



LEISTUNGSSPEKTRUM – SENSORISCHE METHODEN

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS

LEISTUNGSSPEKTRUM – SENSORISCHE METHODEN

WAS IST SENSORIK?

Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinne zur Produktanalyse und -bewertung.

Als methodisch eigenständiges Untersuchungsgebiet unterliegt sie validierten Testmethoden, die häufig auch nach DIN- & ISO-Normen standardisiert sind.

Die Sensorik nutzt Experten- und Konsumentenpanel als analytisches Instrument. Eine Stärke der sensorischen Prüfung liegt darin, dass sie in allen Stadien des Produktlebenszyklus eingesetzt werden kann.

Mit einem objektiven Verkostungspanel und der richtigen Verkostungstechnik erhalten Sie aussagekräftige, reproduzierbare Ergebnisse und Informationen über die sensorischen Eigenschaften von Produkten (Optik, Geruch, Geschmack, Textur/Mundgefühl), die entscheidend für den Markterfolg sind.

UNSER ANGEBOT

- Unterschiedsprüfungen (z.B. Dreieckstest, Paarweiser Vergleich)
- Deskriptive Prüfungen (z.B. Profilprüfungen)
- Konsumententests (z.B. Akzeptanz, Just-About-Right)
- Projektarbeiten (z.B. Sensory Claims, Stabilitäts-, Lager- und Haltbarkeitstests, produktspezifisches Paneltraining)
- Qualitätsuntersuchungen (z.B. Überprüfung von Reklamationen)
- Erstellung und Überprüfung von Spezifikationen
- Sensorikschulungen (Unterstützung beim Panelaufbau, Ausbildung von Mitarbeitern zu Verkostern)

UNSERE PRÜFUNGEN BEANTWORTEN FOLGENDE FRAGEN

Deskriptive Prüfungen

- Welche sensorischen Eigenschaften besitzt das Produkt (Optik, Geruch, Geschmack, Textur)?
- Wie ausgeprägt sind diese Eigenschaften?

Konsumententests

- Wie beliebt ist das Produkt?
- Wie beliebt ist es im Vergleich zur Konkurrenz?
- Bei welchen Attributen sollte das Produkt angepasst werden, um eine höhere Akzeptanz zu erzielen?
- Welche Produkteigenschaften sind wichtig?

Unterschiedsprüfungen

- Gibt es einen sensorischen Unterschied zwischen zwei Produkten?
- Wenn ja, wie unterscheiden sie sich?

BASIEREND AUF DEN ERGEBNISSEN KÖNNEN SIE

- Neue Produkte entwickeln
- Ihre Produkte optimieren
- Inhaltsstoffe und Rezepturen ändern
- Mindesthaltbarkeit Ihrer Produkte bestimmen
- Lagerstabilität ermitteln
- Ihre Produkte mit Konkurrenzprodukten vergleichen
- Ihre Produkte bewerten
- Produktstandards festlegen

PRODUKTKATEGORIEN

- Panel für Olivenöl & native Öle
- Panel für Süßwaren & feine Backwaren
- Agrarprodukte (Trockenfrüchte, Nüsse & Ölsaaten)
- Fisch & Seafood
- Fleisch & Fleischprodukte
- Getränke (Mineralwasser, Bier, Wein, Erfrischungs- und Softgetränke & Spirituosen)
- Weitere auf Anfrage

KONTAKT

Suchen Sie praxistaugliche Sensorikmethoden? Wollen Sie Ihre Produkte extern überprüfen lassen?

Für flexible, individuelle Lösungen wenden Sie sich gern an uns!

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Weidenbaumsweg 137
D-21035 Hamburg
t +49 40 88309 - 302
m +49 172 4090449
de.sensorik@sgs.com
www.institut-fresenius.sgsgroup.de

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS