aroma LAB
Flavouranalysis

A Tentamus Company

Analisi degli Aromi

La Scienza incontra i Sensi

Chi siamo

aromaLAB GmbH è un laboratorio rinomato a livello internazionale per l'analisi e la sintesi di aromi. Offriamo ai nostri clienti una ampia varietà di servizi, dalla prima consultazione fino alla soluzione analitica su misura.

Per affrontare perfino i problemi analitici più ostici, ci affidiamo ai nostri anni di esperienza e alla nostra flessibilità. Questo ci permette di offrire ai nostri clienti brevi tempi di risposta, soluzioni mirate e la fattibilità economica su qualsiasi problema.

La nostra strumentazione di ultima generazione, i nostri metodi avanzati e il nostro insuperato archivio di standard di aromi marcati isotopicamente indicano aromaLAB come prima soluzione per i vostri problemi relativi agli aromi.

Analisi

Le nostre tecniche analitiche, l'enorme conoscenza e competenze legate alle sostanze aromatiche possono esservi di aiuto, per esempio, nelle seguenti aree:

- Supporto nello sviluppo del prodotto con lo scopo principale dell'ottimizzazione del sapore
- Identificazione di "off-flavours" e problematiche associate alla qualità sensoriale
- Caratterizzazione delle sostanze aromatiche, anche possibile come analisi comparativa tra diversi prodotti
- Influenza dei diversi parametri di processo, o dei diversi ingredienti sull'aroma del prodotto finale
- Realizzazione di studi di stabilità "shelf-life" legati al sapore del vostro prodotto

Sintesi

aromaLAB sintetizza una moltitudine di standard isotopicamente marcati (2H and 13C) nei suoi laboratori. Grazie alle più recenti tecniche di sintesi e a standard della più alta qualità, possiamo fornire composti non presenti generalmente sul mercato. Potete trovare una grande selezione di composti immediatamente disponibili nel nostro shop online https://shop.aromalab.de/

Analisi Sensoriale

Il nostro panel sensoriale è composto da esperti addestrati e selezionati che possono offrire consulenza, ed effettuare una varietà di test sensoriali e formazioni su alimenti, prodotti della filiera del tabacco e articoli di consumo come:

- analisi del profilo aromatico
- test triangolare (triangle test)
- test discriminanti (ranking test)
- formazione per analisi sensoriale specifica per prodotto

Consulenza, Formazione & Seminari

I nostri specialisti nell'analisi dell'aroma hanno anni di esperienza nella valutazione sensoriale di vari alimenti, bevande, prodotti a base di tabacco e articoli di consumo. Contattateci per aiutarvi a risolvere i vostri problemi legati agli aromi. I problemi ed argomenti che spesso si incontrano nel campo degli aromi sono:

- Off-flavours, la loro origine, e come possono essere evitati
- Cambiamenti nella composizione del sapore durante lo stoccaggio dei prodotti
- Determinazione dei "key aroma compounds" in un prodotto
- Influenza delle materie prime e dei processi di produzione sul prodotto finale
- Ricombinazione di aromi che riproducono il sapore di un prodotto che è stato scelto come target desiderabile

Contatta aromaLAB
Il nostro team di esperti è pronto per soddisfare le tue richieste

P +49 (0) 89 41 32 53 55 100
info@aromalab.de