



### Servicios

1. Caracterización sensorial de alimentos mediante análisis sensorial cuantitativo-descriptivo con paneles de catadores entrenados y/o expertos.
2. Control de calidad de alimentos mediante la aplicación del análisis sensorial.
3. Diseño y ejecución de programas de selección, formación y entrenamiento de paneles de degustación.
4. Diseño y ejecución de estudios de consumidores cualitativos y cuantitativos.
5. Asesoramiento científico y técnico en el diseño, ejecución y análisis estadístico de pruebas de análisis sensorial y estudios de consumidores.
6. Análisis del comportamiento del consumidor en situaciones comerciales.

### Aplicaciones

- » Caracterización sensorial de alimentos.
- » Clasificación comercial de productos alimentarios.
- » Estudio del efecto en las propiedades sensoriales de cambios en procesos tecnológicos.
- » Determinación de la vida útil de un alimento.
- » Evaluación de la calidad de los productos alimentarios.
- » Interpretación de las preferencias de los consumidores según los atributos sensoriales generados por paneles entrenados mediante mapas externos de preferencias.
- » Análisis del comportamiento del consumidor.