

Unser Service

Diskriminierungstests:

Unterstützung bei Matching- und Optimierungsprojekten. Spezialisierung auf Dreiecks- und Tetrادتests; auch andere Tests sind möglich.

Deskriptive Prüfungen:

Detaillierte Beschreibung von Produkten und Darstellung der Besonderheiten und Unterschiede. Analyse von Wettbewerbsprodukten mittels Mapping und Sorting durch unser sorgfältig geschultes Panel.

Hedonische Prüfungen:

Erhebung von Anhaltspunkten für Akzeptanz, Präferenz und anderer charakteristischer Attribute (just about right) durch unser hedonisches Panel zur Bewertung von Neuprodukten.

Individuelles sensorisches Training:

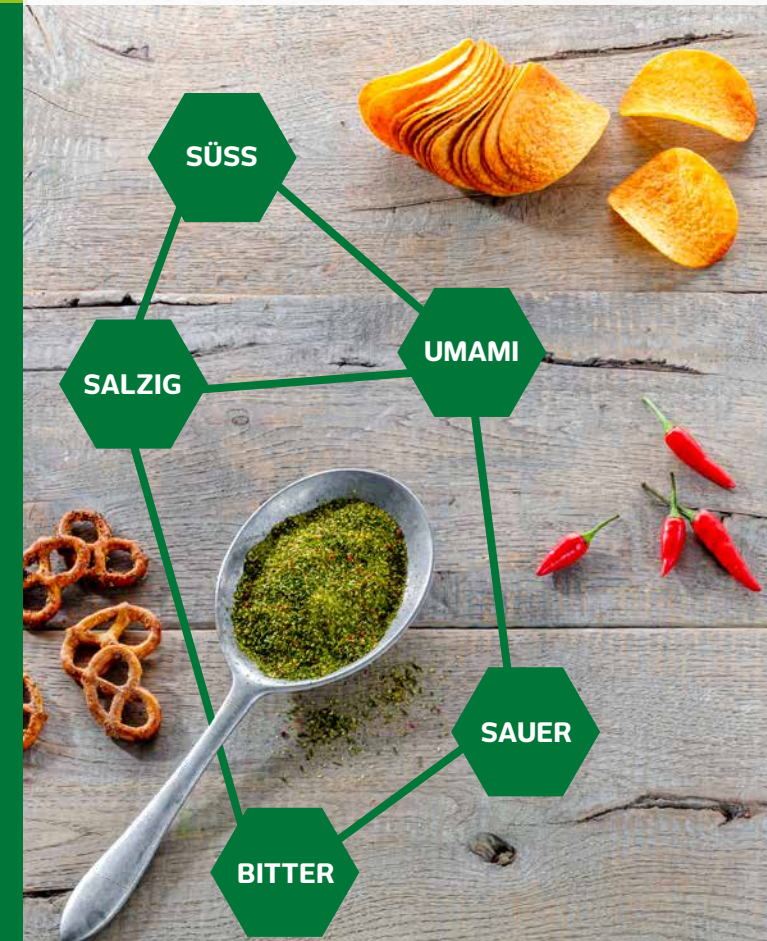
Durchführung individueller Trainings und Schulungen zu Kräutern und Gewürzen sowie zu Sensorikthemen.

Kontakt:

Katinka Kern
Sensory Manager
Fuchs GmbH & Co. KG
Dieter-Fuchs-Straße 10
49201 Dissen
Tel. +49 (0) 5421 309 372
katinka.kern@fuchs.de

Sensorik

We bring the joy of food to life.





KONSISTENZ MUNDGEFÜHL FARBE

LEBENSMITTEL-SENSORIK

GESCHMACK FORM GERUCH



Wir pflegen einen engen Austausch zwischen den Abteilungen zur bestmöglichen Umsetzung Ihres Projektes. Sprechen Sie uns gerne an.



Ressourcen

- Sensory Manager mit mehr als 13 Jahren Industrienerfahrung
- 4 Gewürzsommeliere vor Ort
- Voll ausgestattetes Sensoriklabor mit 7 Testkabinen
- Nach DIN-Norm ausgewähltes und geschultes Panel
- Fachlicher Austausch zwischen 19 weltweiten Fuchs Standorten
- Compusense20 sensory computer system



We bring the joy of food to life.