

L'ÉVALUATION SENSORIELLE

Un gage de succès pour vos produits d'aujourd'hui et de demain.



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Le service Évaluation Sensorielle de l'ENILIA-ENSMIC vous propose de réaliser

Des analyses permettant de connaître la perception de vos produits par les consommateurs :



- leurs attentes & leurs préférences,
- l'acceptabilité de vos produits,
- leur positionnement par rapport à la concurrence.

En fonction de vos attentes, nous sélectionnons l'épreuve adéquate pour répondre à vos questions, constituons un panel adapté et organisons les évaluations de vos produits en salle ou au domicile des dégustateurs.



Des analyses permettant de connaître les caractéristiques de vos produits :

Indispensables pour les signes de qualité (AOC, Label Rouge...), pour comparer les effets de modifications de process, de recettes..., pour déterminer un standard et mettre en place un contrôle qualité efficace..



- Tests de différence
- Caractérisation sensorielle

Des formations à l'évaluation sensorielle pour votre personnel



L'ÉVALUATION SENSORIELLE

Exemples de réalisations

- Suivis annuels organoleptiques de produits alimentaires
- Approche consommateurs en vue d'une mise au point ou optimisation de recettes.
- Influence de la qualité de la matière première et des procédés de fabrication sur la qualité organoleptique des produits finis.

Toutes nos analyses sont réalisées dans le respect des exigences techniques et normatives

Moyens et méthodologie



- Un **laboratoire de dégustation** à l'Enilia-Ensmic de Surgères
 - ➔ *Possibilité d'interroger plusieurs zones géographiques grâce à notre réseau de partenaires.*
- Un **panel Consommateurs**
- Une **équipe de techniciens compétents, et expérimentés**, au fait des évolutions méthodologiques

● *Membre du réseau RMT Sensorialis* ●

Contact

www.campus-alimentation.fr

Gabriel DAUBE, Directeur des ateliers technologiques
Alexandra BROUSSE, Technicienne Analyse sensorielle

05 46 27 69 00 ● atechno.surgeres@educagri.fr

