

Outils pour l'analyse sensorielle

Compétences

Expertise dans :

- Caractérisation sensorielle des produits,
- Observation et compréhension des préférences et des comportements des consommateurs.

Mise au point de méthodologies et protocoles innovants en analyse sensorielle :

- pour l'acquisition des mesures sensorielles (évaluation),
- analyse des données (sensométrie).

Secteurs d'activité

- Agro-alimentaire
- Cosmétique
- Hygiène & Entretien
- Textile
- Distribution

Atouts/équipements spécifiques

- 4 salles de 16 cabines de dégustation
- salles de préparation, salles de réunion (focus groups)
- 2 salles d'observation (comportement)
- 2 olfactomètres
- 5 équipements d'oculométrie (eye-tracking)
- bases de données sensorielles (références produits et leur appréciation, population,...)

Applications possibles

- Evaluation sensorielle : profil sensoriel, dominance temporelle des sensations, mesures hédoniques, cartographie des préférences...
- Etude de l'impact d'une désalcoolisation partielle de vins sur leurs qualités organoleptiques
- Olfactométrie : mesures de seuils, étude de la perception des mélanges...
- Etude des préférences et du comportement de choix du consommateur : économie expérimentale, groupes ciblés (« cohortes »), liens entre attirance vis-à-vis du gras, salé, sucré et habitudes de consommation.

Exemples de clients : Bel, Nestlé, Yoplait, Pernod Ricard, Lyonnaise des Eaux