

CHAMOY DE JAMAICA UNA ALTERNATIVA SALUDABLE PARA ACOMPañAR ALIMENTOS

JAMAICAN CHAMOY A HEALTHY ALTERNATIVE TO ACCOMPANY
FOOD

Dr. Miguel Ángel Morales Almada

moralesm88@uabc.edu.mx

Jennifer Tapia Arteaga

jennifer.tapia.arteaga@uabc.edu.mx

Rosario Hernández Contreras

rosario.hernande67@gmail.com.mx



Resumen

Se sabe que la mayoría de los mexicanos suelen acompañar sus comidas, e incluso algunas botanas con salsas endulzadas como el chamoy y salsas botaneras. Estas salsas son altamente procesadas y contienen niveles excesivos de sodio y calorías, lo que contribuye de manera significativa al problema de sobrepeso y obesidad en México. En un esfuerzo por abordar este problema, se propuso un enfoque alternativo que utiliza ingredientes no convencionales para crear un chamoy a base de flor de Jamaica, miel de abeja, chile guajillo y ciruela. La idea es elaborar un producto artesanal y saludable, ofreciendo a los clientes a precios accesibles y comercializarlo en puntos de fácil acceso, además de brindar un buen servicio al cliente dentro para fortalecer la relación cliente- vendedor y lograr así una fidelización.



Palabras clave:

Flor de Jamaica, Productos Alternativos, Alimentos Saludables



Keywords:

Jamaica Flower, Alternative Products, Healthy Foods



Introducción

La idea del producto surge a raíz del conocimiento que se tiene del consumo de productos picantes que se observa en la población mexicana, es bien sabido que muchas personas gustan de acompañar sus botanas como frituras, frutas y demás con chile o chamoy, el problema con los anteriores es su elaboración, pues contienen altas cantidades de sodio y azúcares, además de químicos y conservadores, los cuales traen consigo afectaciones a la salud. Al observar la problemática de los altos niveles de azúcares y sodio que se encuentran en los productos de chamoy convencional, se optó por buscar una variable más saludable, el cual pueda seguir aportando ese ligero toque picoso, pero sin llegar a ser dañino, esto se logra con el uso de productos y conservadores naturales elaborados de manera artesanal Flor de Jamaica, Miel y Chile Guajillo.



Materiales y métodos

Se llevó a cabo un estudio de mercado, el cual consistió de la aplicación de encuestas a más de 400 personas dentro de la localidad del Valle de Mexicali, donde se incluyeron preguntas importantes para saber a qué tipo de segmentación de mercado iba dirigido nuestro producto.

Así mismo se ofrecieron degustaciones con muestras del producto donde se les pidió a los consumidores evaluarlo, indicando cuánto les agrada en una escala de 9 puntos, la cual va desde, me disgusta extremadamente hasta me gusta muchísimo. Además de describir el sabor y olor, y los recuerdos y emociones existentes al probar el producto. Esto con la finalidad de conocer los sentimientos, pensamientos, críticas y reacciones de los consumidores hacia el producto, para así mismo obtener información sobre qué mejoras aplicar al producto, hasta obtener un resultado final que se pudiera adaptar a distintas opiniones.



Resultados y discusión

Se les preguntó si consumían chamoy o alimentos que lo contenga y el 87% contestó sí y el 13% que no, donde el 57.6% de los encuestados fueron mujeres y 41.7% hombres con edades entre 18-60 años, véase la figura 1.

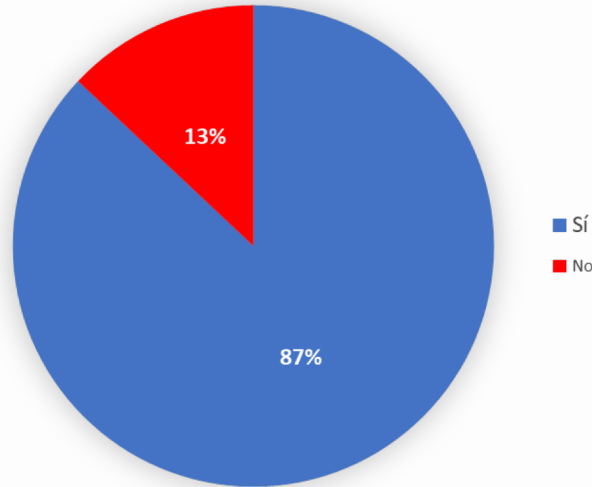


Figura 1: Consumo de Chamoy.
Fuente: Elaboración propia.



Se pregunto la frecuencia con que consumían chamoy, donde se puede observar que la mayoría de los encuestados lo consumen solo una vez a la semana, representado por el 52.7%, véase la figura 2.

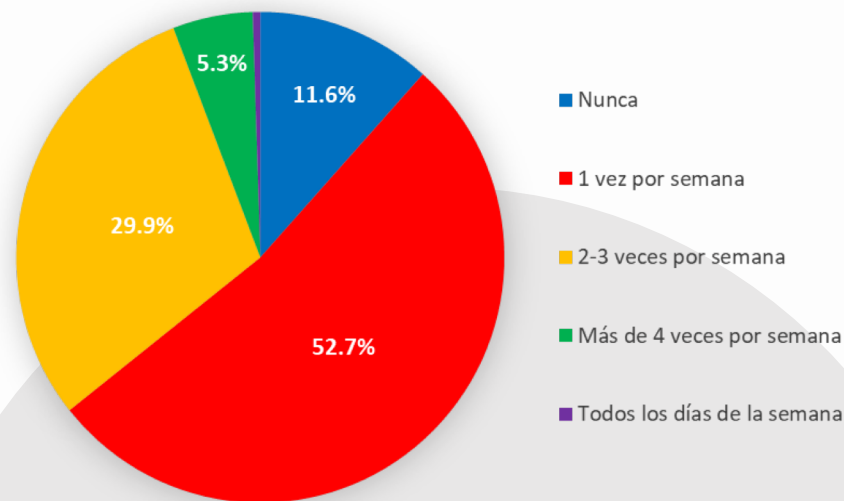


Figura 2: Frecuencia del consumo
Fuente: Elaboración propia.



Se les pregunta si están dispuestos a consumir este producto, dando como resultado que el 92.3% contestó que si consumiría el chamoy de jamaica y el 7.7% que no, siendo esto algo positivo para el producto, véase la figura 4.

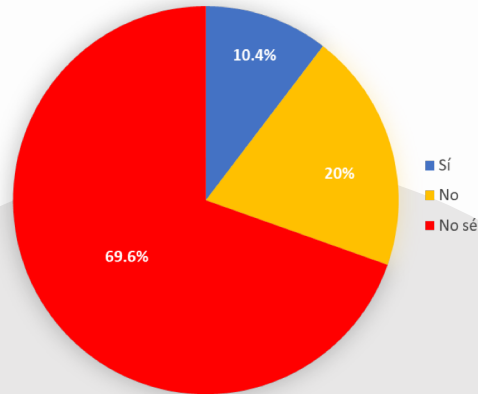


Figura 4: Consumo del producto
Fuente: Elaboración propia.



Conclusiones

En resumen, concluimos que hemos alcanzado con éxito nuestro objetivo de disponer de los recursos necesarios para la elaboración de nuestro producto, cumpliendo rigurosamente con las especificaciones iniciales.

La gran mayoría de las respuestas en las encuestas reflejaron una recepción favorable hacia nuestro producto. Esto se debe, en gran medida, a que hemos logrado satisfacer el paladar de los clientes al proporcionarles el sabor que buscan en un chamoy, al mismo tiempo que les brindamos los beneficios de los ingredientes naturales presentes en nuestro producto. Esto nos ha permitido obtener una ventaja competitiva con respecto a los chamoy convencionales en el mercado.



Referencias

COHEN, Nadia. (2022, 2 diciembre). Qué beneficios para la salud trae consumir miel. National Geographic. Recuperado 9 de mayo de 2023, de <https://www.nationalgeographicla.com/ciencia/2022/12/que-beneficios-para-la-salud-trae-consumir-miel>

ESPINOZA, Fiorella. (2018, 16 octubre). El poder de la flor de jamaica. El Poder del Consumidor. <https://elpoderdelconsumidor.org/2018/10/el-poder-de-la-flor-de-jamaica/>

HUERTO EN CASA. (2021, 5 marzo). Propiedades del chile guajillo . Todos los beneficios. Huerto en casa. Recuperado 5 de mayo de 2023, de <https://huerto-en-casa.com/propiedades-del-chile-guajillo/>



CHAMOY DE JAMAICA UNA ALTERNATIVA SALUDABLE PARA ACOMPañAR ALIMENTOS

JAMAICAN CHAMOY A HEALTHY ALTERNATIVE TO ACCOMPANY
FOOD

Dr. Miguel Ángel Morales Almada

moralesm88@uabc.edu.mx

Jennifer Tapia Arteaga

jennifer.tapia.arteaga@uabc.edu.mx

Rosario Hernández Contreras

rosario.hernande67@gmail.com.mx



GRACIAS POR SU ATENCIÓN