

¿Puede cambiar el sabor de un alimento según su color? Este experimento de Intermarché nos demuestra que sí

Publicado en: [Interés General](#), [Marketing](#), [Publicidad](#)



Estamos acostumbrados a asociar los colores de forma directa con el sentido de la vista pero lo cierto es que estos nos afectan en otros aspectos de nuestra vida de los que no somos tan conscientes. Por ejemplo, somos capaces de hacernos una idea previa sobre un producto viendo tan solo su color.

Para demostrar hasta qué punto nos influyen los colores a la hora de consumir un determinado producto, la agencia Romance ha creado este divertido experimento para la cadena de supermercados Intermarché. El objetivo es dar a conocer su nueva gama de productos

“Essentiel”, libres de colorantes artificiales, conservantes y aditivos. ¿Quieres saber de qué va la cosa? Dale al play y seguimos hablando.

En la prueba, varias personas prueban yogures y helados de diferentes colores y se les pide que adivinen el sabor. Las respuestas son muy variadas según el color del alimento. Los de color rojo y rosa se asocian a sabores como fresa o sandía, los anaranjados a melocotón o naranja y los verdes a menta. La sorpresa llega al final del experimento cuando se les revela que todos los yogures son de vainilla y los helados de sabor limón.

Este experimento, pensado como contenido para ser difundido en redes sociales, quiere demostrar hasta qué punto nos influyen los colorantes que se utilizan a la hora de fabricar los alimentos. De este modo, muestran a los colorantes como algo “malo” para destacar las bondades de su nueva línea de productos.

Sea como sea, lo que sí que está claro es que la frase de “para gustos los colores” cobra más sentido que nunca con este experimento.





No, I'd say raspberry rather than cherry.



Fuente: <https://lacriaturacreativa.com/>