

Analyse sensorielle

Pour garantir votre succès, nous nous engageons à vos côtés et nous mettons à votre disposition un laboratoire d'analyse sensorielle.

Nous vous accompagnons dans vos démarches de labellisation, de valorisation de vos produits, de recherche et de développement de nouveaux produits, de positionnement par rapport à la concurrence...

Nos domaines de compétence



L'étude consommateurs (hédonique)

Elle a pour but de mesurer les réponses affectives des consommateurs en présence de produits et dans un espace contrôlé. Différentes épreuves (notation, classement, questions additionnelles) permettent d'effectuer des mesures précises de la satisfaction et des préférences des consommateurs.



ACCREDITATION
N° 1-0163
PORTÉE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR



L'analyse descriptive (profil sensoriel)

C'est la description des propriétés sensorielles d'un produit dans leur ordre de perception et avec attribution d'une valeur d'intensité pour chaque propriété. Cette analyse permet de qualifier et de quantifier les différences sensorielles entre divers produits, à l'aide de descripteurs précis.



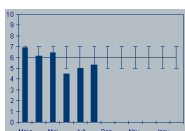
L'analyse discriminative

Elle a pour objectif de déterminer s'il existe une différence sensorielle perceptible ou une similitude entre les échantillons de deux produits.



L'étude hédonique à domicile

Ce type de test est réalisé lorsque le produit nécessite d'être évalué par les consommateurs dans les conditions de la vie courante.



Le contrôle de la qualité organoleptique

Le but de ce test est de contrôler la stabilité d'un produit dans le temps. Le même produit est évalué périodiquement par des juges qualifiés sur une liste de critères sensoriels.



Les formations

Nos formations s'adressent principalement aux personnes chargées du contrôle qualité (contrôle organoleptique, détection de défauts, ...). Elles leur enseignent les bases de l'évaluation sensorielle et son application aux contrôles qualité.



Nos clients :

Industries agroalimentaires, coopératives agricoles, agrochimie, centres techniques, organismes certificateurs, producteurs, collectivités locales, ...



Vos produits :

Produits de la mer, viandes, légumes, fruits, céréales et dérivés, produits laitiers, ovo produits, plats cuisinés ...

