



Innovando la Experiencia Sensorial

Acerca de nosotros

SensoLab Solutions es una empresa especializada en el área de evaluación sensorial, ofreciendo sus servicios a la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica. Contamos con personal altamente capacitado, infraestructura adecuada y técnicas vanguardistas de análisis sensorial y conocimiento de consumidores para poder cumplir las necesidades de nuestros clientes.



Centro de Innovación y Transferencia
Tecnológica – CIT² –
(Pabellón Tec)
Local No. 38. Oficina#22.

Av. Eugenio Garza Sada #427
Col. Altavista Pabellón Tec, 64849
Monterrey, N.L.

Ubicación

Contacto

Para mayor información, contáctenos:

contacto@sensolab.mx

Visite nuestra página de internet en:

www.sensolab.mx

Gracias a la sensibilidad y precisión de nuestro panel entrenado, es posible caracterizar los atributos sensoriales de tus productos para estudiar cómo éstos difieren o se asemejan a otros del mercado, así como determinar de qué manera los ingredientes, procesos, envases y/o condiciones de almacenamiento, afectan las propiedades organolépticas de tus productos.



Análisis Sensorial



Vida Útil Sensorial

- ✓ Determinación de vida útil con métodos acelerados.
- ✓ Modelación del cambio sensorial del producto a través del tiempo.

Pruebas Discriminativas

- ✓ Detección de diferencias sensoriales por cambios en formulación, proceso, envasado o almacenamiento en productos.

Pruebas Descriptivas

- ✓ Desarrollo de perfil sensorial - *Gold Standard*.
- ✓ Comparación de perfil sensorial entre diferentes productos.
- ✓ Evaluar cambios específicos sensoriales en producto por cambios en envase, ingredientes, procesos o almacenamiento.
- ✓ Especificaciones sensoriales.
- ✓ Mapeo de preferencias
- ✓ Soporte de *Claims*

Nuestras investigaciones de mercado se llevan a cabo a través de meticulosos procesos de selección, análisis e interpretación de resultados con el fin de entender el comportamiento de consumidores específicos y generar una detallada retroalimentación de la debilidad o fortaleza de tus productos. ¿Cómo cautivar los sentidos de tus consumidores?



Estudios de Mercado



Metodologías

- ✓ Estudios cualitativos y cuantitativos:
 - **Nivel de agrado**
 - **Preferencia**
 - **Justo-como-me-gusta**
 - **Mapeo de preferencia**
 - **Modelaciones de rechazo y aceptación de productos**
 - **Entre otras metodologías**
- ✓ Focus Groups
- ✓ Entrevistas personales, telefónicas
- ✓ Encuestas electrónicas

Aplicaciones

- ✓ Desarrollo de nuevos productos
- ✓ Optimización de productos existentes
- ✓ Determinar posicionamiento en mercado
- ✓ Evaluar cambios sensoriales por modificación en ingredientes, procesos y/o almacenamiento
- ✓ Determinación de vida de útil
- ✓ Diseño de empaques

Datos de Nutrición	
Tamaño de la porción 100g	
Cantidad por porción	
Calorías 169	Calorías de grasa 65
% Valor Dally	
Grasa total 7g	11%
Grasa saturada 2g	11%
Grasas Trans	
Colesterol 68 mg	23%
Sodio 42mg	2%
Carbohidratos totales 0g	0%
Fibra dietética 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteínas 24g	
Vitamina A 6% • Vitamina C 5%	
Calcio 9% • Hierro 2%	
* Porcentaje de Valores diarios están en 2,000 Calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

Desarrollo de tablas nutrimentales, declaración de ingredientes y figuras nutrimentales de acuerdo con la regulación mexicana y de USDA. Contamos con software esp



Etiquetado

Calidad e Inocuidad

Apoyo en la supervisión y desarrollo de programas prerequisito así como la implementación y el correcto planteamiento y ejecución del plan HACCP para cada producto.



Soporte para la optimización y desarrollo de nuevos productos mediante asesoría especializada en diferentes tecnologías de ingredientes, procesos, envases y almacenamiento.

HACCP

Desarrollo

Cursos y Talleres

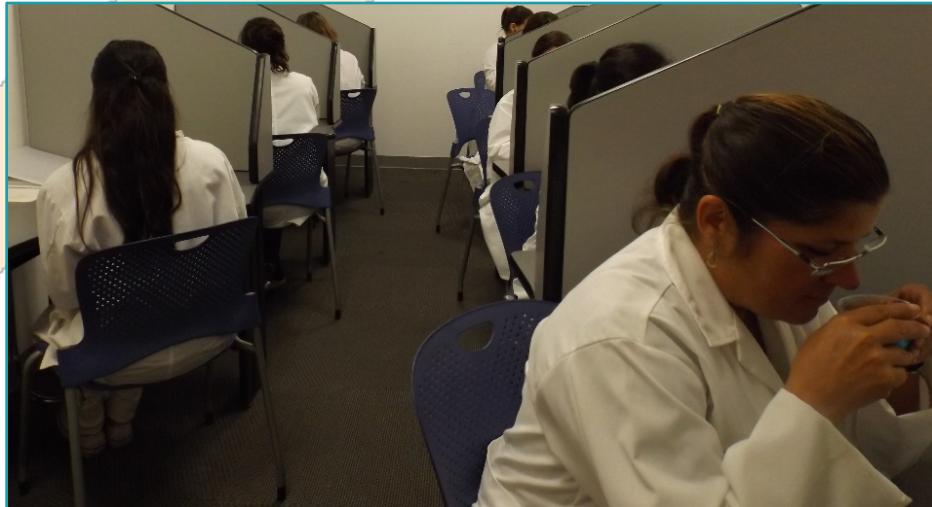
Desarrollar e impartir cursos de formación especializada en el área de evaluación sensorial, calidad e inocuidad, adaptados a sus necesidades y personal.



Formación de panelistas entrenados (internos o externos) y capacitación y evaluación de paneles sensoriales existentes para fortalecer la calidad sensorial de tus productos en el mercado.

Capacitación

Capacidades



- ✓ Amplia experiencia en el área sensorial, matemática, estadística, química y biotecnológica.
- ✓ Software especializado en análisis sensorial.
- ✓ Bases de datos para reclutar consumidores con perfiles específicos.
- ✓ Panel entrenado integrado por ocho jueces expertos.
- ✓ Instalaciones adecuadas con área abierta y cerrada, así como salas de diferentes capacidades para estudios de mercado.
- ✓ Desarrollo e Implementación de metodologías vanguardistas para la obtención de resultados con excelente nivel de resolución.
- ✓ Entrega rápida de reportes con resultados.
 - Interpretación de resultados y recomendaciones.
 - Presentación de resultados a petición del cliente.



Centro de Innovación y
Transferencia Tecnológica (CIT²)
Local No. 38, Oficina #22.

Av. Eugenio Garza Sada #427
Col. Altavista Pabellón Tec,
64849
Monterrey, N.L.

contacto@sensolab.mx
www.sensolab.mx