



Laboratório

Auditorias

Consultadoria

Formação

Investig. & Desenv.

Análise Sensorial

Rotulagem e Legislação

ANÁLISE SENSORIAL — PRODUTOS DE SUCESSO

Actualmente o principal objectivo da indústria alimentar é responder às necessidades de quem compra os seus produtos. Sempre que implementa inovação, melhoria nas receitas ou reduz os custos de produção, as indústrias precisam de avaliar a resposta dos consumidores a estas mudanças. Num mercado, em constante crescimento de novos produtos, com novas funcionalidades, o desafio consiste em criar produtos inovadores que atraiam e satisfaçam, de forma a manter a liderança de mercado.



Com o objectivo de transmitir toda a oferta de serviços, de uma forma clara e eficaz, a Silliker, fiel à imagem do grupo, renova a sua presença na internet. Visite-nos



www.silliker.pt

Para mais informações, por favor contacte-nos.
Mafalda Ferreira: mafalda.ferreira@silliker.pt
Rui Nogueira: rui.nogueira@silliker.pt

SOLUÇÕES SILLIKER

Na Silliker dispomos de um laboratório de Análise Sensorial, com capacidade de realização de provas a nível nacional, desenvolvido para o ajudar no sucesso dos seus produtos. Estamos em permanente contacto com as novas técnicas e metodologias através dos nossos parceiros internacionais. Oferecemos aos nossos cliente as principais metodologias:

Testes Discriminativos

O objectivo é avaliar a existência de diferenças sensoriais entre dois ou mais produtos. Útil quando pretendemos avaliar o impacto de uma mudança de ingredientes ou mudança de formulação de receitas. São exemplos de testes: Teste triangular, Teste 2 em 5, entre outros.

Testes Preferência ou Hedónicos

Determinam a aceitação e preferência dos consumidores. Estes testes, mediante os objectivos do cliente, podem ser realizados em laboratório ou em casa dos provedores.

Testes Para Targets Específicos

(Testes com Crianças)

De forma inovadora a Silliker coloca á disposição dos seus clientes metodologias adequadas a obter resultados com determinados grupos da população. Porque os seus produtos devem ser desenvolvidos para quem os vai consumir, colocamos à sua disposição os testes sensoriais com crianças, realizados com questionários específicos e entrevistas individuais.

PRÓXIMAS FORMAÇÕES:

NP EN ISO/IEC
17025/ 2005
Acreditação de
Laboratórios,
1 E 8 DE JUNHO

GESTÃO DA SEGU-
RANÇA ALIMENTAR:
IFS, VERSÃO 5,
3 DE JUNHO

NESTA EDIÇÃO: ANÁLISE SENSORIAL

