


aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company



L'ANALYSE DES ARÔMES
LA SCIENCE RENCONTRE
LES SENS

QUI SOMMES-NOUS?

aromaLAB GmbH est un laboratoire d'analyses et de synthèses de composés aromatiques de renommée internationale. Nous proposons à nos clients une large palette de services qui va du conseil supportant la préparation de projets jusqu'au développement de solutions analytiques sur mesure.

Nous nous appuyons sur notre agilité ainsi que sur nos nombreuses années d'expérience pour relever les défis analytiques les plus complexes. Ceci nous permet d'offrir à nos clients des solutions non seulement rapides, mais aussi adaptées à leurs besoins spécifiques tout en considérant la dimension économique des solutions proposées.

Pour toute problématique relative aux composés aromatiques ou aux profils aromatiques de vos produits, contactez-nous en priorité. Nos équipements de pointe, nos méthodes ainsi que notre incomparable gamme de standards analytiques contenant des marqueurs isotopiques sont à votre disposition.

ANALYSES

Nos techniques, nos connaissances et notre expertise dans le domaine des arômes peuvent vous soutenir par exemple pour:

- L'aide au développement de produits et plus spécifiquement à l'optimisation de leurs profils aromatiques
- L'identification des défauts aromatiques affectant la qualité sensorielle des produits
- La caractérisation de la teneur en composés aromatiques et l'analyse comparative de différents échantillons
- L'influence de paramètres de production ou de différents ingrédients sur la perception sensorielle du produit final
- La réalisation d'études de stabilité de la teneur en composés aromatiques naturels ou ajoutés contenus dans vos produits

SYNTHÈSES

Au sein de son laboratoire, aromaLAB synthétise de nombreux standards analytiques contenant des marqueurs isotopiques (2H et 13C). Compte tenu de nos techniques de pointe et de nos standards de qualité, nous sommes également en mesure de synthétiser tout autre composé atypique. Vous trouverez notre large gamme de standards disponibles immédiatement sur notre boutique en ligne.

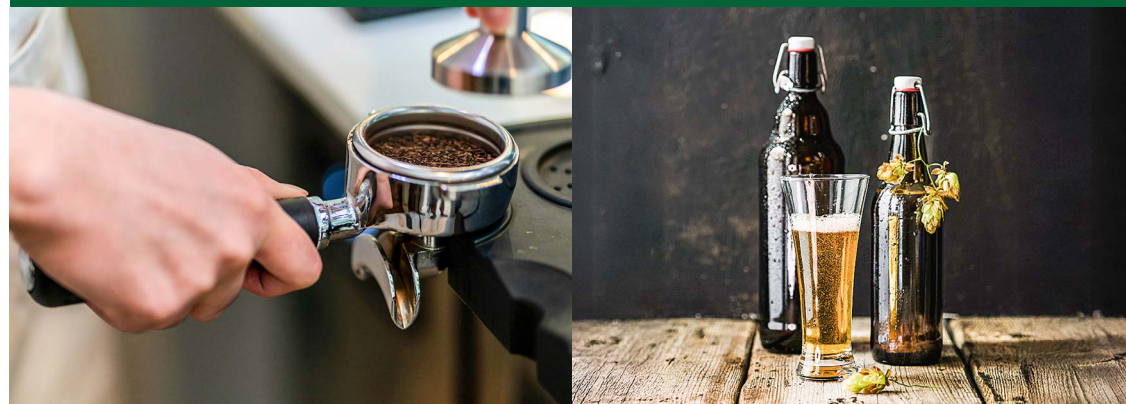


<https://shop.aromalab.de/>

ANALYSES SENSORIELLES

Notre panel d'experts qualifiés et expérimentés nous permet de réaliser une large variété d'analyses sensorielles sur les produits agroalimentaires, les produits du tabac et les biens de consommation ainsi que la formation de vos collaborateurs. Nous pouvons vous aider dans des domaines tels que:

- L'analyse de profils aromatiques
- Les tests triangulaires
- Les formations en analyse sensorielle spécifiques à vos produits



CONSEILS, FORMATION & SÉMINAIRES

Nos spécialistes jouissent de nombreuses années d'expérience dans l'évaluation sensorielle de produits alimentaires, de boissons, de produits du tabac et de biens de consommation. Contactez-nous en priorité pour toute problématique relative aux arômes telle que:

- La présence d'un défaut aromatique pour le caractériser, en déterminer l'origine et prévenir son apparition
- La modification du profil aromatique pendant la durée de conservation des produits
- L'identification des "composés aromatiques clés" contenus dans un produit
- L'influence des ingrédients et des procédés de fabrication sur la qualité organoleptique du produit final
- La composition aromatique imitant la signature aromatique d'un produit de référence

aroma | LAB
FLAVOUR ANALYSIS

 A Tentamus Company

Contactez aromaLAB

Notre équipe d'experts se tient à votre écoute

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

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