

Länderspezifische Unterschiede in der sensorischen Wahrnehmung von beliebten Süßwaren.

Kerstin Eder, B.Sc., M.A.

Fachbereich Lebensmittelwissenschaften,
Campus Wieselburg der FH Wiener Neustadt.
E-Mail: eder.kerstin@gmx.at

Ein Vergleich zwischen Dänemark und Österreich.

Hintergrund & Ziel

Die fortschreitende Globalisierung und Präsenz multinationaler Unternehmen erfordert eine Anpassung von Produkten an die lokalen Märkte.¹ Um nähere Einblicke in die Unterschiede der Produktakzeptanz sowie -präferenz zwischen Ländern zu erlangen, wurden in dieser Arbeit sensorische Abtestungen von beliebten Süßwaren durchgeführt.



Dänische Toms Skildpadder



Weltweit bekannte OREO Kekse



Österreichische Manner Schnitten

MATERIAL

Für die Studie wurden industriell hergestellte Süßwaren, genauer "Manner Schnitten", "OREO Kekse" und "Toms Skildpadder", ausgewählt, da diese standardisierte Zutaten sowie Optik aufweisen. Der Miteinbezug von Produkten, welche innerhalb des jeweiligen Abtestungslandes große Bekanntheit besitzen, jedoch im gegensätzlichen Land umgekehrtes zutrifft, ermöglicht einen Rückschluss bezüglich eines Zusammenhangs zwischen der Produktbekanntheit und -beliebtheit.

METHODEN

Die Bewertung der Verpackung und Produktgestaltung, Konsistenz, Süßkraft, Geruch, (Nach-)Geschmack und Gesamteindruck wurde analysiert, zudem wurden allgemein präferierte Produkteigenschaften verglichen. Die Studie umfasste 90 TeilnehmerInnen in Dänemark und 82 in Österreich. Angewendet wurde ein Akzeptanztest mit einer 9-Punkt-Hedonik-Skala, die "Just-About-Right"- und "Check-All-That-Apply"-Methode sowie eine Rangordnungsprüfung.

Ergebnisse

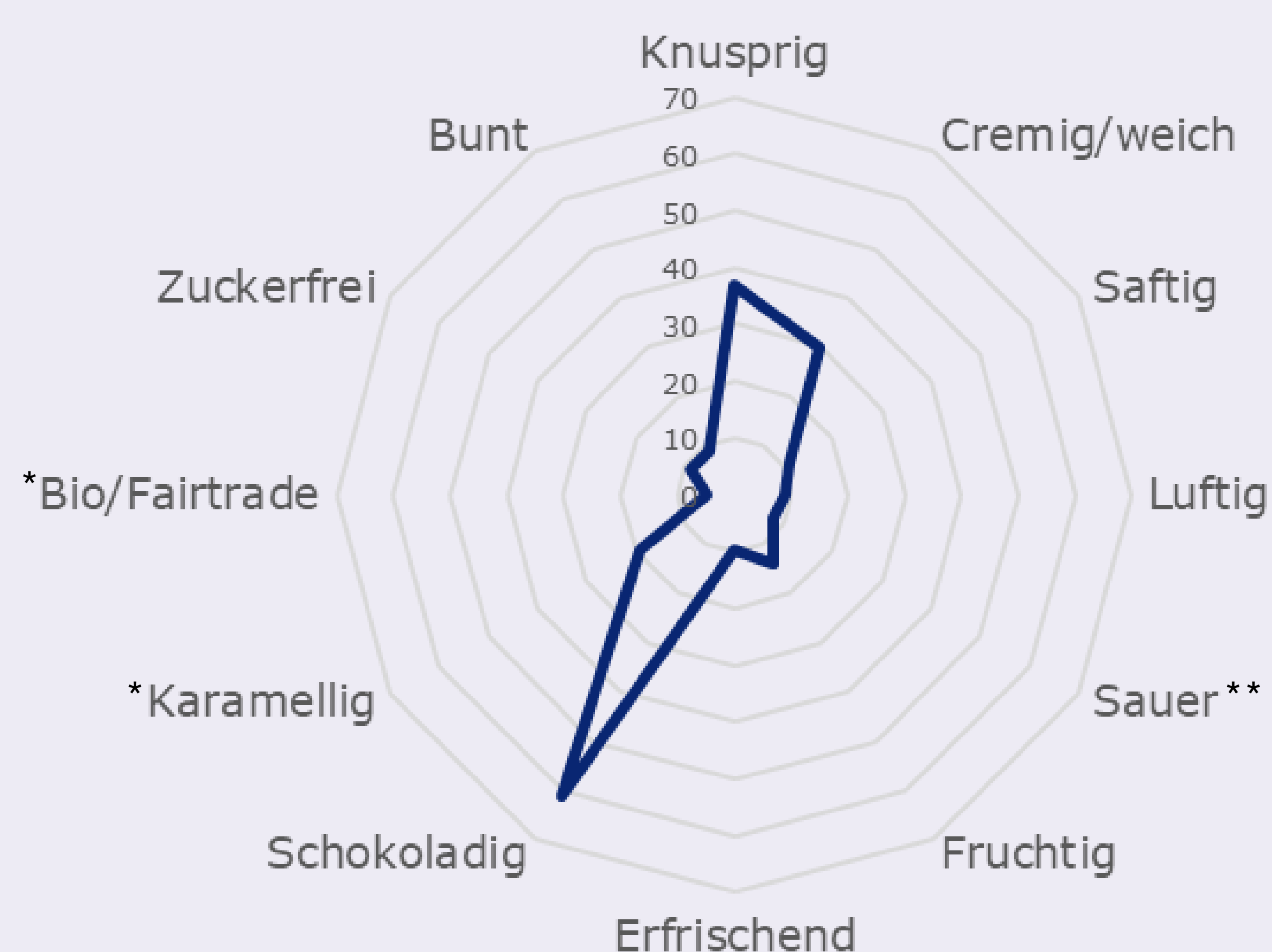
Die Ergebnisse zeigten signifikante Unterschiede in der Akzeptanzbewertung, wobei dies bei den landestypischen Produkten häufiger beobachtet werden konnte als bei der international bekannten Süßware. Auch die Abweichungen von der optimalen Süßkraft und Konsistenz unterschieden sich zwischen den beiden Ländern. Die Rangordnungsprüfung ergab, dass das unbekannteste Produkt in beiden Ländern am wenigsten präferiert wurde. Die Untersuchung der allgemein bevorzugten Süßwaren-Attribute zeigte signifikante Unterschiede in den Kategorien "sauer", "Bio/Fairtrade" und "karamellig". In Bezug auf die Gesamtakzeptanz wurde festgestellt, dass nur das jeweils landeseigene Produkt den Schwellenwert von 7,25 überschritt, ab dem eine Süßware bei KonsumentInnen als akzeptiert angesehen werden kann.² Dies zeigt, dass die Präferenzen der VerbraucherInnen in Bezug auf Süßwaren stark von der Herkunft des Produkts abhängen.

Schlussfolgerung

Die Ergebnisse der Studie legen nahe, dass sensorische Unterschiede im internationalen Kontext bestehen. Unternehmen sollten daher vor einer länderübergreifenden Markteinführung eine sensorische Evaluierung durchführen, um Ihre Erfolgchancen zu steigern. Die Erkenntnisse dieser Arbeit können als Leitfaden für die Produktoptimierung im Hinblick auf die lokalen Präferenzen dienen.

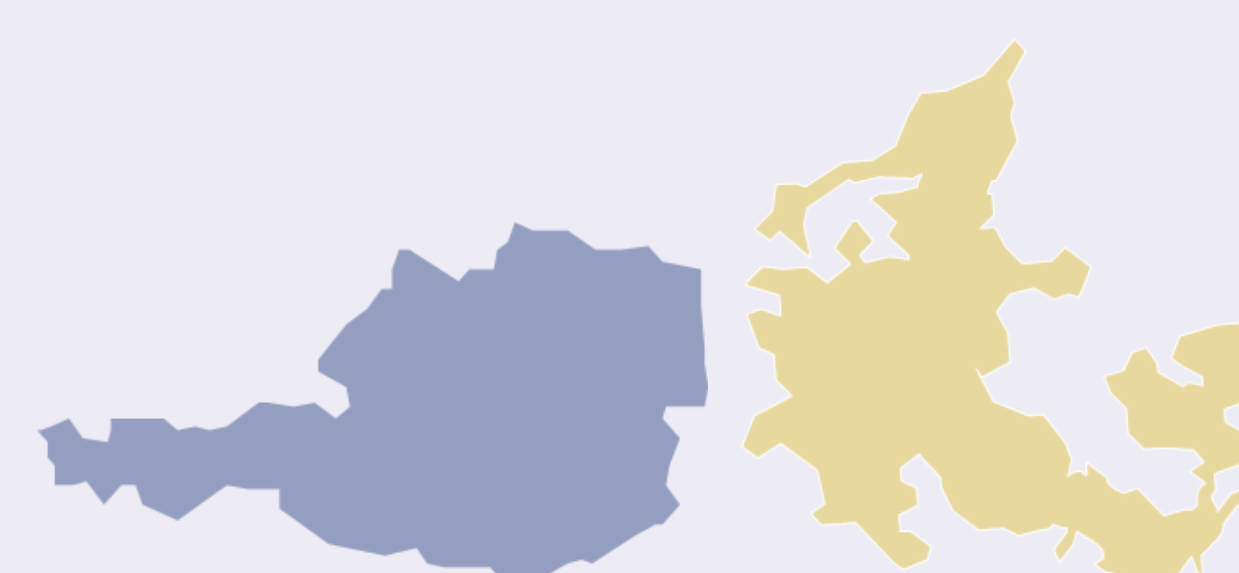
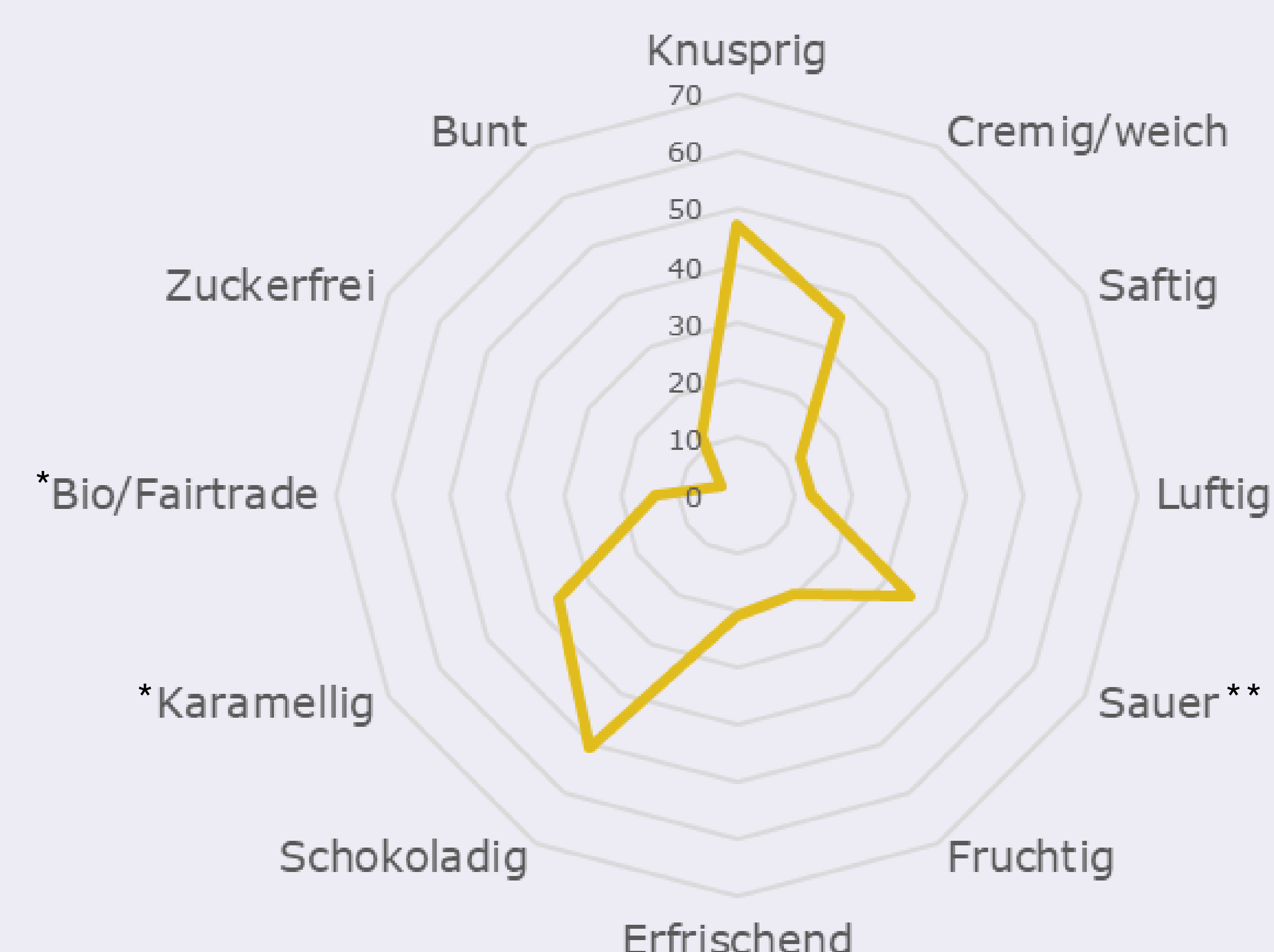
Präferierte Süßwaren-Attribute in Österreich

(Basis: Total, n = 82, vorgegebene Kategorien, Mehrfachantwort, Angaben in %)



Präferierte Süßwaren-Attribute in Dänemark

(Basis: Total, n = 90, vorgegebene Kategorien, Mehrfachantwort, Angaben in %)



*signifikanter Unterschied
**höchst signifikanter Unterschied

Quellen

- Jeong, S. & Lee, J. (2021). Effects of cultural background on consumer perception and acceptability of foods and drinks: a review of latest cross-cultural studies. *Current Opinion in Food Science*, 42, 248–256. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.07.004>, S. 253
- IOM (2002). High-energy, nutrient-dense emergency relief food product: Chapter 3: Processing and Packaging of the Emergency Food Product. National Academy Press. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK220577/>, S. 112