

GARANTIR LA QUALITÉ SENSORIELLE DE VOS PRODUITS



Vous développez des nouveaux aliments, des compléments alimentaires ?



Vous voulez améliorer vos produits, simplifier des recettes, optimiser la composition nutritionnelle, être en conformité avec un cahier des charges ?



Vous souhaitez modifier votre procédé et garantir une qualité constante de votre production ?

La solution ACT food

Nos experts en évaluation sensorielle et en multi-analyses vous apportent les solutions que vous recherchez :

Appréciation des consommateurs

Positionnement dans l'univers produit

Écart par rapport à la référence

Spécificités vis-à-vis des concurrents pour votre communication

Stabilité

Étude de vieillissement

Interaction produit-emballage

Critères à mesurer pour identifier les dérives

Des tests ACT food, confidentiels, indépendants et fiables

Nos 170 spécialistes Act food Bretagne vous accompagnent pour tester vos produits et vous faire bénéficier :

→ D'UNE EXPERTISE UNIQUE DE TOUS LES PRODUITS ET DES FILIÈRES :

Viande – charcuteries – salaisons, plats cuisinés – soupes – sauces, fruits & légumes (4^{ème} et 5^{ème} gamme, surgelés...), produits céréaliers (panification, pâtisserie, biscuiterie...), produits sucrés (confitures, compotes, purées de fruits), ingrédients, additifs, actifs fonctionnels.

→ DE COMPÉTENCES

INDISPENSABLES en évaluation sensorielle, mesures physico-chimiques, évaluation de la texture, formulation, procédés, sécurité alimentaire, emballage.

→ D'OUTILS PERFORMANTS ET FIABLES :

Salle de dégustation, panels entraînés, laboratoires d'analyses physico-chimiques (spectrophotomètres, chromatographies...), texturomètres, viscosimètres, granulomètres, chromamètres.

→ DE NOS LABORATOIRES DE FORMULATION ET DE NOS CUISINES

pour la réalisation des premières maquettes.

→ D'UNE PLATEFORME D'INNOVATION ET DE PRODUCTION PILOTE

avec tous les équipements de fabrication et de contrôle des produits.

TOUTE L'EXIGENCE D'UNE MESURE SENSORIELLE PERFORMANTE...

Une analyse sensorielle avec ACT food Bretagne permet de caractériser les propriétés organoleptiques de vos produits, de connaître les avis et les attentes des consommateurs et d'objectiver leur appréciation sensorielle pour les satisfaire.

1

Qualifier vos produits de manière objective avec nos tests analytiques

- Essais descriptifs pour établir le profil sensoriel ou la carte d'identité sensorielle de votre produit
- Essais de différenciation pour mettre en évidence une différence ou une similitude sensorielle perceptible entre 2 ou plusieurs produits
- Mesures instrumentales pour prédire ou expliquer la qualité sensorielle.

2

Mettre en place des panels de consommateurs «naïfs»

Objectif : étudier les réactions hédoniques (satisfaction), le niveau de préférence ou de plaisir procuré par vos produits.

... GARANTIE PAR LES 170 EXPERTS DE NOS 5 CENTRES TECHNIQUES




VEGENOV

Recherche, développement et veille en qualité sensorielle et nutritionnelle, appui à la création variétale, protection et fertilisation des plantes et traçabilité.




ZOOPOLE
développement

Accompagnement des entreprises et formation dans le domaine de la santé animale, de l'agroalimentaire et des matériaux composites.




CEVA

Recherche et transfert de technologie dans le domaine de l'étude, de la production et de la valorisation des algues et des végétaux marins.




ADRIA

Prestataire sur la Transition Alimentaire, avec des activités de recherche, d'innovation, de formation et de conseil dans les domaines de la qualité, sécurité des aliments, nutrition et emballage.




IDmer

Accompagnement des industriels ou porteurs de projets, de la conception de nouveaux produits (valorisation des co-produits, élaboration de recettes) jusqu'à la présérie et la mise sur le marché.

A noter : nos 5 centres d'innovation sont agréés CIR (Crédit d'Impôt Recherche) et vous accompagnent dans le montage de dossiers d'aides pour l'innovation.

Votre contact qualité sensorielle :

Céline Baty-Julien • Vegenov

E-mail: baty@vegenov.com

Tél. : 02 98 29 06 44