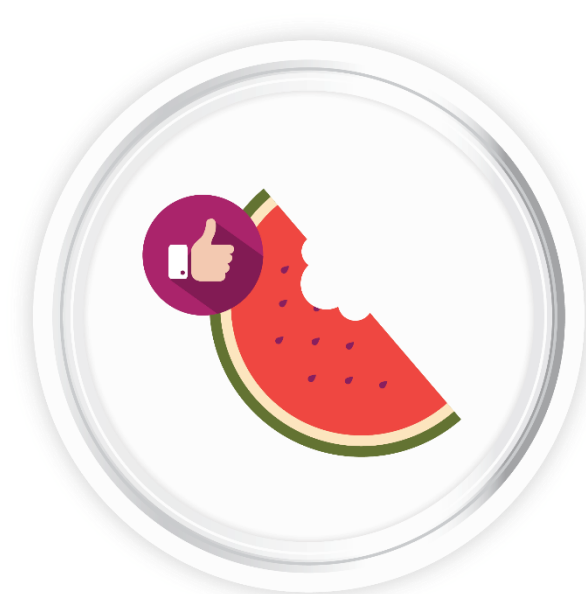


Nos services en analyses sensorielles et nutritionnelles

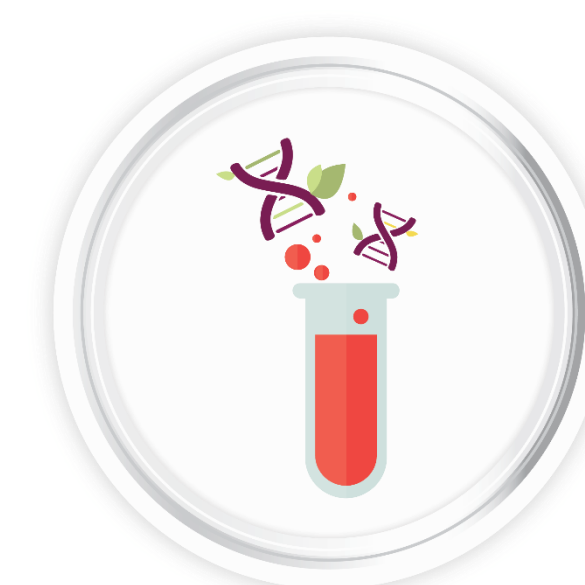
Les équipes de Vegenov vous accompagnent dans vos **projets de R&D** à des étapes clefs de vos itinéraires de production et vos process, avec nos expertises en **analyses sensorielles et nutritionnelles, traçabilité, valorisation agronomique** ou **veille technologique**

Expertise et services



Evaluation sensorielle et nutritionnelle des produits frais et transformés

- ◆ Positionner vos produits par rapport aux **attentes des consommateurs** et aux **références** du marché
- ◆ Identifier les **atouts** ou des **freins à la consommation** de vos produits
- ◆ Mesurer l'impact **des itinéraires de production** sur la qualité des produits
- ◆ Déterminer la **durée de vie organoleptique** des produits
- ◆ Identifier les **marqueurs sensoriels ou biochimiques** permettant de prédire les préférences des consommateurs



Traçabilité génétique & conformité des matières premières végétales, (micro)algales ou des micro-organismes

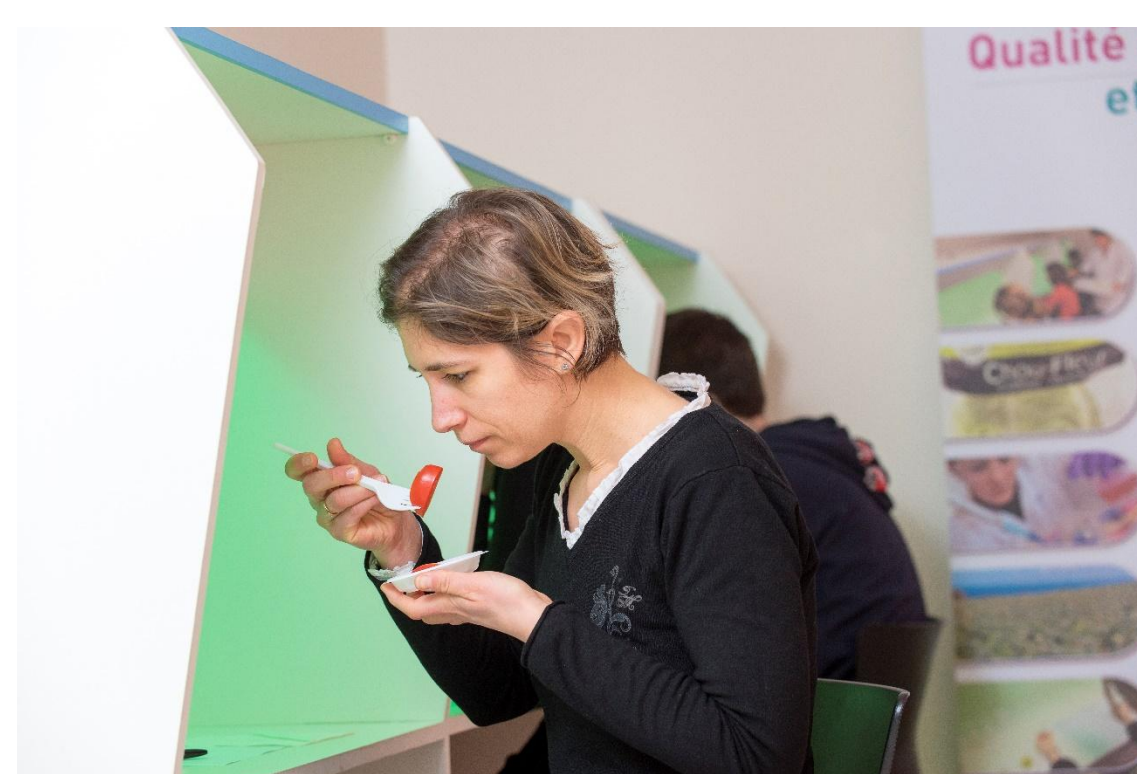


Valorisation agronomique des biomasses, déchets et co-produits

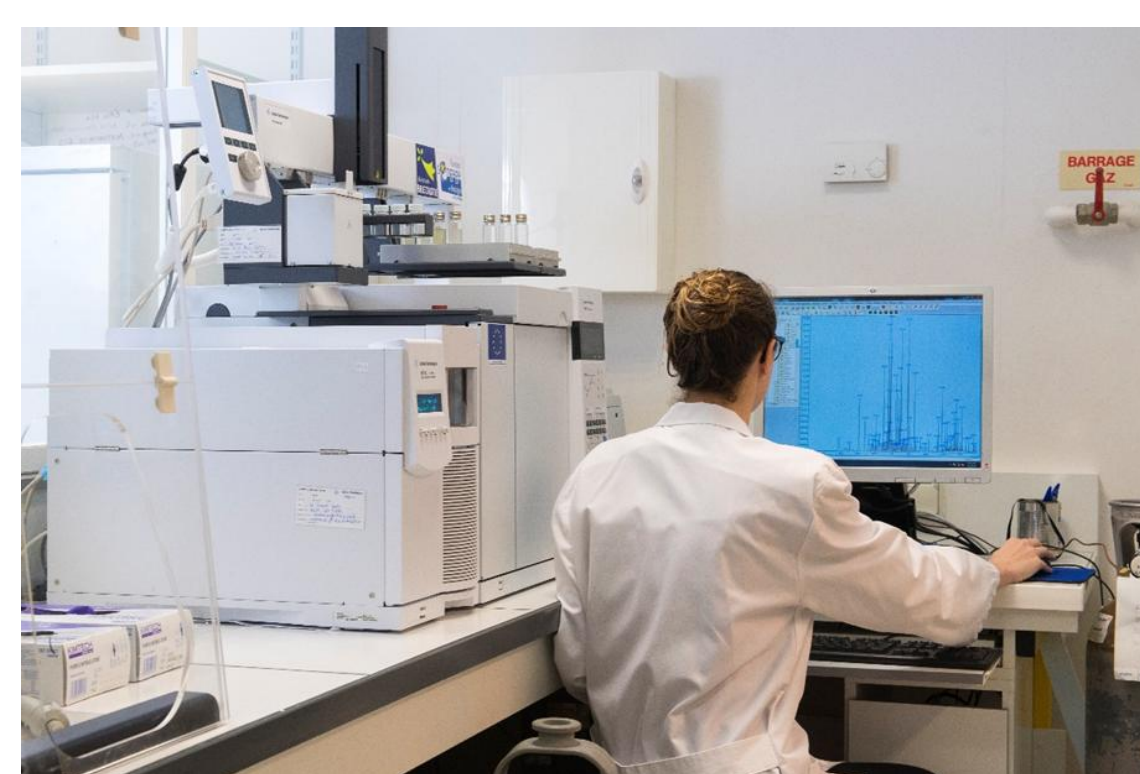


Veille Technologique

Equipements



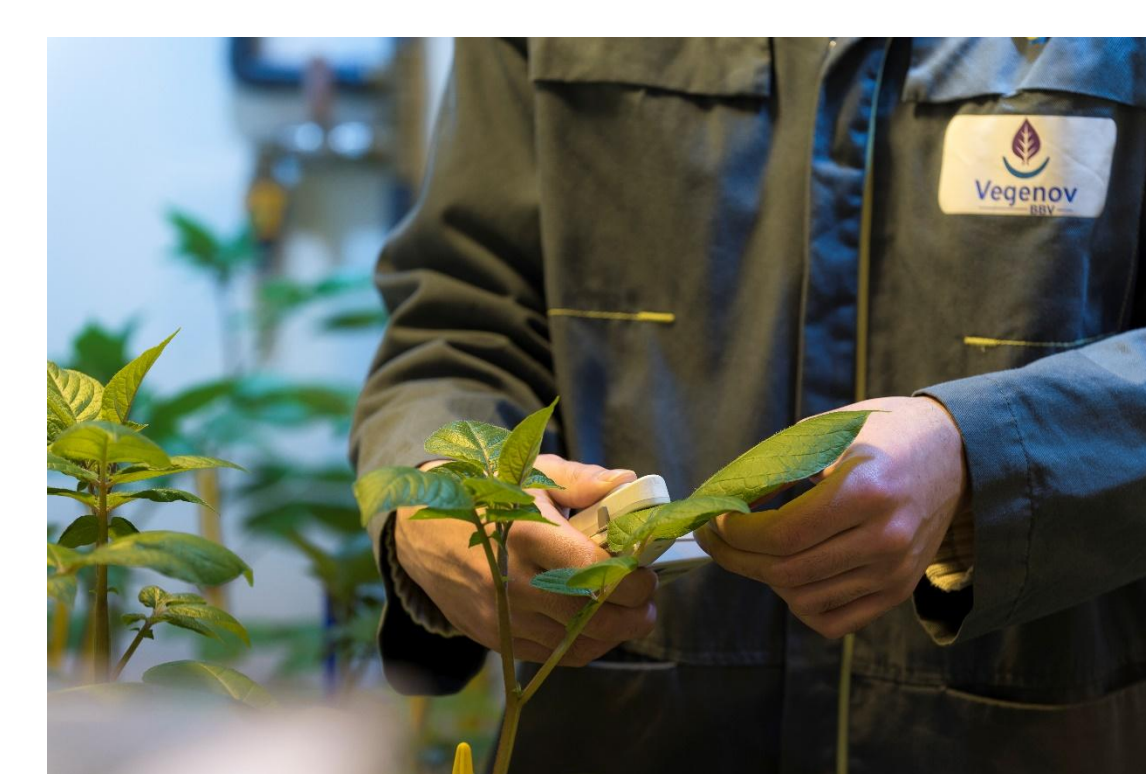
Salle d'analyse
sensorielle équipée &
jury entrainés



Laboratoire de
biochimie



Laboratoire de biologie
moléculaire



Evaluations agronomiques
en chambres de culture ou
serre

Contact

Klervi CRENN – Chargée de projet en Qualité et Santé des Plantes – crenn@vegenov.com
1040 Pen ar Prat, 29250 St Pol de Léon, France
Tel : +33 (0) 2 98 29 06 44
www.vegenov.com