

PRESSMEDDELANDE TASTEWORTHY, 2024-05-14

Nya smaktester visar vilka produkter som är godast

Vilken korv är godast på grillen och vilka chips ska man köpa till fredagsmysset? Detta har TasteWorthy svaret på - efter att över 200 oberoende testare har tyckt till.

TasteWorthy är en ny oberoende testplattform specialiserad på sensoriska* smaktester som kombinerar den senaste sensorikforskningen med bedömningar från hela Sverige. Undersökningarna utförs av utvalda testpaneler bestående av hundratals konsumenter eller smakexperter som kockar och sommelier.

– Vårt mål är att demokratisera "god smak" genom att använda den senaste forskningen för att guida konsumenter till bättre smakupplevelser. Traditionella smaktester baseras oftast på en liten testpanel, men med TasteWorthy genomför vi vetenskapliga smaktester med en stor och diversifierad undersökningsgrupp. Det gör att konsumenterna kan lita på att våra testvinnare verkligen är de bästa, säger smakforskaren Johan Swahn, medgrundare av TasteWorthy.

Smaktester man kan lita på

Produkterna jämförs i blindtester där pris, förpackning och varumärke är okända för testpersonerna. Testerna använder sensorisk metodik, statistisk analys och viktning för att på ett objektivet sätt analysera matprodukter inom diverse produktkategorier. Efter utförd undersökning får de tre bästa produkterna utmärkelsen TasteWorthy och slutkonsumenten får en trovärdig och transparent tjänst att lita på.

Grillsäsongen är smaksäkrad

Just nu testar TasteWorthy grillsäsongen med ett antal tester för att ta grillningen till nästa nivå. Vilket grillat och tillbehör är egentligen godast?

Nya konsumenttester utförs månadsvis. Tillgång till testerna är gratis och finns på sajten tasteworthy.se. Där kan du till exempel läsa om vilka vegetariska hamburgare, vilken senap, tortillabröd, korv och ost som blivit smakfavoriter och fått utmärkelsen.

*Sensorik är en vetenskaplig disciplin som mäter hur människor upplever mat genom syn, hörsel, känsel, doft och smak.

Om Johan Swahn

Doktor och forskare inom sensorik och marknadsföring vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan, vid Örebro universitet. Johan har ett förflutet inom ICA-koncernen där han ansvarade för sensorisk marknadsföring. Johan har även en bakgrund som kock där han har arbetat på den trestjärniga Michelin-restaurangen The Fat Duck samt tävlat som kock i både OS och VM. Han har även gästtat TV4-Morgon och synts i media kopplat till forskning och smak.

För intervjuer eller samarbeten

Johan Swahn
Medgrundare & forskare
johan@tasteworthy.se, +46 70 941 04 15

För press

Charlotte Diaz de la Vega
Medgrundare & press
charlotte@tasteworthy.se, +46 73 535 64 65