



SENZORSKE ANALIZE

Senzorske analize koriste se ponajviše u prehrambenoj industriji, no prisutne su i u mnogim drugim industrijama. Kod lansiranja novih proizvoda izrazito je važna ocjena senzoričara, jer oni su prvi potrošači koje treba zadovoljiti novi proizvod.

Specifična znanja senzorskih analiza sastoje se od razumijevanja senzorske percepcije, shvaćanja značaja senzorskih svojstava, provođenja senzorskih analiza. Senzorska svojstva poput vanjskog izgleda, boje, okusa, mirisa i teksture ključni su u određivanju prihvatljivosti hrane.

Najbolji način mjerenja tih svojstava su senzorski analitičari, odnosno paneli sa određenim brojem analitičara.

Senzorska procjena hrane dio je analize prehrambenog proizvoda u kojoj su ljudska osjetila najbolji mjerni instrument. Tim ocjenama dobivamo sliku sveopće prihvatljivosti ili kvalitete proizvoda, te ih možemo usporediti sa proizvodima drugih proizvođača.

Inspecto usluge senzorskih analiza

S ciljem omogućavanja boljeg i preciznijeg pozicioniranja postojećih i razvoja novih proizvoda na tržištu, Inspecto d.o.o. je proširilo spektar svojih usluga razvijanjem analize koja definira senzorska svojstva proizvoda.

Inspecto raspolaže osposobljenim panelom ispitivača, te posebno opremljenim laboratorijem za provedbu senzorskih ispitivanja.

Što je uključeno u analizu?	Što je uključeno u analizu?
<p>Analize uključuju testove na boju, okus, miris i teksturu koje pomoću sljedećih metoda potrošaču daju sliku proizvoda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • testovi diferencija: Duo-trio test, test trokuta, test u paru • sustav bodovanja • opisno senzorna analiza 	<p>Glavne prednosti senzorske analize:</p> <ul style="list-style-type: none"> • evaluacija senzorske kvalitete postojećih proizvoda (objektivnost analize) • optimizacija kvalitativnih svojstava postojećih proizvoda • razvoj novih proizvoda • definiranje glavnih kvalitativnih prednosti/nedostataka proizvoda • usporedba senzorskih svojstava sa konkurencijom • promjenjivost senzornih svojstava kroz definirani vremenski period

Obratite se Inspectu da bi saznali kako naše Vam naše usluge senzorskog ispitivanja mogu pomoći da zadovoljite preferencije potrošača i podignete svoju konkurentnost.