
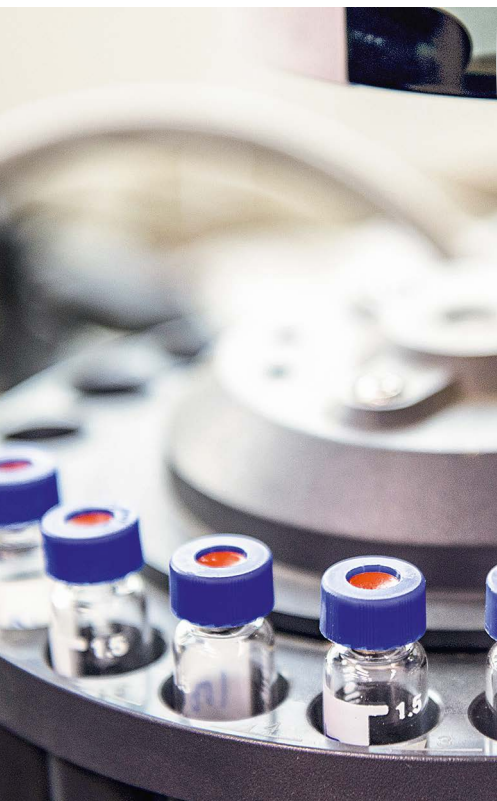


aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company



气味及味觉的分析检测
当科学遇见了感觉

关于我们

德国aromaLAB 公司是国际知名的气味和味觉分析与合成实验室。从首次咨询到定制具体方案, 公司能提供范围广泛的服务。

我们具备多年务实经验和灵活应用的优势, 与客户携手攻克了许许多多的分析难题。因此, 就能在短时间内回应客户, 提供适合其需要且经济划算的方案。

我们具备高端的设备、娴熟的方法, 及齐全的标准样品, 使得我们的服务独一无二! 当您遇到与气味和味觉相关的问题时, 请尽快联系我们。

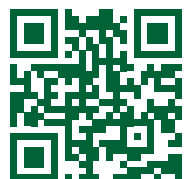
分析领域

但凡涉及气味分子分析的领域, 我们能从技术操作、工作经验和专业知识的角度给您提供以下的帮助:

- 协助产品开发, 尤其以气味/味觉的优化为主导
- 鉴别气味/味觉偏差, 及由此引发的感官质量事宜
- 给香料定性, 以及对数个样品进行比较性分析
- 用不同的加工参数或不同原料, 会产生哪些对终端产品在气味/味觉上的影响
- 研究产品气味/味觉的保质期

合成领域

德国aromaLAB在本公司的实验室合成大量的同位素标记化合物 (2H和13C)。兼顾最新技术和最高质量, 我们还能提供罕见的配料。您可以直接在我们的网店 shop.aromalab.de 中找到多种配料产品。



<https://shop.aromalab.de/>

感官领域

我们训练有素、经验丰富的感官测试团队能够在食品、烟草、日用品方面执行多种感官测试及培训, 如:

- 香气轮廓分析
- 三点试验法
- 产品特性的感官培训



咨询, 培训和授课

在不同的食品、饮料、烟草、日用品方面, 我们的专家在感官判断领域经验丰富。任何时候, 当您遇到与气味/味觉相关的问题时, 请尽快联系我们。以下是该领域常出现的问题:

- 与原产地相关, 如何避免因此产生的气味/味觉偏差
- 保质期内发生的产品味觉改变
- 定义产品的“核心香料”
- 原料和生产过程对终端产品的影响
- 对气味/味觉进行再结合, 往往是追索产品不同寻常或为人偏爱的气味/味觉。

aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company

请联系德国aromaLAB
我们的专业团队随时恭候与您切磋

info.aromalab@tentamus.com
电话: +49 (0) 89 41 32 53 55 100

aromaLAB GmbH
Fraunhoferstr. 11b
82152 Martinsried
Germany
www.aromalab.de