

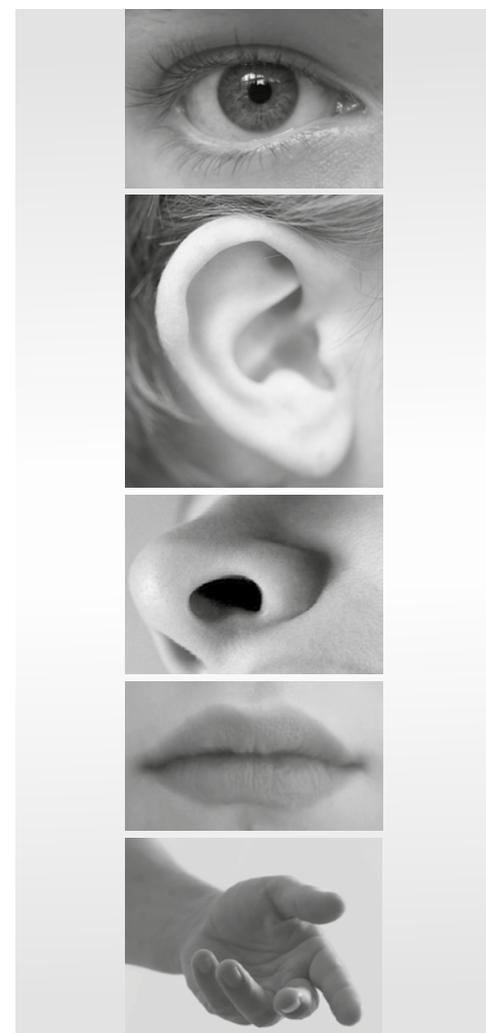
LaboSens

ARREDI PER L'ANALISI SENSORIALE

L'analisi sensoriale è la disciplina scientifica impiegata per evocare, misurare, analizzare ed interpretare le sensazioni che possono essere percepite dai sensi della vista, udito, olfatto, gusto e tatto.



LaboSens



L'importanza di garantire la costanza qualitativa di un prodotto, risulta essere fondamentale per un'azienda che vuole soddisfare le esigenze di un consumatore sempre più attento.

LABOSYSTEM

www.labosystem.it

Le sensazioni provenienti dal gusto di un prodotto, dal suo aspetto, dalla consistenza che lo caratterizza, dal profumo che sprigiona, dal colore che lo presenta e da altri indicatori, possono far connotare un prodotto come di qualità o meno. Ogni giorno, quando consumiamo od utilizziamo un prodotto, che sia questo food o non food inconsapevolmente facciamo le nostre valutazioni attraverso l'uso dei nostri sensi.

I gusti e le tendenze dei consumatori, si modificano costantemente, per tale motivo le aziende sono costrette a modificare le proprie scelte per soddisfare le richieste di una clientela sempre più esigente. Analizzare le tendenze, i bisogni nascosti, le scelte, sono input importanti per lo sviluppo, la definizione o il restyling di un prodotto.

Nell'industria non è nuova l'applicazione di questa scienza come strumento fondamentale nella Ricerca & Sviluppo e nel Controllo Qualità, ma ha assunto crescente importanza da quando l'apertura dei mercati e il crescente interesse del consumatore hanno reso più rilevante la salvaguardia e il mantenimento di un alto livello qualitativo del prodotto.

Le postazioni di analisi sensoriali sono rivolte ad aziende private che intendono affrontare il mercato con un alto grado di conoscenza, per economizzare gli investimenti ed ottenere un prodotto vincente; la loro area di interesse riguarda anche laboratori tradizionali specializzati in indagini di mercato per aziende della grande distribuzione, industrie alimentari e agroalimentari.



Tra i vantaggi per le aziende:

- **Valutare il livello di preferenza dei prodotti.**
- **Scoprire nuovi target.**
- **Individuare i punti di forza del prodotto.**
- **Ricevere input per la realizzazione di nuove produzioni.**
- **Verificare l'accettabilità dei prodotti.**
- **Stabilire l'indice di preferenza globale.**



Attraverso l'applicazione di metodi sensoriali "discriminanti" e "descrittivi" è possibile comprendere se esistano differenze significative tra prodotti simili, di quale intensità sia la differenza e a quali attributi sensoriali sia riconducibile.

Si possono quindi ottenere informazioni che rappresentano un valido supporto nello sviluppo di nuovi alimenti e nelle strategie di marketing.

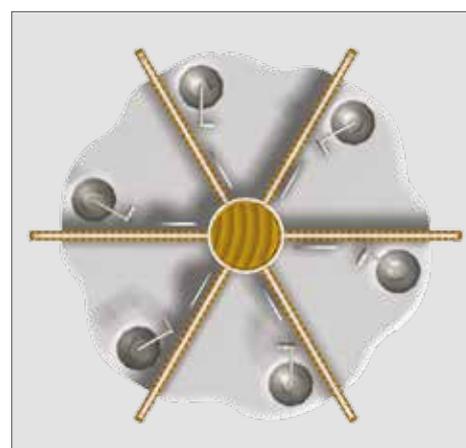
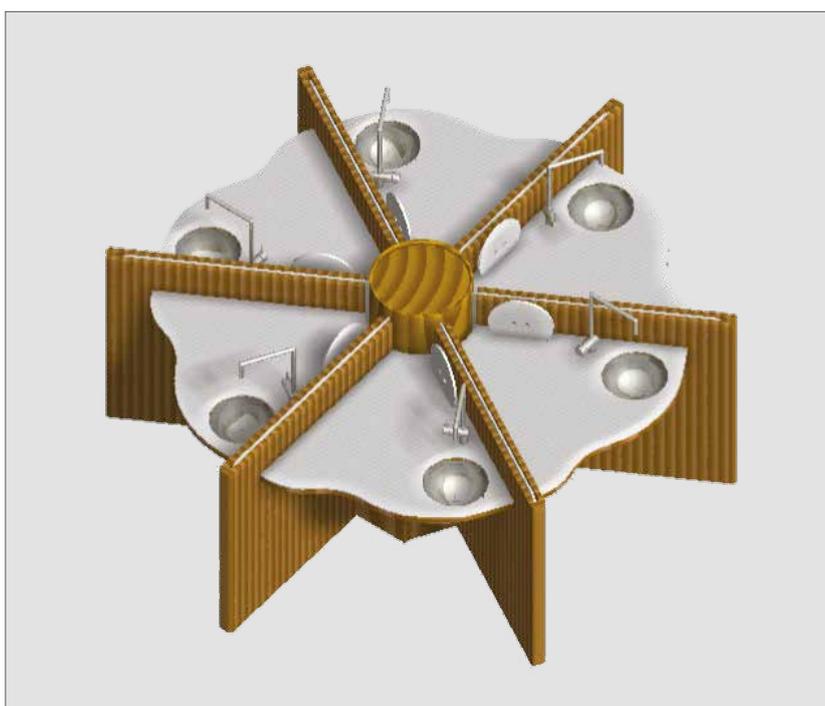
Dal punto di vista alimentare l'analisi sensoriale sta assumendo un'importanza crescente anche in campo professionale: le postazioni sensoriali vengono utilizzate nei centri di istruzione e formazione dei Panel (giudici) dove, sotto la guida di docenti qualificati, gli studenti ricevono formazione in tecnologie alimentari e della ristorazione, unite a nozioni di marketing, fisiologia, statistica e psicologia oltre chiaramente alle principali tecniche di valutazione sensoriale applicate ai diversi prodotti, al fine di comparare e giudicare la qualità degli stessi e le loro modificazioni durante la conservazione.

Un laboratorio per l'analisi sensoriale progettato specificatamente per lo scopo accresce il comfort dei "Panel" e restituisce valori sicuramente più reali con evidenti benefici sui costi (meno test necessari ecc.).

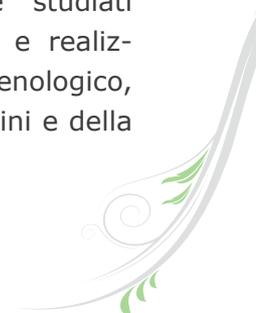




- Analisi delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dell'olio d'oliva.
- Analisi sensoriale nella produzione della vite.
- Caratterizzazione sensoriale di piatti pronti cotti e surgelati destinati ad essere sottoposti a riattivazione con microonde.
- Valutazione della qualità igienico-sanitaria di prodotti di salumeria e formaggi, confronto con il capitolato e le specifiche di produzione/fornitura, confronto tra lotti di produzione diversi.
- Analisi di qualità igienico sanitarie di prodotti a marchio food, non food, petfood e confronto con i leader di mercato.



Postazioni sensoriali con accorgimenti specificatamente studiati sono inoltre progettate e realizzate per tutto il settore enologico, della degustazione dei vini e della loro classificazione.



Le aule di degustazione e analisi sensoriali sono i luoghi in cui si svolgono formazione dei Panel, valutazioni, elaborazione dei dati e discussione dei risultati. Le loro caratteristiche devono essere tali da non creare disturbo negli analisti, pertanto rumori, odori, luci, colori vanno opportunamente controllati per non compromettere l'affidabilità delle valutazioni.

Tutti i prodotti e i progetti delle aule sono realizzati in conformità alla norma **UNI EN ISO 8589:2010**.

La gamma dei prodotti si articola in:

- **Banchi di degustazione per aule di formazione.**
- **Cabine per analisi sensoriale.**
- **Arredi per area preparazione campioni.**
- **Postazioni mobili.**
- **Banchi di degustazione multiuso.**



AULE DI FORMAZIONE

LaboSens

Postazioni multiple a sviluppo lineare per la formazione dei Panel. Si presentano come una serie di banchi contraddistinti da grande praticità d'uso e manutenzione dalle linee eleganti per un ambiente armonioso:

- Materiali: piani, schermi e alzate in laminato stratificato bianco full-color a garanzia di igiene, resistenza e durata.
- Lavello inox incassato sotto piano con coperchio di chiusura.
- Erogatore acqua fredda.
- Prese di servizio (anche LAN) incassate e protette (IP 65).
- Alzata tecnica con pannello amovibile e impianti ispezionabili.
- Struttura in acciaio verniciato a polveri.
- Possibilità di aggiungere porta monitor a scomparsa nel piano.



CABINE PER ANALISI SENSORIALE

Postazioni semplici

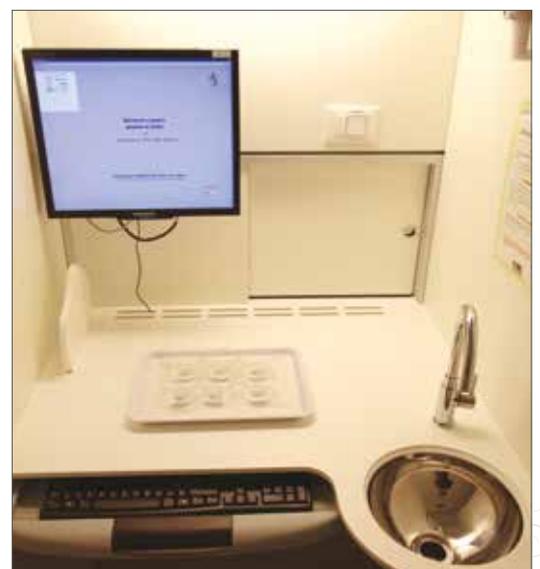
Versione base per analisi non troppo sofisticate ma in uno spazio raccolto e gradevole oltre che ben strutturato:

- Cabine modulari accostate.
- Divisori bassi non a soffitto.
- Corredabili a richiesta con: passavivande, luci, prese di servizio, porta monitor, porta tastiera estraibile, pulsante di chiamata.

Postazioni complesse

Massima attenzione al confort, all'isolamento di odori e rumori, alla funzionalità, alla pulizia igienica, al design:

- Divisione degli ambienti con pareti mobili a soffitto per separazione odori e isolamento acustico.
- Piano in laminato stratificato bianco full-color, sagomato.
- Lavello inox incassato sotto piano con coperchio chiusura.
- Erogatore acqua fredda o miscelatore.
- Porta monitor regolabile sospeso.
- Porta tastiera estraibile sotto piano.
- Prese servizio.
- Pulsante chiamata.
- Luci vari colori.
- Passavivande scorrevole a scomparsa nella parete.
- Porta tovaglioli inox a parete.
- Porta bicchieri a parete.
- Spie luminose di presenza e chiamata.
- Vano tecnico pensile per cablaggi elettrici ispezionabile.
- Impianti idraulici ispezionabili.
- Poltroncina ergonomica regolabile.



PREPARAZIONE CAMPIONI

PREPARAZIONE CAMPIONI

LaboSens

Spazi attrezzabili sia in maniera essenziale con dei semplici tavoli, sia in modo più articolato quando è necessario cuocere o preparare alimenti:

- Piani in acciaio inox.
- Elettrodomestici di alta gamma classe A o A+.
- Cottura su piani in vetroceramica.
- Cappa aspirante inox professionale.
- Superfici in laminato o completamente in acciaio inox.

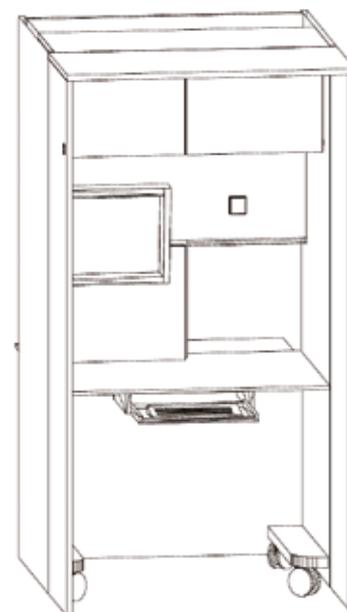


POSTAZIONI MOBILI

LaboSens

Particolarmente adatte quando si condividono esigenze diverse nello stesso ambiente, oppure l'utilizzo è un fatto occasionale o stagionale:

- Postazioni a utilizzo singolo o abbinate.
- Struttura in melaminico ignifugo bianco.
- Piano in laminato stratificato o normale.
- Passavivande scorrevole a scomparsa.
- Porta monitor regolabile.
- Porta tastiera estraibile.
- Prese di servizio.
- Pulsante di chiamata.
- Chiusura postazione con tenda scorrevole.
- Luci colorate.
- Pianetto servizio estraibile per appoggio vassoi.
- Spie luminose di presenza e chiamata.
- Cablaggi ispezionabili.
- Spazio per apparecchiature chiuso con ante.



BANCHI DEGUSTAZIONE MULTIUSO

Racchiudono in una unica postazione più possibilità di utilizzo: la presentazione del prodotto, la sua valutazione individuale, il confronto dei risultati.

Uno dei vantaggi che offre questa soluzione, molto utilizzata nel settore enologico, è quello di poter passare in poco tempo da un insieme di postazioni senza interferenze visive con gli altri panel a una configurazione che favorisce il confronto e lo scambio di opinioni. Inoltre permette di avere "2 sale in 1" con conseguente risparmio in termini di spazio occupato.

- **Possibilità di configurazione lineare o circolare.**
- **Utilizzo sia per presentazione prodotti che per degustazione grazie agli schermi mobili.**
- **Schermi mobili scorrevoli verticalmente comandati elettricamente con radiocomando o pulsante.**
- **Piani in laminato stratificato bianco full-color sagomato.**
- **Lavello inox incassato sotto piano, con coperchio di chiusura.**
- **Erogatore acqua fredda o miscelatore.**
- **Struttura in laminato bianco.**

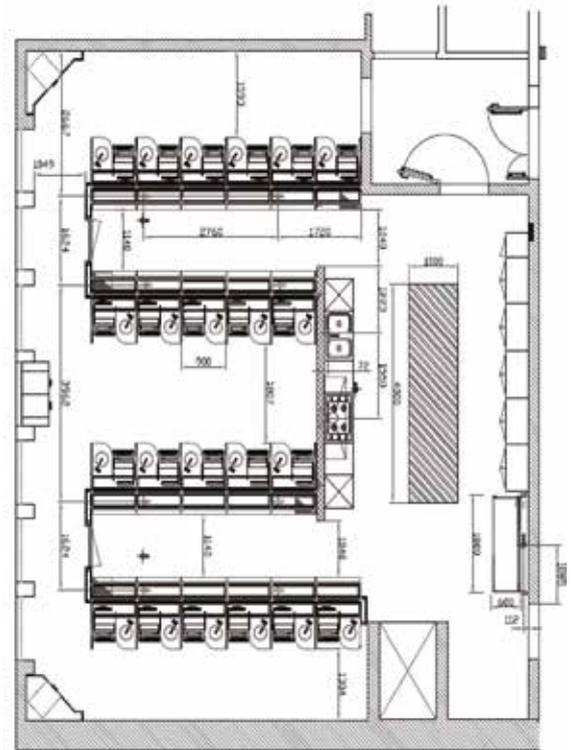


PROGETTAZIONE

Partendo dalla fase di progettazione e seguendo lo sviluppo del progetto a stretto contatto con il cliente, dalla planimetria, agli ingombri, alla disposizione delle pareti fino alla realizzazione dell'opera impiantistica, Labosystem dispone della struttura per gestire tutta la creazione dell'aula di analisi sensoriale.

Il servizio comprende anche tutta l'impiantistica a complemento, eventuali sale di attesa o riunione, sale ufficio e laboratori dedicati all'analisi chimica.

L'offerta produttiva di Labosystem si rivolge sia a centri che collaborano con Università ed enti pubblici sia a società private, sviluppando soluzioni in conformità con la norma ISO 8589:2010 nelle tipologie standard o custom sulla specifica esigenza di utilizzo e disponibilità degli spazi.



NORMATIVE



I Panel selezionati che si riuniscono in sale che garantiscono la purezza delle loro valutazioni, sono una risposta all'esigenza di standardizzare a livello Comunitario la classificazione e la definizione delle caratteristiche fisico-chimiche di un prodotto e le valutazioni eseguite su un campione normalizzato di alimenti di varia origine e natura come formaggi, salumi, carni o qualsiasi altro tipo di campione "food e non food".

Le sale di analisi sensoriali offrono ai Panel il giusto ambiente, normalizzato e conforme alla **norma ISO 8589:2010** e ai regolamenti **CEE** per eseguire le valutazioni.

La sala dovrà essere gradevole e convenientemente illuminata, mantenendo però un carattere neutro. Per questo si raccomanda un colore chiaro e a tinta unita per le pareti in modo da non influire sui risultati dell'analisi; lo stesso concetto vale per le cabine di valutazione che ospitano i Panel.

Le dimensioni della sala dipendono dallo spazio a disposizione, ma in genere devono permettere l'installazione di 10-15 cabine più una zona di preparazione e/o cottura dei campioni. Spazi ampi permetteranno di installare anche sale per la pulizia del materiale, sale riunioni per discussioni post analisi, sale d'attesa e uffici.

Sala e cabine dovranno potersi pulire facilmente ed essere preferibilmente insonorizzate. La sala dovrà anche essere protetta da odori estranei e provvista di efficace sistema di ventilazione.

Se necessario la sala di assaggio dovrà essere dotata di aria condizionata per mantenere la temperatura intorno ai 20-22°C e un'igrometria del 60-70% di umidità relativa, per permettere una gradevole permanenza degli assaggiatori.



LABOSYSTEM
SISTEMI MODULARI PER LABORATORIO

Via C. Battisti, 29 - 22069 ROVELLASCA (CO)
tel. 02 96 74 91 60 - fax 02 96 74 91 64
www.labosystem.it - labosystem@labosystem.it