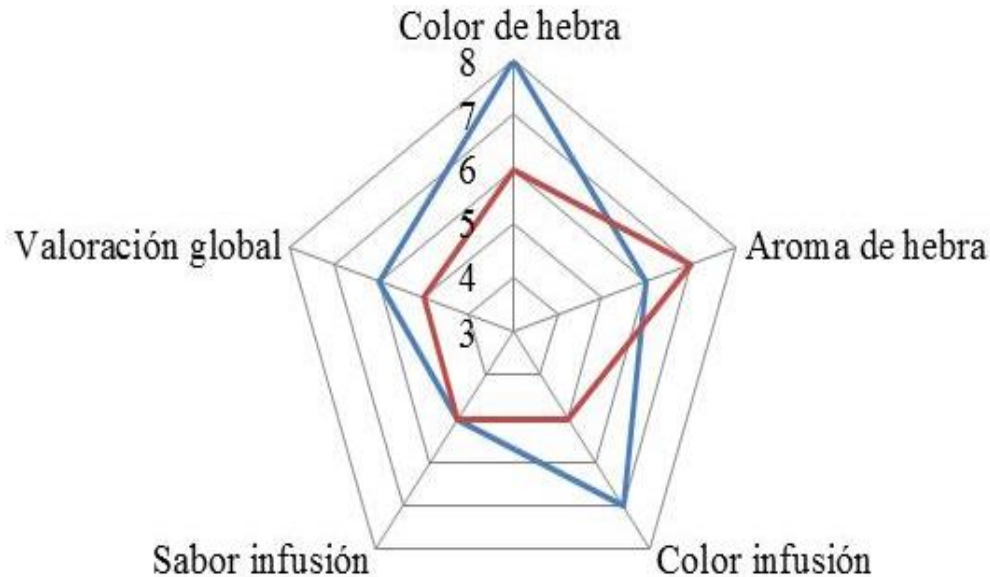
**Azafrán de cosechas anteriores molido**





### Diferentes azafranes

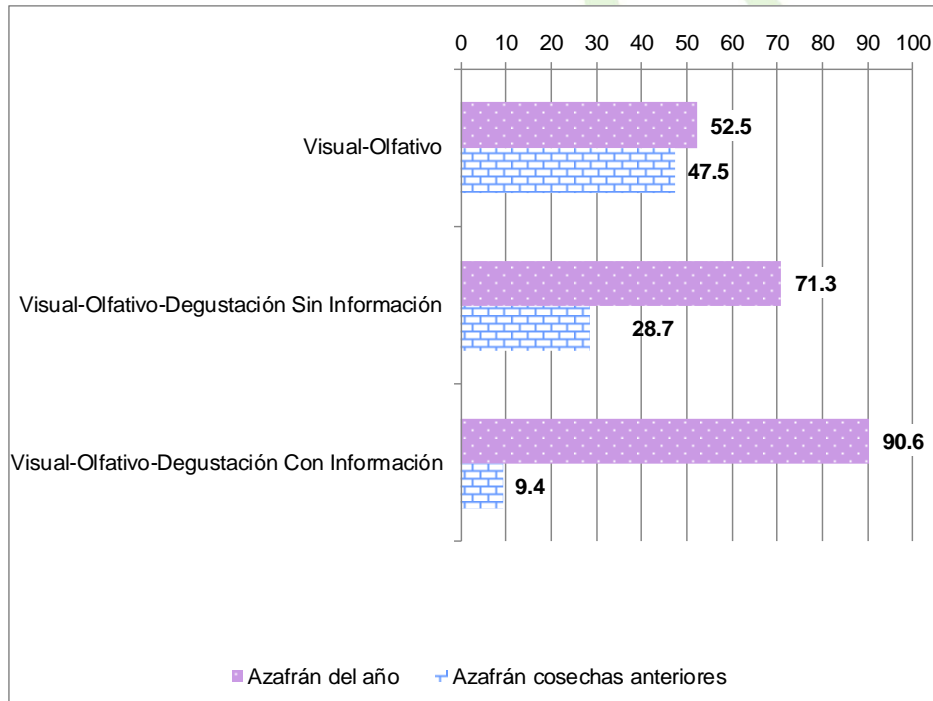
1 = Me disgusta muchísimo; 2 = Me disgusta mucho; 3 = Me disgusta moderadamente;  
 4 = Me disgusta ligeramente; 5 = Ni me gusta ni me disgusta; 6 = Me gusta ligeramente;  
 7 = Me gusta moderadamente; 8 = Me gusta mucho; 9 = Me gusta muchísimo



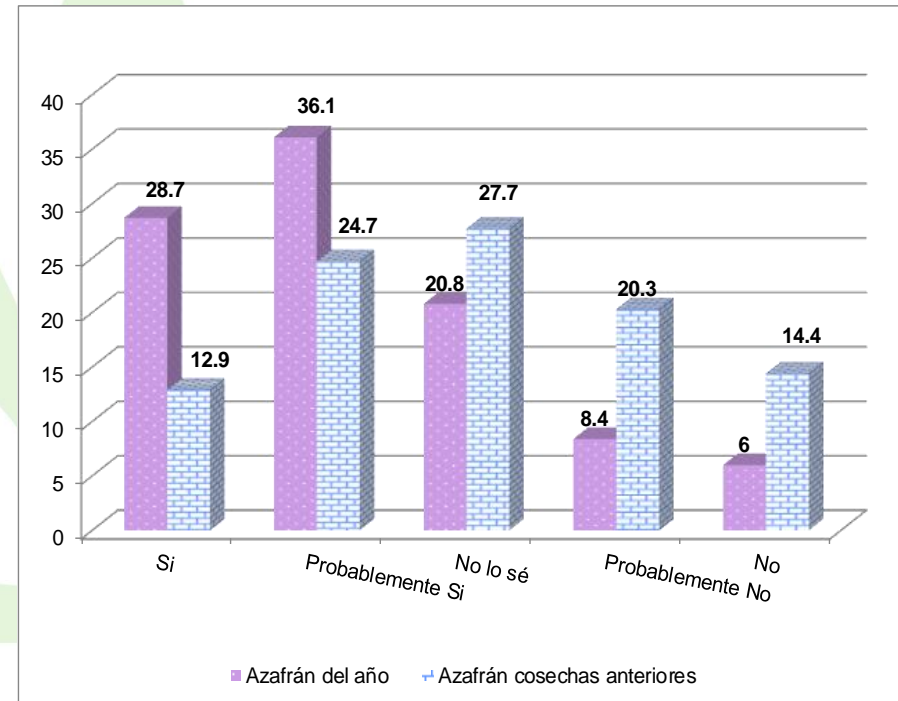
— Azafrán cosecha 2016-2017    — Azafrán > 15 años

### Azafrán del año / cosechas anteriores

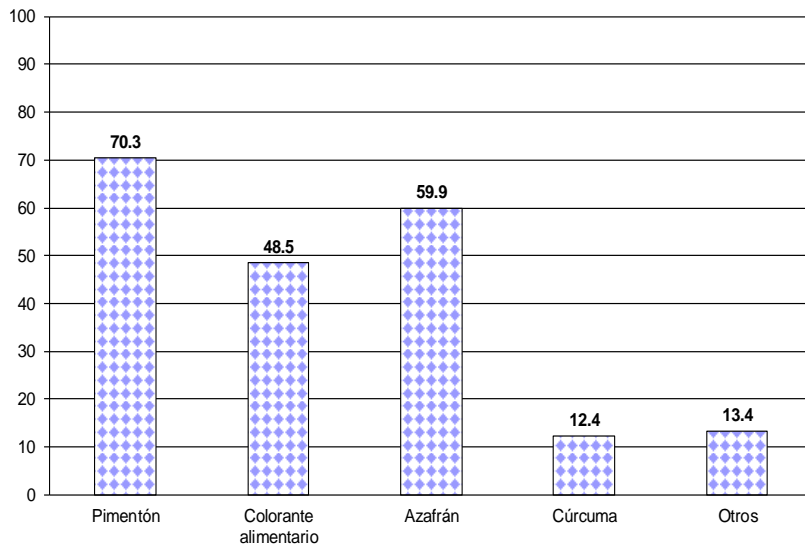
Azafrán preferido (% participantes)



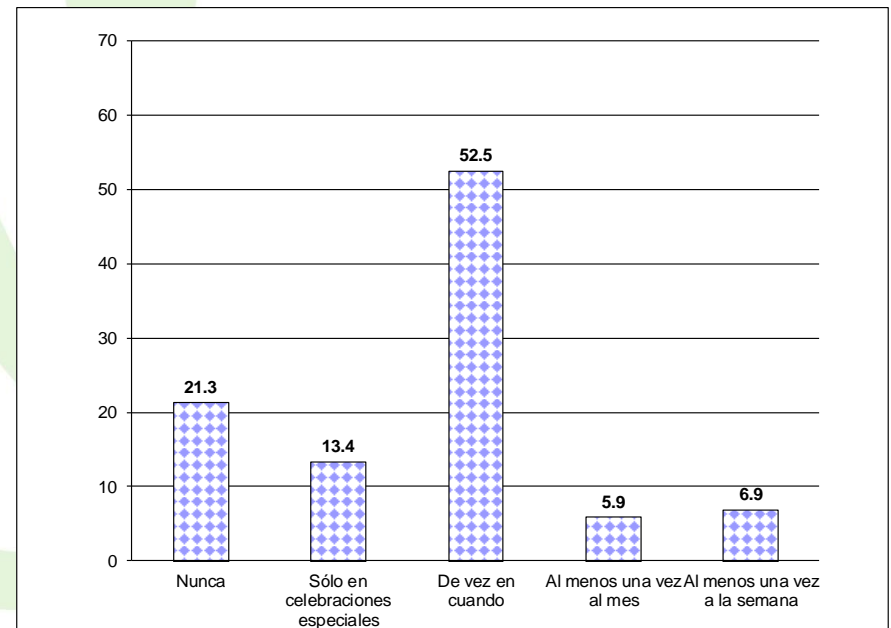
Intención de uso (% participantes)



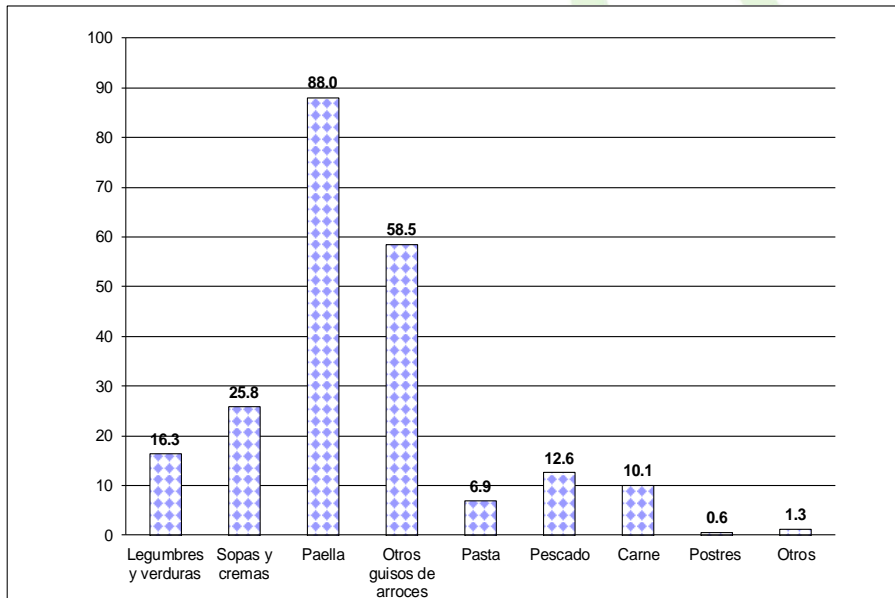
Colorante/saborizante utilizado en el hogar (% participantes)



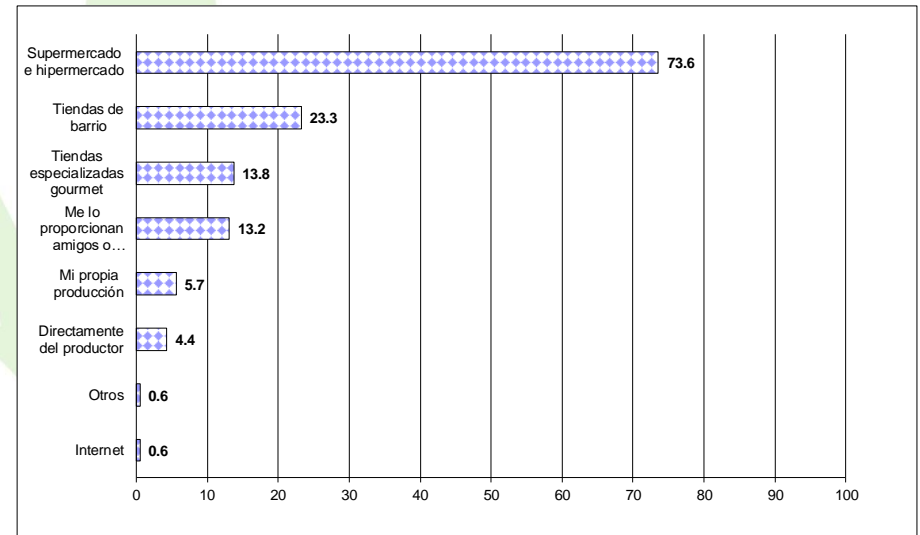
Frecuencia de uso del azafrán (% participantes)



Platos en los que utilizan azafrán (% participantes)

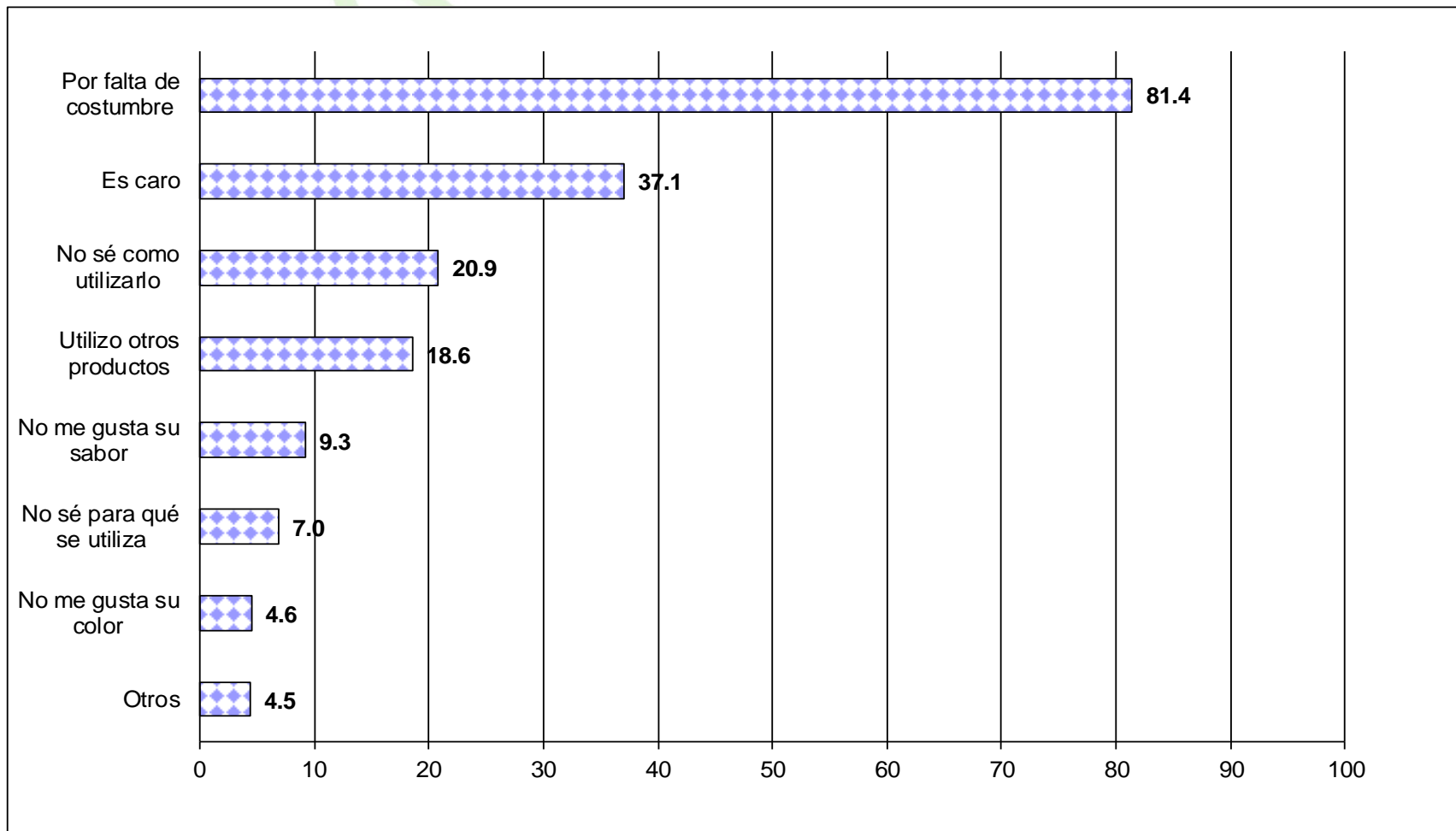


Lugar de compra del azafrán (% participantes)





### Razones para no utilizar azafrán



### Proyecto I+D PLATEA FITE 2016, 2017

Puesta en valor de la calidad del azafrán (*Crocus sativus* L.)  
producido en Teruel

2016



UNION EUROPEA  
Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional  
*Construyendo Europa desde Aragón*



**GOBIERNO  
DE ARAGON**

2017



**GOBIERNO  
DE ARAGON**

**Ana María Sánchez Gómez**  
amsanchezgo@cita-aragon.es



**Muchas gracias**

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN