



Analyse sensorielle des fruits et légumes

Pour plus de goût et de santé



Pour vous permettre de :

- ◆ **positionner les nouvelles variétés** par rapport aux variétés du marché sur des critères gustatifs ;
- ◆ **s'assurer** que vos nouvelles variétés proposées sur les marchés sont **exemptes de défaut** qui pourrait décevoir vos clients ;
- ◆ mettre en place des **outils** permettant de **prédire la qualité sensorielle** du produit (marqueurs biochimiques ou moléculaires).

A votre service :

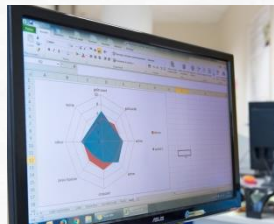
- ◆ une équipe expérimentée en qualité sensorielle des fruits et légumes frais ;
- ◆ une organisation permettant de s'adapter aux contraintes liées à la durée de vie courte des produits ;
- ◆ des jurys de dégustateurs expérimentés sur les fruits et légumes avec des jurys plus spécifiques pour la tomate, la pomme de terre, le chou-fleur, l'oignon,...

Nos outils :

- ◆ une salle d'analyse sensorielle équipée de 10 cabines répondant aux exigences de la norme NF ISO 8589 ;
- ◆ une salle de préparation avec des outils de stockage, d'échantillonnage, et de cuisson adaptés ;
- ◆ des équipements biochimiques et physico-chimiques pour quantifier certains paramètres qualitatifs (CPG-MS, HPLC-UV, HPLC-PAD, chromamètre,...).



Des instruments de mesure spécialisés pour réaliser des analyses nutritionnelles et sensorielles



Des jurys entraînés qui permettent la réalisation de profils sensoriels

Nous pouvons intervenir sur des projets ponctuels ou être partenaires de vos projets R&D les plus prospectifs. En fonction du projet et de son avancement, nous pouvons solliciter l'intervention de notre service de veille et de notre équipe de biologie moléculaire (pour le développement de marqueurs moléculaires utilisables en sélection).

Contact :

Céline Baty-Julien
Responsable Qualité sensorielle et nutritionnelle
batyjulien@vegenov.com