

Forbrugernes holdninger til forlængede holdbarheder af mælkeprodukter

Projekt udført for ONE\THIRD efteråret 2024

Udarbejdet af Maja Skou og Line Mielby, Teknologisk Institut

Forbrugerrådet Tænk og Novonesis har bidraget til projektet med sparring omkring forbrugerperspektivet



Baggrund

Tidligere rapport udarbejdet af Teknologisk Institut for ONE\THIRD viste, at forbrugerne i høj grad fokuserer på mærkningsdatoen, og at informationen om "bedst før" og "ofte god efter" alene ikke er nok til at mindske madspild af mejeriprodukter.

Der findes teknologier, der kan forlænge produkternes holdbarhed, og dermed potentielt reducere madspild.

Det er endnu uvist, hvordan forbrugerne vil reagere på mejeriprodukter med længere holdbarhed og på de holdbarhedsforlængende teknologier.



Formål

Formålet med dette projekt er at undersøge forbrugernes adfærd og holdninger til mælkeprodukter med forlænget holdbarhed.

Vi ønsker specifikt at forstå, hvordan en forlænget holdbarhed (som resultat af en given teknologi) påvirker forbrugernes accept af produkter som yoghurt, samt at finde de mest effektive metoder til at kommunikere om holdbarhedsforlængelsen.

Projektets resultater kan herefter anvendes til kommunikation af Tænk tanken ONE\THIRD og bidrage til en dagsorden omkring mindre madspild.



Struktur

Rapporten bygger på en online forbrugerundersøgelse udført med 612 deltagende forbrugere i perioden fra medio september til ultimo oktober 2024.

Rapporten indeholder følgende elementer

Nøgleresultater

Beskrivelse af forbrugerundersøgelsen

- Undersøgte holdbarhedsforlængende teknologier
- Valgte informationer givet til forbrugerne
- Opbygning af spørgeskemaet
- Forbrugerne

Resultater fra forbrugerundersøgelsen

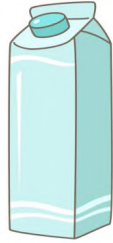
Konklusioner

Rapporten afsluttes med praktiske anbefalinger til, hvordan holdbarhedsforlængende teknologier kan implementeres og kommunikeres for at støtte ONE/THIRDS overordnede mål om at bekæmpe madspild.

Nøgleresultater



Nøgleresultater



Valg af yoghurt - effekt af teknologi og information

Information om teknologier til at forlænge holdbarhed samt om minimering af madspild havde en positiv effekt på forbrugernes valg af yoghurt med holdbarhedsforlængende teknologier.

Dog ændrede hverken de mere detaljerede informationsniveauer, der blev præsenteret sammen med yoghurterne, eller den ekstra information om teknologierne på, at forbrugerne stadig i høj grad foretrak almindelig og yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* frem for UHT-behandlet og pulveriseret yoghurt.

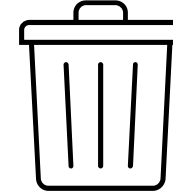


Interesse for holdbarhedsforlænget yoghurt

Forbrugerne var ikke enige om hvorvidt de ønskede surmælksprodukter med en længere holdbarhed end 26 dage, som de er idag.

46% af forbrugerne var interesseret i surmælksprodukter med længere holdbarhed.

54% var ikke interesseret i surmælksprodukter med længere holdbarhed.



Madspild og holdbarhed

Vigtighed af at reducere madspild:

- Forbrugerne mente, det var vigtigt at mindske madspild, og så sig selv, butikker og producenter som vigtige for dette.

Tjek af datomærkning:

- Folk tjekkede altid eller afhængigt af produktet datomærkningen, hvilket passer med hvad vi så i tidligere studie.

Adfærd efter udløbsdato:

- 62% af forbrugerne behandlede mad forskelligt efter udløbsdatoen (41% i tidligere studie). De fleste bruger sanserne til at vurdere, om maden skal smides ud, hvilket kan være problematisk.

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier= en yoghurt med forbedret fermenteringsprocess fra bedre mælkesyrebakterier.

Beskrivelse af Forbruger- undersøgelsen

Forbrugerne deltog i en online undersøgelse, hvor de vurderede forskellige yoghurter lavet med forskellige holdbarhedsforlængende teknologier, præsenteret med varierende mængder information. De besvarede også spørgsmål om deres holdninger og adfærd i forhold til madspild og holdbarhed, især med fokus på mælkeprodukter.



Undersøgte holdbarhedsforlængende teknologier

Foruden de holdbarhedsforlængende procedurer, der allerede anvendes i mejeriindustrien i dag, er det muligt at forlænge holdbarheden på følgende måder:

- **Anvendelse af beskyttende mælkesyrebakterier*:** Forlænger holdbarheden til 33 dage uåbnet.
- **UHT-behandlet yoghurt:** Forlænger holdbarheden til 8 måneder. Anvendes ikke Danmark men i Asien.
- **Yoghurt i pulverform:** Forlænger holdbarheden til 18 måneder. Anvendes ikke i Danmark men andre steder i Europa.

Derudover er det også muligt kemisk at forlænge holdbarheden af yoghurt med eksempelvis sorbat, men dette blev ikke fundet relevant i en dansk kontekst. Man kan også forlænge holdbarheden ved at fryse yoghurten, men dette ændrer den sensoriske kvalitet af yoghurten markant, hvorfor denne metode heller ikke er fundet relevant i denne kontekst.



Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 26 dage
Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



UHT behandlet yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 8 måneder
Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur,
åben: opbevares på køl



Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 33 dage
Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



Yoghurt på pulverform

Tilsæt kun vand og lav din egen yoghurt derhjemme
Holdbarhed på pulverform (uåbnet)
18 måneder (klargjort 1-2 uger)
Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur
Klargjort: på køl

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier= en yoghurt med forbedret fermenteringsprocess fra bedre mælkesyrebakterier.

Valgte informationer givet til forbrugerne

For at identificere den bedste kommunikation af de holdbarhedsfremmende teknologier, blev forbrugerne præsenteret for forskellige niveauer af information:

Niveau 1 – Minimal information omkring yoghurterne (se til højre). Vær opmærksom på, at yoghurt med biobeskyttende kulturer ikke er beskrevet anderledes end "almindelig" yoghurt foruden en ændring i holdbarhed på dette niveau.

Niveau 2 – Samme information omkring yoghurterne som i niveau 1, men med yderligere information omkring selve teknologien anvendt.

Niveau 3 – Samme information omkring yoghurterne som niveau 1 og 2, men med yderligere information omkring reduktion af madspild.

Valg af niveauer og ordlyden af niveauerne var så ensartet som muligt således at potentielle effekter ikke skyldtes formuleringer men derimod forskelle mellem teknologier.



Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 26 dage

Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



UHT behandlet yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 8 måneder

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur,
åben: opbevares på køl



Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 33 dage

Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



Yoghurt på pulverform

Tilsæt kun vand og lav din egen yoghurt
derhjemme

Holdbarhed på pulverform (uåbnet)
18 måneder (klargjort 1-2 uger)

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur
Klargjort: på køl

Valgte informationer givet til forbrugerne

UHT behandlet yoghurt

Niveau 1 – Minimal information



294 - UHT behandlet yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 8 måneder

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur,
åben: Opbevares på køl



932 - UHT behandlet yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 8 måneder

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur,
åben: Opbevares på køl

Ved UHT-behandling opvarmes yoghurten til høje temperaturer for at fjerne skadelige bakterier. Dette forlænger holdbarheden med mere end syv måneder sammenlignet med almindelig yoghurt.



842 - UHT behandlet yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 8 måneder

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur,
åben: Opbevares på køl

Ved UHT-behandling opvarmes yoghurten til høje temperaturer for at fjerne skadelige bakterier. Dette forlænger holdbarheden med mere end syv måneder sammenlignet med almindelig yoghurt.

Med 8 måneders holdbarhed har du længere tid til at nyde yoghurten uden at skulle smide ud og hermed kan du være med til at bekæmpe madspild.

Valgte informationer givet til forbrugerne

Beskyttende mælkesyrebakterier*

Niveau 1 – Minimal information



590 - Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 33 dage
Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



407 - Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 33 dage
Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)
Ved at forbedre fermenteringsprocessen med bedre mælkesyrebakterier kan denne yoghurt holde sig syv dage længere sammenlignet med en gennemsnitlig yoghurt.



791 - Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 33 dage
Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)
Ved at forbedre fermenteringsprocessen med bedre mælkesyrebakterier kan denne yoghurt holde sig syv dage længere sammenlignet med en gennemsnitlig yoghurt.

Med en holdbarhed på 7 dage længere end den gennemsnitlige yoghurt har du længere tid til at nyde yoghurten uden at skulle smide ud og hermed kan du være med til at bekæmpe madspild.

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier = en yoghurt med forbedret fermenteringsprocess fra bedre mælkesyrebakterier.

Valgte informationer givet til forbrugerne

Yoghurt på pulverform

Niveau 1 – Minimal information



728 - Yoghurt på pulverform

Tilsæt kun vand og lav din egen yoghurt derhjemme

Holdbarhed på pulverform (uåbnet), 18 måneder (klargjort 1-2 uger)

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur

Klargjort: På køl



159 - Yoghurt på pulverform

Tilsæt kun vand og lav din egen yoghurt derhjemme

Holdbarhed på pulverform (uåbnet), 18 måneder (klargjort 1-2 uger)

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur

Klargjort: På køl

Denne yoghurt skal du selv lave derhjemme ved at tilsætte vand til pulveret (som består af frysetørret mælkepulver og mælkesyrebakterier) nogle timer før du skal spise den



376 - Yoghurt på pulverform

Tilsæt kun vand og lav din egen yoghurt derhjemme

Holdbarhed på pulverform (uåbnet), 18 måneder (klargjort 1-2 uger)

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur

Klargjort: På køl

Denne yoghurt skal du selv lave derhjemme ved at tilsætte vand til pulveret (som består af frysetørret mælkepulver og mælkesyrebakterier) nogle timer før du skal spise den

Med 18 måneders holdbarhed på pulveret har du længere tid til at nyde yoghurten uden at skulle smide ud og hermed kan du være med til at bekæmpe madspild.

Valgte informationer givet til forbrugerne

Yoghurt

Foruden de tre forskellige holdbarhedsteknologier som blev testet ved hjælp af de tre forskellige informationsniveauer, blev en "almindelig" yoghurt også inkluderet som kontrol. Denne yoghurt blev kun testet i informationsniveau 1.



Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 26 dage

Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)

Opbygning af spørgeramme



Del 1: Spørgsmål til forbrugeren

- Køn, alder, husstand
- Indtag af yoghurt (eget og husstanden)
- Vigtige faktorer for køb af yoghurt (inkl. holdbarhed)

Del 2: Spørgsmål til yoghurterne

- Ranking (informations niveau 1) og Best Worst Scaling (informationsniveau 1-3) af yoghurter
- Interesse for holdbarhedsforlængede yoghurter
- Introduktion og information om de forskellige teknologier og specifikke spørgsmål til forbrugernes holdninger
- Gentagelse af Best Worst Scaling (informationsniveau 1-3) af yoghurter

Del 3: Afsluttende spørgsmål til forbrugeren

- Interesse for madspild, uddannelsesniveau og bopæl

Opbygning af spørgeramme

Information om de forskellige teknologier:

UHT behandlet yoghurt	Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier*	Yoghurt pulver
En måde at forlænge holdbarheden af yoghurt er ved UHT-behandling. UHT står for Ultra High Temperature. Ved denne proces opvarmes yoghurten til 140 °C i en kort periode for at fjerne skadelige bakterier. Efterfølgende køles yoghurten hurtigt ned og tappes. Dette gør, at yoghurten kan holde sig i mere end syv måneder længere end almindelig yoghurt, da produktet ikke indeholder levende bakteriekultur eller organismer som gær og skimmel.	En af måderne at forlænge holdbarheden af yoghurt er ved at forbedre fermenteringsprocessen med bedre mælkesyrebakterier. Bestemte mælkesyrebakterier kan effektivt optage de samme næringsstoffer i mælk, som gær- og skimmelbakterier normalt ville bruge, hvilket forsinke deres vækst markant. Dette resulterer i en holdbarhed på syv dage længere end den gennemsnitlige yoghurt.	En af måderne at forlænge holdbarheden af yoghurt er ved frysetørring. Under frysetørringsprocessen fjernes vandet fra mælken og mælkesyrebakterierne, hvilket får bakterierne til at blive inaktive. Den lave temperatur under frysetørringsprocessen bidrager til at bevare mælkens kvalitet og forlænge holdbarheden. Når yoghurtpulveret blandes med vand, genaktiveres mælkesyrebakterierne, og du kan nyde frisklavet yoghurt derhjemme

Del 1: Spørgsmål til forbrugeren

- Køn, alder, husstand
- Indtag af yoghurt (selv og husstand)
- Vigtige faktorer for køb af yoghurt (inkl. holdbarhed)

Del 2: Spørgsmål til yoghurterne

- Ranking (informations niveau 1) og Best Worst Scaling (informationsniveau 1-3) af yoghurter
- Interesse for holdbarhedsforlængede yoghurter
- Introduktion og **information om de forskellige teknologier** og specifikke spørgsmål til forbrugernes holdninger
- Gentagelse af Best Worst Scaling (informationsniveau 1-3) af yoghurter

Del 3: Afsluttende spørgsmål til forbrugeren

- Interesse for madspild, uddannelsesniveau

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier = en yoghurt med forbedret fermenteringsproces fra bedre mælkesyrebakterier.

Deltagende forbrugere

612 forbrugere gennemførte den online test

- 86% kvinder
- 18-79 år (fordelt over alle aldersgrupper - 27% mellem 50-59 år)
- 63% samlevende +/- børn
- 16% laktosefrie familier (heraf spiser 79% laktosefrie surmælksprodukter)
- Hovedparten spiser surmælksprodukter mere end eller 1 gang om ugen (85%)
- Hovedparten køber surmælksprodukter mere end eller 1 gang om ugen (79%)

Hvad er vigtigt for dig, når du køber surmælksprodukter? (vælg gerne flere)	
Den rigtige smag	84%
Det rigtige mærke	21%
Prisen	61%
Holdbarheden / udløbsdatoen	33%
Ingen konserveringsmidler / E-numre	18%
Størrelsen	12%
Andet	10%

Hvad er vigtigt for dig i forhold til holdbarheden?

De 33% af forbrugerne som nævnte holdbarhed som en vigtig faktor gav de 5 nedenstående grunde til, at holdbarhed af yoghurt var vigtig (antal besvarelser).

Lang holdbarhed generelt: Fokus på lang holdbarhed uden specifikationer.

Eksempler: "Lang holdbarhed", "Holder længe". (90)

Holdbarhed efter åbning: Vigtighed af holdbarhed efter åbning.

Eksempel: "Kan holde åbnet i en uge". (35)

Madspild og planlægning: Undgå madspild og planlægge indkøb.

Eksempel: "Undgå madspild". (30)

Friskhed ved købstidspunkt: Fokus på friskhed ved køb.

Eksempel: "Produktet er frisk når jeg køber det". (25)

Indflydelse af tilbud og pris: Holdbarhedens indflydelse ved tilbud/pris.

Eksempel: "Køber på tilbud". (23)

Hvad er vigtigt for dig, når du køber surmælksprodukter? (vælg gerne flere)	
Den rigtige smag	84%
Det rigtige mærke	21%
Prisen	61%
Holdbarheden / udløbsdatoen	33%
Ingen konserveringsmidler / E-numre	18%
Størrelsen	12%
Andet	10%

Deltagende forbrugere

612 forbrugere gennemførte den online test

- Mange med bopæl på Sjælland og rigtig mange fra Midtjylland og Århus området.
- 68% stod for indkøb i det daglige
- Blandet uddannelsesbaggrund, men få uden yderligere uddannelse end grundskolen
- 8% arbejdede indenfor fødevarebranchen

Hvem står for indkøb i det daglige?	
Oftest dig selv	68%
Oftest andre i husstanden	6%
Vi skiftes til at handle ind i min husstand	26%

Hvad er din højeste afsluttede uddannelsesmæssige baggrund?	
Grundskole 9.-10. klasse	4%
Gymnasial uddannelse	7%
Erhvervsuddannelse	29%
Bachelor eller diplomuddannelse (3-3,5-årig)	33%
Master- eller kandidatuddannelse (5-årig)	23%
Ph.d.-uddannelse (over 5-årig)	3%

Arbejder du indenfor fødevarebranchen?	
Ja	8%
Nej	91%
Jeg er studerende indenfor fødevarebranchen	1%

Resultater fra forbruger - undersøgelsen



Ranking af produkter uden information

Uden yderligere information end den vist til venstre, ville forbrugere signifikant helst købe yoghurt med en holdbarhed på 26 dage, dernæst yoghurt med en holdbarhed på 33 dage, UHT behandlet yoghurt og de ville sidst købe yoghurt på pulverform.



608 - Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 26 dage

Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



294 - UHT behandlet yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 8 måneder

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur,
åben: Opbevares på køl



590 - Yoghurt

Holdbarhed (uåbnet) 33 dage

Skal opbevares på køl (uåbnet/åbnet)



728 - Yoghurt på pulverform

Tilsæt kun vand og lav din egen yoghurt derhjemme

Holdbarhed på pulverform (uåbnet), 18 måneder (klargjort 1-2 uger)

Uåbnet: Opbevares ved stuetemperatur
Klargjort: På køl

	Ranking (Forestil dig nu, at du står nede i supermarkedet og skal købe yoghurt. Du har de nedenstående 4 mulige yoghurt foran dig som du kan købe.) N=612			
	608 - Yoghurt, 26 dage	294 - UHT behandlet yoghurt	590 - Yoghurt, 33 dage	728 - Yoghurt på pulverform
Helst købe	60%	3%	34%	3%
Næst helst købe	35%	2%	61%	2%
Næstmindst købe	4%	73%	4%	19%
Mindst købe	2%	21%	0%	77%
Rank Sum	905	1915	1044	2256
Post Hoc	A	C	B	D

Valg af produkter med information

Forbrugerne valgte yoghurten med de beskyttende mælkesyrebakterier* lige så ofte som yoghurten med den normale holdbarhedslængde (Alm yoghurt). Den UHT behandlede yoghurt og yoghurt på pulverform blev valgt markant sjældnere.

Et øget informationsniveau (niveau 2 og 3 versus niveau 1) påvirkede generelt valget af yoghurt positivt.

** I TURF analysen med Best-Worst Scaling vurderes, hvilke kombinationer af teknologier og informations-niveauer der opnår størst præference. Kort sagt, viser "Reach", hvor mange unikke forbrugere der har valgt en kombination som "bedst", mens "Frekvens" indikerer, hvor ofte disse kombinationer er blevet valgt som "bedst" af de nåede forbrugere. Disse tal følges ad.

TURF analyse** (Forestil dig nu, at du står nede i supermarkedet og skal købe yoghurt. Du har de nedenstående 3 mulige yoghurter foran dig, som du kan købe. Kig godt på alle 3 billedtekster. Du skal nu sætte to krydser. Vælg først den yoghurt som du HELST ville købe og derefter den du MINDST ville købe) N=612		
Reach	Frekvens	Produkter
97,6 %	0,98	407 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 2)
96,1 %	0,96	791 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 3)
93,6 %	0,94	590 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 1)
92,6 %	0,93	608 - Alm yoghurt (info 1)
11,8 %	0,12	842 - UHT behandlet yoghurt (info 3)
9,6 %	0,10	932 - UHT behandlet yoghurt (info 2)
8,3 %	0,08	376 - Yoghurt på pulverform (info 3)
6,4 %	0,06	728 - Yoghurt på pulverform (info 1)
6,2 %	0,06	294 - UHT behandlet yoghurt (info 1)
5,4 %	0,05	159 - Yoghurt på pulverform (info 2)

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier= en yoghurt med forbedret fermenteringsprocess fra bedre mælkesyrebakterier.

Ville du være interesseret i at købe et surmælksprodukt, med længere holdbarhed end de 26 dage som findes i dag?

46 %

af de 612 forbrugere svarede **ja**,
de var interesseret i at købe et surmælksprodukt
med længere holdbarhed

54 %

af de 612 forbrugere svarede **nej**,
de var ikke interesseret i at købe et surmælksprodukt
med længere holdbarhed

Ville du være interesseret i at købe et surmælksprodukt, med længere holdbarhed end de 26 dage som findes i dag?

46 % af de 612 forbrugere svarede **ja**,
de var interesseret i at købe et surmælksprodukt
med længere holdbarhed

Disse forbrugere blev spurgt "Hvad vil være vigtigt for dig, hvis du skulle vælge et surmælksprodukt med længere holdbarhed?"

Følgende 6 overordnede temaer blev fundet i forbrugerens besvarelser (antal besvarelser)

Smag og konsistens: Fokus på uændret smag og konsistens. (87)

Eksempler: "Smagen skal være den samme", "At smag og konsistens bevares".

Tilsætningsstoffer og naturlighed: Ønske om at undgå tilsætningsstoffer. (58)

Eksempler: "Uden tilsætningsstoffer", "Ingen ekstra E-numre".

Pris: Vigtighed af rimelig pris. (28)

Eksempler: "Prisen skal være den samme", "Rimelig pris".

Økologi og bæredygtighed: Ønske om økologiske og bæredygtige produkter. (12)

Eksempler: "Økologisk", "Bæredygtigt produceret".

Sundhed og næringsværdi: Fokus på sundhed og næringsindhold. (18)

Eksempler: "Sundt produkt", "Bevarer næringsværdi".

Kvalitet og friskhed: Behov for høj kvalitet og friskhed. (10)

Eksempler: "Kvalitet og smag", "Virker friskt".

Ville du være interesseret i at købe et surmælksprodukt, med længere holdbarhed end de 26 dage som findes i dag?

54 % af de 612 forbrugere svarede **nej**,
de var ikke interesseret i at købe et surmælksprodukt
med længere holdbarhed

Disse forbrugere blev spurgt "Hvad vil være vigtigt for dig, hvis du skulle vælge et surmælksprodukt med længere holdbarhed?"

Følgende 6 overordnede temaer blev fundet i forbrugerens besvarelser (antal besvarelser)

Smag og Konsistens: Behov for at smag og konsistens forbliver uændrede. (72)

Eksempler: "Smagen", "Samme smag og konsistens".

Tilsætningsstoffer og naturlighed: Ønske om at undgå kunstige tilsætningsstoffer og bevare naturligheden. (60)

Eksempler: "Ingen tilsætningsstoffer", "Naturligt produkt".

Pris: Vigtighed af, at prisen forbliver den samme eller er rimelig. (20)

Eksempler: "Prisen", "Billigere".

Friskhed og kvalitet: Fokus på produktets friskhed og kvalitet. (25)

Eksempler: "Friskhed", "Kvalitet".

Sundhed og næringsværdi: Bekymring for sundhed og næringsværdi opretholdes. (16)

Eksempler: "Sundhed", "Næringsindhold".

Ingen interesse eller behov: Ingen interesse i produkter med længere holdbarhed. (10)

Eksempler: "Ingen interesse", "Ikke relevant".

Yderligere information givet om yoghurterne før nyt valg-spørgsmål

UHT-behandling

En måde at forlænge holdbarheden af yoghurt er ved **UHT-behandling**.

UHT står for Ultra High Temperature. Ved denne proces opvarmes yoghurten til 140 °C i en kort periode for at fjerne skadelige bakterier.

Efterfølgende køles yoghurten hurtigt ned og tappes.

Dette gør, at yoghurten kan holde sig i mere end syv måneder længere end almindelig yoghurt, da produktet ikke indeholder levende bakteriekultur eller organismer som gær og skimmel.

Beskyttende mælkesyrebakterier*

En af måderne at forlænge holdbarheden af yoghurt er ved at **forbedre fermenteringsprocessen** med bedre mælkesyrebakterier.

Bestemte mælkesyrebakterier kan effektivt optage de samme næringsstoffer i mælk, som gær og skimmel normalt ville bruge, hvilket forsinker disses vækst markant.

Dette resulterer i en holdbarhed på syv dage længere end den gennemsnitlige yoghurt.

Pulverform

En af måderne at forlænge holdbarheden af yoghurt er ved **frysetørring**.

Under frysetørringsprocessen fjernes vandet fra mælken og mælkesyrebakterierne, hvilket får bakterierne til at blive inaktive.

Den lave temperatur under frysetørringsprocessen bidrager til at bevare mælkens kvalitet og forlænge holdbarheden.

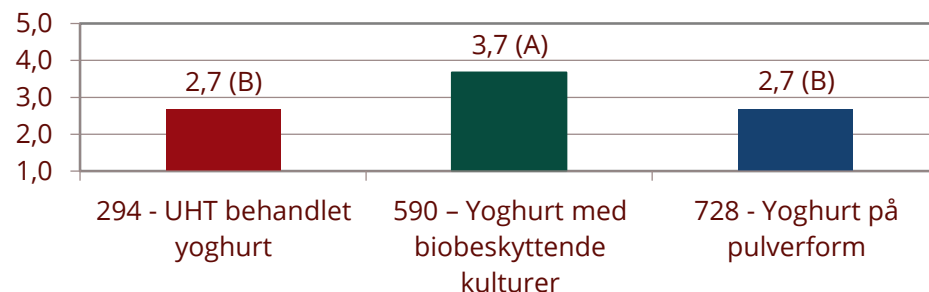
Når yoghurtpulveret blandes med vand, genaktiveres mælkesyrebakterierne, og du kan nyde frisklavet yoghurt derhjemme.

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier = en yoghurt med forbedret fermenteringsproces fra bedre mælkesyrebakterier.

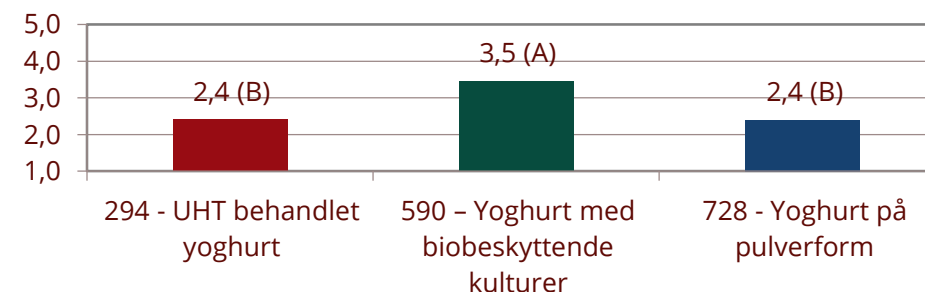
Holdninger til yoghurtteknologier efter informationer givet

Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* blev vurderet signifikant mere positivt end den UHT behandlede yoghurt og yoghurten på pulverform. Tendensen er ens ved alle positive udsagn.

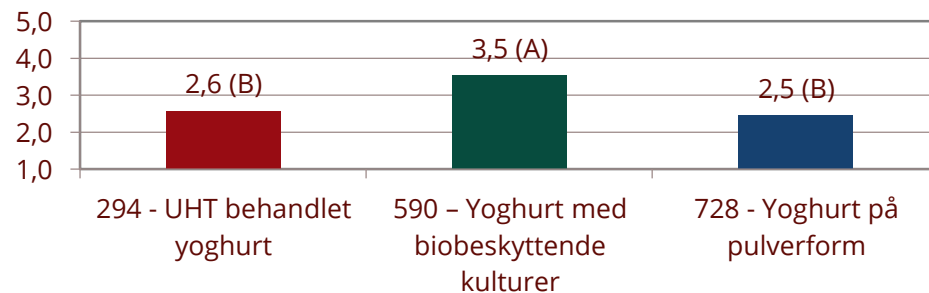
Jeg er meget positiv overfor denne type yoghurt



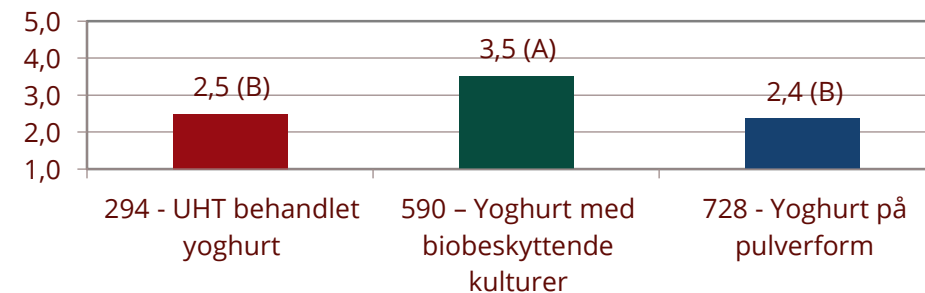
Jeg ville købe denne type yoghurt



Jeg tror denne type yoghurt er smagsmæssigt af den samme kvalitet, som den yoghurt jeg finder i køledisken i dag



Jeg vil opfatte denne type yoghurt lige så "naturlig", som den yoghurt jeg finder i køledisken i dag



* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier = en yoghurt med forbedret fermenteringsproces fra bedre mælkesyrebakterier.

Valg af produkter med information (efter yderligere information blev givet)

Efter yderligere informationer omkring de forskellige teknologier valgte forbrugerne stadigvæk de samme yoghurttyper som før informationerne blev givet, dog med en stigning i valg af UHT behandlet yoghurt og yoghurt på pulverform. I forhold til informationsniveauer er yoghurt præsenteret med niveau 2 og 3 mest valgt i forhold til yoghurt præsenteret med informationsniveau 1.

TURF analyse FØR YDERLIGERE INFORMATION (se også slide 20)		
Reach	Frekvens	Produkter
97,6 %	0,98	407 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 2)
96,1 %	0,96	791 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 3)
93,6 %	0,94	590 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 1)
92,6 %	0,93	608 - Alm yoghurt (info 1)
11,8 %	0,12	842 - UHT behandlet yoghurt (info 3)
9,6 %	0,10	932 - UHT behandlet yoghurt (info 2)
8,3 %	0,08	376 - Yoghurt på pulverform (info 3)
6,4 %	0,06	728 - Yoghurt på pulverform (info 1)
6,2 %	0,06	294 - UHT behandlet yoghurt (info 1)
5,4 %	0,05	159 - Yoghurt på pulverform (info 2)

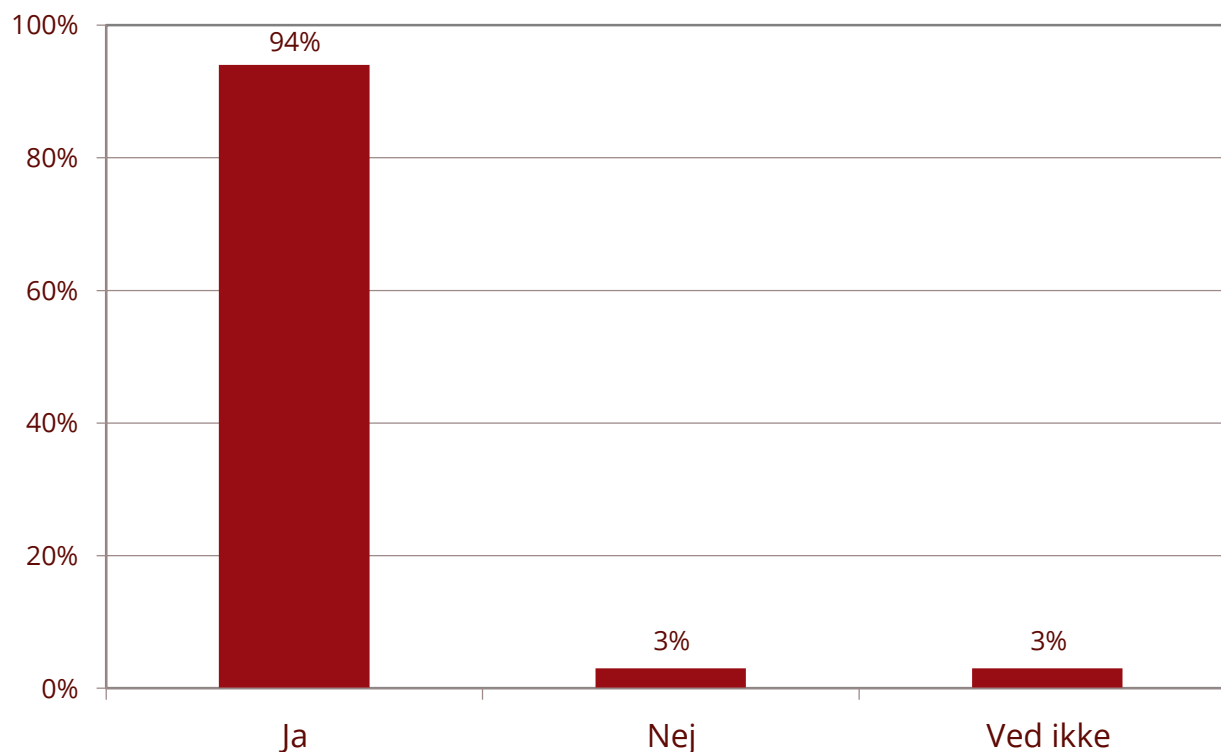
TURF analyse EFTER YDERLIGERE INFORMATION GIVET		
Reach	Frekvens	Produkter
94,0 %	0,94	407 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 2)
92,6 %	0,93	791 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 3)
92,0 %	0,92	590 - Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier* (info 1)
89,2 %	0,89	608 - Alm yoghurt (info 1)
14,2 %	0,14	932 - UHT behandlet yoghurt (info 2)
12,9 %	0,13	842 - UHT behandlet yoghurt (info 3)
10,3 %	0,10	376 - Yoghurt på pulverform (info 3)
8,8 %	0,09	294 - UHT behandlet yoghurt (info 1)
8,7 %	0,09	159 - Yoghurt på pulverform (info 2)
7,0 %	0,07	728 - Yoghurt på pulverform (info 1)

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier = en yoghurt med forbedret fermenteringsproces fra bedre mælkesyrebakterier.

Madspild

Forbrugere blev også spurgt ind til deres forhold til madspild. Forbrugerne fandt det vigtigt at bekæmpe madspild og fandt dem selv, butikker og supermarkeder samt fødevareproducenter som de vigtigste aktører for at forebygge madspild.

Er det vigtigt for dig at bekæmpe madspild?



Hvilke af følgende aktører mener du, spiller en rolle for at forebygge madspild? (mulighed for at vælge flere svarmuligheder)

Forbrugerne, personer som dig selv	92%
Butikker og supermarkeder	90%
Fødevareproducenter	74%
Offentlige myndigheder	38%
Landmænd	21%
Andet	3%
Ved ikke	1%

Adfærd

Forbrugerne kiggede enten altid på datomærkningen på fødevarerne de købte eller ellers var det afhængigt af, hvilket produkt de købte, hvorvidt de kiggede på datomærkningen eller ej (dette stemmer overens med tidligere rapport).

Hvilke handlinger gør du for at bekæmpe madspild?	
Køber kun den mad jeg skal bruge	68%
Køber fødevarer som er tæt på udløbsdatoen til en mindre pris	69%
Jeg tilbereder mad med rester	85%
Jeg laver en madplan	27%
Jeg bruger sanserne før maden ryger i skraldespanden	72%
Jeg sylter og tilbereder mad som er ved at blive for gammelt	30%
Andet	6%
Ingen af ovenstående	0%

Når du handler ind, kigger du da efter datomærkningen ("bedst før" og "sidste anvendelsesdato") på produktet?	
Ja, altid	58%
Det kommer an på, hvilke produkter jeg køber	38%
Nej, det gør jeg ikke	4%

Adfærd

Hvis det var forskelligt om forbrugerne kiggede på holdbarhedsdatoen, er det de følgende produktkategorier, som de nævnte, at de tjekkede datomærkningen på (antal besvarelser).

Mælkeprodukter (122)

Kød (101)

Pålæg (56)

Brød (50)

Fisk (29)

Produkter med kort holdbarhed (25)

Varer på køl (17)

Æg (15)

Produkter på tilbud (3)

Grøntsager (3)

Mælkeprodukter og kød var de fødevarekategorier som forbrugerne oftest nævnte.

På grund af risikoen for fødevarebårne sygdomme anvendes holdbarhedsmærkningen "sidste anvendelsesdato" for følgende kategorier: fersk kød og kødprodukter, fisk og fiskeprodukter, fjerkræ, rå mælk, og kølede færdigretter. Derfor er det særligt vigtigt at tjekke holdbarhedsdatoen på disse fødevarekategorier.

Adfærd

62% af de 612 forbrugere behandlede fødevaren forskelligt efter datoen var overskredet (i forhold til sidste rapport 41%). Langt hovedparten af forbrugerne svarede, at de vurderer produkterne med sanserne før de vurderer om de smider produkterne ud. Dette gælder også for produkter som er markeret med "sidste anvendelsesdato". Dette er potentielt problematisk eftersom sanserne i dette tilfælde ikke er de "rigtige" til at vurdere om produkterne er sikre at spise eller ej.

I Danmark anvendes to forskellige datomærkninger på fødevarer nemlig "sidste anvendelsesdato" og "bedst før". Er der forskel på, hvordan du håndterer fødevaren, efter datoen er overskredet alt afhængig af, om den er mærket med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før datoen"?	
Ja, der er forskel på, hvad jeg gør med fødevaren, efter datoen er overskredet alt afhængig af, hvilken mærkning der er brugt	62%
Nej, jeg behandler fødevaren ens efter datoen er overskredet uafhængigt af, hvilken mærkning der er brugt.	38%

Hvad gør du ved produkter som er overskredet datoen og som er mærket med "Sidste anvendelsesdato"?	
Jeg smider dem ud med det samme	35%
Jeg kigger på dem, dufter til dem og smager til sidst på dem før jeg finder ud af om jeg stadig kan bruge dem	65%

Hvad gør du ved produkter som er overskredet datoen og som er mærket med "Bedst før"?	
Jeg smider dem ud med det samme	3%
Jeg kigger på dem, dufter til dem og smager til sidst på dem før jeg finder ud af om jeg stadig kan bruge dem	97%

Hvad gør du ved produkter som er overskredet datoen uafhængigt af datomærkningen?	
Jeg smider dem ud med det samme	8%
Jeg kigger på dem, dufter til dem og smager til sidst på dem før jeg finder ud af om jeg stadig kan bruge dem	92%

Konklusioner og anbefalinger



Implementering af teknologier



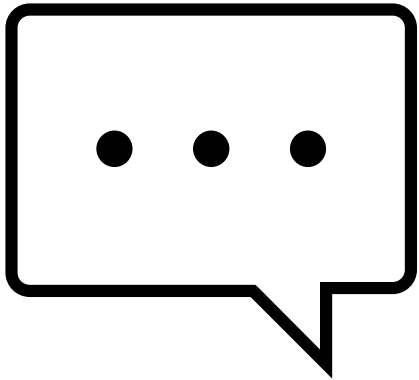
Fokus på holdbarhed: Prioritér udvikling og markedsføring af yoghurtprodukter med kort forlænget holdbarhed (33 dage), da disse for nuværende er de mest foretrukne blandt forbrugere.

Beskyttende mælkesyrebakterie teknologier: Integrér løsninger såsom de beskyttende mælkesyrebakterier*, da de opnår lignende accept som almindelig yoghurt, især ved øget forbrugeroplysning.

Forbedring af UHT og pulverprodukter: Der skal arbejdes på mere kendskab til produkterne og derudover løsninger til forbedring af smag og kvalitet af UHT behandlet yoghurt og pulverformede produkter for at øge deres accept hos forbrugerne på sigt.

* Yoghurt med beskyttende mælkesyrebakterier = en yoghurt med forbedret fermenteringsprocess fra bedre mælkesyrebakterier.

Kommunikationsstrategier



Differentieret informationsniveau: Brug informationer omkring produktions-teknologien, samt omkring madspild til at kommunikere fordelene ved holdbarhedsforlængende teknologier, da disse informationer kan øge forbrugernes accept af disse produkter.

Fordele ved teknologier: Fremhæv de miljømæssige fordele ved at reducere madspild, samt ikke mindst sikkerhedsaspekter ved korrekt opbevaring og anvendelse.

Uddannelse om "sansevurdering": Informér forbrugere om, hvordan sansebaseret vurdering skal suppleres med korrekt information for at sikre fødevarer sikkerhed ift. de ikke skal bruges ved produkter med "sidste anvendelsesdato".

Forbrugerengagement



Aktivering af forbrugere: Motivér forbrugerne til at se sig selv som vigtige aktører i reduktion af madspild gennem uddannelse og bevidsthedskampagner.

Samarbejde med detailhandel: Arbejd tæt sammen med detailhandlere for at sikre fremtrædende placering af holdbarhedsforlængede produkter og klar datomærkning, hvilket kan forbedre forbrugernes købsbeslutninger.

Appendix

Det anvendte spørgeskema



Spørgeskema første del

Angiv dit køn

Ønsker ikke at svare

Andet

Kvinde

Mand

Angiv hvilken aldersgruppe du tilhører

Over 65 år

60-65 år

50-59 år

40-49 år

30-39 år

18-29 år

Angiv, hvilken gruppe der passer på dig

Samlevende med børn

Samlevende uden børn

Enlig med børn

Enlig uden børn

Andet (notér)

Laktosefrie produkter

Er du eller nogle i din husstand laktoseintolerant eller undgår generelt produkter med laktose?

Ja

Nej

Hvis ja – bruger du eller nogle i din husstand laktosefrie surmælksprodukter?

Ja

Nej

Hvis ja denne tekst: Du skal tænke på nedenstående surmælksprodukter som værende laktosefrie produkter,

hvis det er det I køber derhjemme.

Hvor ofte spiser du surmælksprodukter (såsom yoghurt, skyr, A38, ymer)?

Ved ikke – afslut spørgeskemaet

Aldrig – afslut spørgeskemaet

Mindre end en gang hver halve år – afslut spørgeskemaet

Cirka 1 gang hver halve år – afslut spørgeskemaet

Cirka hver tredje måned - afslut spørgeskemaet

Cirka 1 gang om måneden

Mindre end 1 gang om ugen

1 gang om ugen

2-3 gange om ugen

4-5 gange om ugen

Næsten hver dag

Hver dag

Hvor ofte køber du surmælksprodukter (såsom yoghurt, skyr, A38, ymer)?

Ved ikke

Aldrig Mindre end en gang hver halve år

Cirka 1 gang hver halve år

Cirka hver tredje måned

Cirka 1 gang om måneden

Mindre end 1 gang om ugen

1 gang om ugen

2-3 gange om ugen

4-5 gange om ugen

Næsten hver dag

Hver dag

Hvem spiser de surmælksprodukter som du køber (vælg gerne flere)

Mig selv

Min partner

Mine børn

Hvad er vigtigt for dig, når du køber surmælksprodukter (vælg gerne flere)

Den rigtige smag

Det rigtige mærke

Prisen

Holdbarheden/Udløbsdatoen

Ingen konserveringsmidler / E-numre

Størrelsen

Andet (notér)

Du har sat kryds ved holdbarheden/udløbsdatoen. Hvad er vigtigt for dig i forhold til holdbarheden? (fritekst)

Spørgeskema anden del

Nu vil vi stille dig nogle spørgsmål, hvor du skal forholde dig til forskellige yoghurter

Hvis ja til laktosefrie produkter ovenfor, så får forbrugerne yderligere denne tekst: Du skal tænke på yoghurterne som værende laktosefrie produkter, idet samme type yoghurt kan fås laktosefrie.

Forestil dig nu, at du står nede i supermarkedet og skal købe yoghurt. Du har de nedenstående 4 muligheder af yoghurt foran dig som du kan købe. Ranger venligst fra den yoghurt du helst ville købe til den du mindst ville købe (**ranking 1**)

De teknologiske muligheder informationsniveau 1

Forestil dig nu, at du står nede i supermarkedet og skal købe yoghurt. Du har de nedenstående 4 muligheder af yoghurt foran dig som du kan købe. Kig godt på alle fire billedtekster. Du skal nu sætte to kryds. Vælg først den yoghurt som du HELST ville købe og derefter den du MINDST ville købe (**Best Worst Scaling 1**)

De teknologiske muligheder informationsniveau 1, 2 og 3 (alle 10 informationer samlet)

Den yoghurt som vi finder på køl i supermarkederne i dag, har en gennemsnitlig holdbarhed på ca. 26 dage fra produktionsdatoen.

Der findes dog måder, hvorpå man kan forlænge holdbarheden af yoghurt.

Ville du være interesseret i at købe et surmælksprodukt, med længere holdbarhed end de 26 dage som findes i dag?

Ja

Nej

Hvis ja - hvorfor

Hvis nej - hvorfor ikke

Hvad vil være vigtigt for dig, hvis du skulle vælge et surmælksprodukt med længere holdbarhed?

Fritekst

Informationer omkring de fire forskellige processer og herefter spørgsmål til det. Opbygges med informationen om 1 proces og så spørgsmål hertil, derefter den anden proces og spørgsmål hertil osv.

På basis af denne viden hvad er så din holdning til XX yoghurt?

(Likert skala: meget uenig - meget enig svar)

5 punkt skala: meget uenig - ... - Hverken uenig eller enig - ... - meget enig

Jeg er meget positiv overfor denne type yoghurt

Jeg tror denne type yoghurt er smagsmæssigt af den samme kvalitet, som den yoghurt jeg finder i køledisken i dag

Jeg vil opfatte denne type yoghurt lige så "naturlig", som den yoghurt jeg finder i køledisken i dag

Jeg ville købe denne type yoghurt

(Forestil dig nu, at du står nede i supermarkedet og skal købe yoghurt. Du har de nedenstående 4 muligheder af yoghurt foran dig som du kan købe. Vælg først den yoghurt som du HELST ville købe og derefter den du MINDST ville købe (**Best Worst Scaling 1**))

Spørgeskema tredje del

Til sidst har vi nogle spørgsmål omkring madspild, dine vaner og dig selv

Er det vigtigt for dig at bekæmpe madspild?

Ved ikke

Nej

Ja

Hvilke af følgende aktører mener du der spiller en rolle for at forebygge madspild? (mulighed for at vælge flere svarmuligheder)

Forbrugerne, personer som dig selv

Butikker og supermarkeder

Fødevareproducenter

Offentlige myndigheder

Landmænd

Andet (notér)

Ved ikke

Hvilke handlinger gør du for at bekæmpe madspild?

Jeg sylter og tilbereder mad som er ved at blive for gammelt

Jeg bruger sanserne før maden ryger i skraldespanden

Jeg laver en madplan

Jeg tilbereder mad med rester

Køber fødevarer som er tæt på udløbsdatoen til en mindre pris

Køber kun den mad jeg skal bruge

Andet (notér)

Når du handler ind, kigger du da efter datomærkningen ("bedst før" og "sidste anvendelsesdato")

Nej, det gør jeg ikke

Det kommer an på, hvilke produkter jeg køber

Ja, altid

Hvis kryds ved "Det kommer an på, hvilke produkter jeg køber"

Hvilke produkter ser du altid efter datomærkningen på?

I Danmark anvendes to forskellige datomærkninger på fødevarer nemlig "Sidste anvendelsesdato" og "bedst før".

Er der forskel på, hvordan du håndterer fødevaren, efter datoen er overskrevet alt afhængig af, om den er mærket med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før datoen"?

Ja, der er forskel på, hvad jeg gør med fødevaren, efter datoen er overskrevet alt afhængig af, hvilken mærkning der er brugt.

Nej, jeg behandler fødevaren ens efter datoen er overskrevet uafhængigt af, hvilken mærkning der er brugt.

Du har svaret Ja, der er forskel på, hvad jeg gør med fødevaren, efter datoen er overskrevet alt afhængig af, hvilken mærkning der er brugt.

Hvad gør du ved produkter som er overskrevet datoen og som er mærket med "Sidste anvendelsesdato"?

Jeg smider dem ud med det samme

Jeg kigger på dem, dufter til dem og smager til sidst på dem før jeg finder ud af om jeg stadig kan bruge dem

Du har svaret Ja, der er forskel på, hvad jeg gør med fødevaren, efter datoen er overskrevet alt afhængig af, hvilken mærkning der er brugt.

Hvad gør du ved produkter som er overskrevet datoen og som er mærket med "bedst før datoen"

Jeg smider dem ud med det samme

Jeg kigger på dem, dufter til dem og smager til sidst på dem før jeg finder ud af om jeg stadig kan bruge dem

Du har svaret Nej, jeg behandler fødevaren ens efter datoen er overskrevet uafhængigt af, hvilken mærkning der er brugt.

Hvad gør du ved produkter som er overskrevet datoen uafhængigt af datomærkningen?

Jeg smider dem ud med det samme

Jeg kigger på dem, dufter til dem og smager til sidst på dem før jeg finder ud af om jeg stadig kan bruge dem

Hvem står for indkøb i det daglige?

Oftest dig selv

Oftest andre i husstanden

Vi skiftes til at handle ind i min husstand

Hvad er din højeste afsluttede uddannelsesmæssige baggrund?

Grundskole 9.-10. klasse

Gymnasial uddannelse

Erhvervsuddannelse

Bachelor eller diplomuddannelse (3-3,5-årig)

Master- eller kandidatuddannelse (5-årig)

Ph.d.-uddannelse (over 5-årig)

Angiv dit postnummer (fritekst)

Arbejder du indenfor fødevarebranchen?

Ja

Nej

Jeg er studerende indenfor fødevarebranchen