



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.



Le laboratoire Capinov est accrédité COFRAC pour le programme 133 sur la norme NF ISO 13299 : « Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel ».



VOS BESOINS

Vous souhaitez

- décrire et caractériser vos produits
- mettre en évidence les spécificités organoleptiques de vos produits par rapport à la concurrence
- comparer votre produit avec un étalon ou avec d'autres produits similaires sur le marché,
- établir une liste de propriétés sensorielles afin de les relier à des propriétés physiques ou chimiques ou à l'acceptabilité pour les consommateurs,
- contrôler la qualité organoleptique de vos produits



NOTRE OFFRE

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Poissons et produits de la mer
Produits laitiers Produits carnés
Fruits et légumes
Pain, oeufs

Nous mettons à votre disposition :

- une salle de dégustation climatisée équipée de 15 cabines individuelles (norme NF V09-105)
- une cuisine équipée (fours, plaques de cuisson, stockage négatif et positif ...)
- des logiciels de traitement statistique performants
- un personnel spécialisé et compétent à votre écoute
- des jurys qualifiés et entraînés