

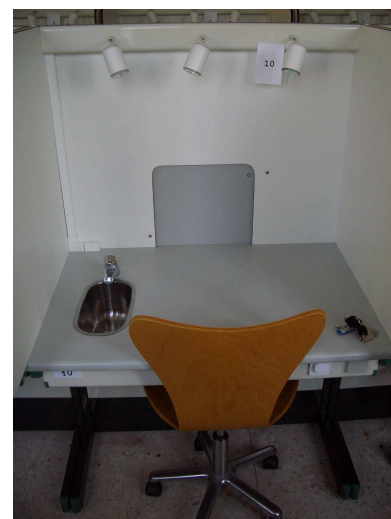
ANÁLISIS SENSORIAL

Los controles de calidad sensoriales de los alimentos se basan en **testar el grado de satisfacción de los consumidores**, realizando mediante sistemas de catas de productos, según las necesidades de información a obtener. **El análisis sensorial de los alimentos** proporciona a los fabricantes una herramienta muy útil a la hora de desarrollar nuevos productos, conocer las necesidades y apetencias de los consumidores y sobre todo no equivocarse con la evaluación de la satisfacción del producto alimenticio elaborado.



El GRUPO ANALIZA CALIDAD ofrece a sus clientes el control de análisis sensorial mediante la realización de diversos sistemas de control de calidad sensorial, entre los que destacamos:

TEST DE CONSUMIDORES NORMAL Y MULTIGEOGRÁFICO. Se trata de un tipo de test sensorial, en el cual mide el grado de satisfacción que el consumidor tiene de un producto con una elevada exactitud. Lo realizamos en diferentes localidades con un perfil adecuado de consumidores. Con ello valoramos la intención de compra frente a los de la competencia, testar el tipo de envase, formato, o incluso la aceptación de nuevo desarrollo. El número de personas a testar es un dato muy importante, pues decide el comportamiento de los resultados estadísticos, y es un índice que elige el cliente.



TEST DE SONDEO DE CONSUMIDORES: Se trata de medir el grado de satisfacción que el consumidor tiene de un determinado alimento. Se realiza entre 20 y 40 personas que son previamente elegidos con una serie de requisitos. Con ello conseguimos testar el producto frente a la competencia, conocer más del tipo de envase, formato, intención de compra y aceptación del nuevo producto.

OTROS TEST a realizar son los siguientes: **1.-Test de discusión en Grupo:** La información que se obtiene son opiniones de los consumidores para mejorar y tener mayor conocimiento del producto testado. **2.-Análisis descriptivo:** Caracteriza organolépticamente un alimento determinando la intensidad de sus características organolépticas, realizándose con un panel de catadores entrenados para ese tipo de producto. **3.-Análisis discriminante:** Su objetivo es establecer diferencias significativas entre distintos productos. **4.-Catas comentadas:** Dirigir en público una cata de un producto, explicándose las características del producto así como los pasos a dar para obtener el mayor grado de satisfacción del consumidor de los mismos.