
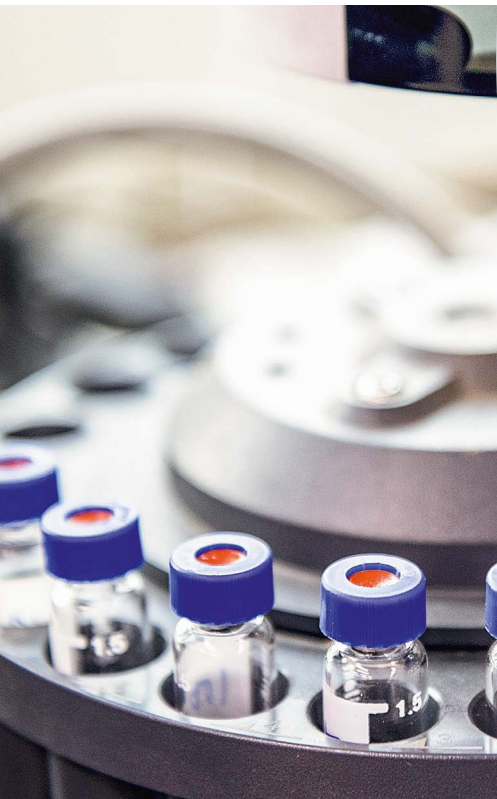


aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company



ANÁLISIS DE SABORES
LA CIENCIA SE ENCUENTRA
CON LOS SENTIDOS

QUIÉNES SOMOS

aromaLAB GmbH es un laboratorio de renombre internacional para el análisis y la síntesis de sabores. Ofrecemos a nuestros clientes una excelente y amplia gama de servicios desde la primera consulta hasta llegar a una solución analítica a su medida.

Para abordar incluso los problemas analíticos más ambiciosos, aprovechamos nuestros muchos años de experiencia y la flexibilidad que tenemos. Esto nos permite ofrecer a nuestros clientes tiempos de respuesta más cortos, soluciones orientadas al cliente y viabilidad económica para cualquier problema.

Nuestro equipo de última generación, métodos y nuestra inigualable gama de normas de etiquetado de aromas significa que si tiene un problema relacionado con el sabor, debe ponerse en contacto con nosotros ya que somos su mejor opción.

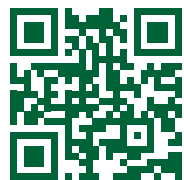
ANÁLISIS

Nuestras técnicas, el enorme conocimiento y la experiencia relacionados con los compuestos de sabor pueden ayudarle, por ejemplo, en las siguientes áreas:

- Apoyo en el desarrollo de productos con el enfoque principal en la optimización de los sabores
- Identificación de los malos sabores y de los problemas de calidad sensorial asociados
- Caracterización de los compuestos aromáticos, con posibilidad también de hacer análisis comparativo de varias muestras
- Influencia de los diferentes parámetros del proceso o de los diferentes ingredientes en el sabor de su producto final
- Realización de estudios de vida útil relacionados con el sabor de su producto

SÍNTESIS

aromaLAB sintetiza una multitud de estándares etiquetados isotópicamente (2H y 13C) en su propio laboratorio. Teniendo en cuenta las últimas técnicas y los más altos estándares de calidad, podemos ofrecer también compuestos poco comunes. Encontrará una gran selección de compuestos disponibles de manera inmediata en nuestra tienda online.



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

SENSORIAL

Nuestro panel sensorial, bien entrenado y experimentado, es capaz de realizar una variedad de pruebas sensoriales y entrenamientos en alimentos, productos de tabaco y artículos de consumo tales como:

- **Análisis del perfil del aroma**
- **Prueba triangular**
- **Entrenamientos sensoriales específicos del producto**



CONSULTORÍA, CAPACITACIÓN Y SEMINARIOS

Nuestros especialistas en sabores tienen años de experiencia en la evaluación sensorial de diversos alimentos, bebidas, productos de tabaco y bienes de consumo. Siempre que se enfrente a un problema relacionado con el sabor, póngase en contacto con nosotros primero. Los problemas o temas que suelen darse en el campo de los sabores son:

- **Los malos sabores, sobre todo su origen, y cómo pueden evitarse**
- **Cambios en la composición del sabor de los productos durante la vida útil**
- **Determinación de los „compuestos aromáticos clave“ de un producto**
- **Influencia de las materias primas y el proceso de producción en el producto final**
- **La recombinación de sabores imita el sabor de un producto que ha sido determinado como extraordinariamente bueno y deseable.**

aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company

Comunícate con aromaLAB

Nuestro equipo de expertos está listo para discutir sus requerimientos

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

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