



### Serveis

1. Caracterització sensorial de productes alimentaris mitjançant anàlisi quantitativa descriptiva amb panells de degustadors entrenats i/o experts.
2. Control de qualitat d'aliments mitjançant l'aplicació de l'anàlisi sensorial.
3. Disseny i execució de programes de selecció, formació i entrenament de panells de degustació.
4. Disseny i execució d'estudis de consumidors qualitius i quantitius.
5. Assessorament científic i tècnic en el disseny, execució i anàlisi estadística de proves d'anàlisi sensorial i d'estudis de consumidors.
6. Anàlisi del comportament del consumidor en situació comercial.

### Aplicacions

- » Caracterització sensorial de productes alimentaris.
- » Classificació comercial de productes alimentaris.
- » Estudi de l'efecte en les propietats sensorials de canvis en processos tecnològics.
- » Establiment de la vida útil d'un aliment.
- » Avaluació de la qualitat dels productes alimentaris.
- » Interpretació de les preferències dels consumidors segons els atributs sensorials generats per panells entrenats mitjançant l'aplicació de mapes externs de preferències.
- » Anàlisi del comportament del consumidor.