

Тестирование блюд Yelli с целью выявления индекса «Удивление»

Исполнитель: НейроБренд

2024г.

Оглавление

Тайминг исследования	3
Цели исследования	3
Методы исследования	3
Описание тестирования	4
Индекс удивления	4
Пост-опрос	6

Тайминг исследования

Рекрутинг респондентов: 14.08 - 15.08.24

Инструментальный сбор данных: 16.08 - 20.08.24

Обработка данных, написание отчета: 21.08 - 25.08.24

Респонденты

Выборка: 30 человек (каждое блюдо пробуют не менее 10 респондентов).

Фильтр: те, кто любит вкусно и модно питаться, пробовать что то новое; городские современные жители, гурманы.

Основная (70%): Женщина 25-50 лет, с семьей или одинокая, с доходом выше среднего, которая любит себя и заботится о себе.

Дополнительная (30%): Мужчины 25-50 лет, с семьей или одинокие, с доходом выше среднего, современные, открытые новому опыту.

Цели исследования

Нейротест с применением методики «Замер мозговых волн при помощи электроэнцефалографа (ЭЭГ) в процессе употребления тестируемых блюд Yelli» для оценки неосознанных реакций респондентов.

Методы исследования

Выявить уровень удивления испытуемых от 10 различных блюд быстрого приготовления.

Проанализировать результаты. Присвоить продуктам, принявшим участие в исследовании, соответствующие им Индексы удивления.

Описание тестирования

Исследователь НейроБренд проводил тестирование 10-и блюд Yelli. Каждое блюдо пробовало 10 респондентов. Между тестируемыми блюдами респонденты пробовали базовые блюда (овощную нарезку, крекер с базиликом, воду комнатной температуры).

В процессе употребления тестируемых и базовых блюд фиксировались электрические биопотенциалы головного мозга, которые отражают его функциональную активность с последующей программной обработкой. После употребления блюд проводился пост-опрос по заранее согласованному гайду (задавался единый вопрос: Насколько вас удивило блюдо _____, его текстура, вкус и аромат, сочетание ингредиентов по шкале от 0 до 100 %?)

Индекс удивления

Определяли сводный индекс «Удивление» по следующей формуле:

« $((\text{Interest} + \text{Excitement}) * 2 + \text{Engagement}) / 5$ »

Interest «Интерес» - обнаруживается при открытии чего-то нового, входа в новую область познания, заинтересованности в чем-то.

Excitement «Физиологическое возбуждение с положительной оценкой» - мгновенное возбуждение переживается как осознание или чувство физиологического возбуждения с положительной оценкой. Excitement характеризуется активацией в симпатической нервной системе, что приводит к ряду физиологических реакций,

включая расширение зрачка, расширение глаз, стимуляцию пота, увеличение частоты сердечных сокращений и мышечного напряжения.

Engagement «Эмоциональная вовлеченность» - сознательное направление внимания к важным для деятельности стимулам. Противоположный полюс этого индекса можно охарактеризовать как «скука».

Таблица 1 Индекс «Удивление» по номенклатуре

Номенклатура	Индекс "Удивление"
1 Суп из чечевицы Масурдал Yelli	75%
2 Рис со шпинатом по-гречески Yelli	72%
3 ЗАКУСКА К ВИНУ АРОМА ТОМАТО вяленые томаты & пармезан Yelli	82%
4 Суп Сибирский с белыми грибами и перловкой Yelli	74%
5 Суп Минестроне della nonna Yelli	81%
6 Перлотто по-итальянски с шампиньонами Yelli	85%
7 КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ нежный с нутом Yelli	78%
8 Суп Итальянский с мелкой пастой Yelli	78%
9 Ризотто Rosa по-неаполитански Yelli	93%
10 ФРУКТОВАЯ ГОРЧИЦА ДЛЯ СЫРА манго-лайм/инжир-яблоко Yelli	98%
11 Крем-суп ТОМАТНЫЙ с базиликом Yelli	70%
12 Крем-суп ТЫКВЕННЫЙ ароматный Yelli	82%
13 Крем-суп ОВОЩНОЙ лёгкий с цуккини Yelli	73%
14 Паста по-тоскански с копчёной паприкой и базиликом Yelli	77%
15 Чечевица пряная по-израильски Yelli	76%
16 Бириани рис Басмати с овощами Yelli	70%
17 Суп греческий с орзо и пряными травами Yelli	95%
18 Суп ирландский из перловки с тыквой Yelli	80%
19 Суп мексиканский с фасолью и кукурузой Yelli	93%
20 Суп "чаудер" с рисом и кукурузой Yelli	88%
21 Суп "Семь бобов" Yelli	73%
22 Суп тосканский с полбой и томатами Yelli	91%
23 Суп "Турецкий" с булгуром Yelli	71%
24 СУП ПЮРЕ из гороха с карри Yelli	78%
25 Ризотто с томатами и базиликом Yelli	78%

26 СУП Харира по-мароккански с нутом Yelli	92%
27 КУСКУС пряный по-джайпурски Yelli	83%
28 ЗАКУСКА К ВИНУ GREEN OLIVE вяленые оливки & кешью Yelli	80%
29 ЗАКУСКА К ВИНУ FOREST TASTE белые грибы & тахини Yelli	78%
30 ЗАКУСКА К ВИНУ MAGIC PURPLE с базиликом Yelli	76%
31 ФРУКТОВЫЕ ГОРЧИЦЫ ДЛЯ СЫРА гранат & малина/груша & яблоко Yelli	97%
32 ФРУКТОВЫЕ ДЖЕМЫ ДЛЯ СЫРА абрикос с ароматом чёрного перца/манго с кардамоном и куркумой Yelli	98%
33 ПОЛБЯНАЯ КАША клюква & ягоды годжи Yelli	78%
34 ОВСЯНАЯ КАША земляника & чиа Yelli	72%
35 РЖАНАЯ КАША яблоко & корица Yelli	76%
36 КАША ИЗ ПОЛЕНТЫ абрикос & арония Yelli	80%
37 КУСКУС с ароматными травами Yelli	71%
38 Лазанья с мелкой пастой, томатами и базиликом Yelli	92%

Пост-опрос

После употребления блюд проводился пост-опрос по заранее согласованному гайду (задавался единый вопрос: Насколько вас удивило блюдо _____, его текстура, вкус и аромат, сочетание ингредиентов по шкале от 0 до 100 %?)

Номенклатура	Пост-опрос
1 Суп из чечевицы Масурдал Yelli	75%
2 Рис со шпинатом по-гречески Yelli	72%
3 ЗАКУСКА К ВИНУ АРОМА ТОМАТО вяленые томаты & пармезан Yelli	82%
4 Суп Сибирский с белыми грибами и перловкой Yelli	74%
5 Суп Минестроне della nonna Yelli	81%
6 Перлотто по-итальянски с шампиньонами Yelli	85%
7 КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ нежный с нутом Yelli	78%
8 Суп итальянский с мелкой пастой Yelli	78%
9 Ризотто Rosa по-неаполитански Yelli	93%
10 ФРУКТОВАЯ ГОРЧИЦА ДЛЯ СЫРА манго-лайм/инжир-яблоко Yelli	98%
11 Крем-суп ТОМАТНЫЙ с базиликом Yelli	70%
12 Крем-суп ТЫКВЕННЫЙ ароматный Yelli	82%
13 Крем-суп ОВОЩНОЙ лёгкий с цуккини Yelli	73%
14 Паста по-тоскански с копчёной паприкой и базиликом Yelli	77%
15 Чечевица пряная по-израильски Yelli	76%
16 Бириани рис Басмати с овощами Yelli	70%
17 Суп греческий с орзо и пряными травами Yelli	95%
18 Суп ирландский из перловки с тыквой Yelli	80%
19 Суп мексиканский с фасолью и кукурузой Yelli	93%
20 Суп "чаудер" с рисом и кукурузой Yelli	88%
21 Суп "Семь бобов" Yelli	73%
22 Суп тосканский с полбой и томатами Yelli	91%

23 Суп "Турецкий" с булгуром Yelli	71%
24 СУП ПЮРЕ из гороха с карри Yelli	78%
25 Ризотто с томатами и базиликом Yelli	78%
26 СУП Харира по-мароккански с нутом Yelli	92%
27 КУСКУС пряный по-джайпурски Yelli	83%
28 ЗАКУСКА К ВИНУ GREEN OLIVE вяленые оливки & кешью Yelli	80%
29 ЗАКУСКА К ВИНУ FOREST TASTE белые грибы & тахини Yelli	78%
30 ЗАКУСКА К ВИНУ MAGIC PURPLE с базиликом Yelli	76%
31 ФРУКТОВЫЕ ГОРЧИЦЫ ДЛЯ СЫРА гранат & малина/груша & яблоко Yelli	97%
32 ФРУКТОВЫЕ ДЖЕМЫ ДЛЯ СЫРА абрикос с ароматом чёрного перца/манго с кардамоном и куркумой Yelli	98%
33 ПОЛБЯНАЯ КАША клюква & ягоды годжи Yelli	78%
34 ОВСЯНАЯ КАША земляника & чиа Yelli	72%
35 РЖАНАЯ КАША яблоко & корица Yelli	76%
36 КАША ИЗ ПОЛЕНТЫ абрикос & арония Yelli	80%
37 КУСКУС с ароматными травами Yelli	71%
38 Лазанья с мелкой пастой, томатами и базиликом Yelli	92%

Аналитика предоставлена в Приложении 1 к отчету.

Старший менеджер проектов НейроБренд

Михайлов Павел Владимирович

2024г.