
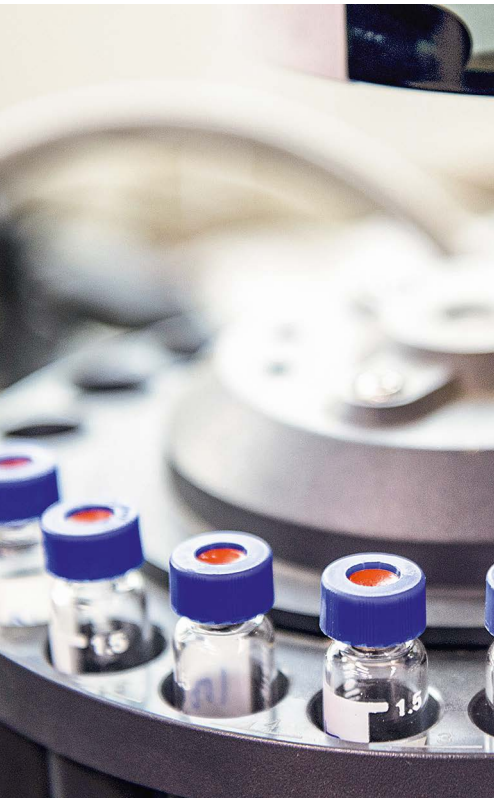


aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company



AROMAANALYTIK
SCIENCE MEETS SENSES

WER WIR SIND

Die aromaLAB GmbH ist ein international renommiertes Labor für Aromanalytik und Synthese. Wir bieten unseren Kunden ein hervorragendes Leistungsspektrum, von der ersten Beratung bis hin zur maßgeschneiderten analytischen Lösung.

Wir nutzen unsere langjährige Erfahrung und Flexibilität, um auch herausfordernde analytische Probleme zu lösen. So können wir unseren Kunden kurze Bearbeitungszeiten, kundenorientierte Problemlösungen und wirtschaftliche Realisierbarkeit für jede Problemstellung bieten.

Falls Sie vor einer analytischen Herausforderung stehen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Mit unseren hochmodernen Geräten, analytischen Methoden und einzigartigem Bestand an isotopenmarkierten Standards sind wir Ihr Ansprechpartner in allen Fragestellungen rund um das Thema Aroma.

ANALYTIK

Unsere Analysenmethoden, umfangreiches Wissen und Expertise auf dem Gebiet der Aromastoffe können Ihnen z.B. bei folgenden Fragestellungen helfen:

- Unterstützung bei der Produktentwicklung mit Hauptaugenmerk auf die Optimierung des Aromas
- Identifizierung von Fehleraromen
- Charakterisierung von Aromastoffen, auch als vergleichende Analyse verschiedener Proben
- Aufklärung des Einflusses verschiedener Prozessparameter oder unterschiedlicher Zutaten auf das Aroma Ihres Endproduktes
- Durchführung von Haltbarkeitsstudien in Bezug auf das Aromaspektrum Ihres Produktes

SYNTHESE

aromaLAB synthetisiert im eigenen Syntheselabor eine Vielzahl an isotopenmarkierten (2H und 13C) Standards. Auf der Basis neuester Techniken und höchster Qualitätsstandards können wir auch anderweitig nicht kommerziell erhältliche Verbindungen anbieten. Eine umfangreiche Auswahl sofort verfügbarer Verbindungen finden Sie in unserem Onlineshop.

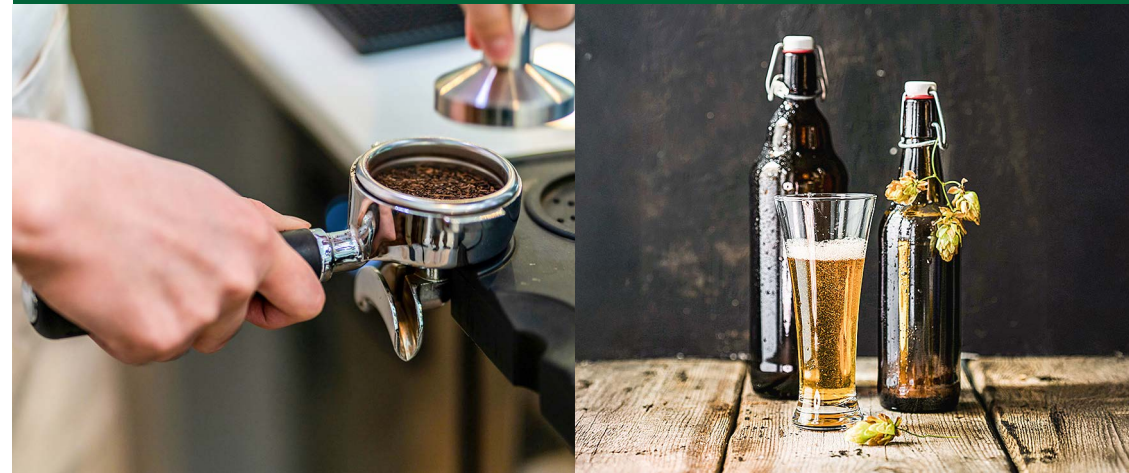


<https://shop.aromalab.de/>

SENSORIK

Unser gut ausgebildetes und erfahrenes Sensorikpanel kann vielfältige sensorische Tests und Schulungen an Lebensmitteln, Tabakprodukten und Konsumgütern durchführen, z.B.:

- **Aromaprofilanalyse**
- **Dreieckstest**
- **Produktspezifische Sensoriktrainings**



BERATUNG, SCHULUNG & SEMINARE

Unsere Aromaspezialisten haben jahrelange Erfahrung mit der sensorischen Beurteilung verschiedenster Lebensmittel, Getränke, Tabakprodukte und Konsumgüter. Wann immer Sie vor einer aromarelevanten Herausforderung stehen, sprechen Sie zuerst mit uns. Zu Fragestellungen, die häufig im Aromabereich auftreten, gehören u.a.:

- **Fehleraromen, zumeist deren Ursprung und Vermeidung**
- **Veränderungen im Aromaspektrum von Produkten während der Lagerung**
- **Bestimmung von Schlüsselaromastoffen**
- **Einfluss von Rohstoffen und Produktionsschritten auf das Endprodukt**
- **Rekombinate, basierend auf dem Aroma eines wünschenswerten Referenzproduktes**

aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company

Unser Expertenteam unterstützt Sie gerne!
Ihr Kontakt zu aromaLAB:

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

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