Test d'usage à domicile

Consommateurs habituels du produit, qui testent le produit chez eux, dans des conditions réelles d'utilisation.

Pour valider le mode de préparation d'un produit,
Pour tester la praticité d'un packaging,
Pour évaluer l'appréciation de tous les membres de la famille...

En phase de mise sur le marché,
En phase de validation d'un concept ou d'un packaging...

Test descriptif

Dégustateurs qui décrivent le produit de façon objective en laboratoire, en cabines individuelles.

Pour établir les profils descriptifs de différentes recettes,
Pour mettre en évidence la caractéristique principale d'un produit,
Pour mesurer des critères en terme d'intensité...

En phase de mise au point de recettes,
Pour une comparaison par rapport aux produits concurrents du marché...

Test triangulaire = Test discriminatif

Dégustateurs qui recherche une différence entre 2 produits en laboratoire, en cabines individuelles.

Pour mettre en évidence une différence ou une similitude entre 2 produits.

En contrôle qualité ou en suivi de production,
Pour valider le changement d'un ingrédient dans une recette...

NOS ACCREDITATIONS

Le laboratoire ISHA est accrédité par le COFRAC (1-1758) pour le programme 133: Analyse Sensorielle.
Au-delà de la liste de nos accréditations, toutes les analyses sont réalisées sous Assurance Qualité.

NOS ATOUTS

Le laboratoire s'engage à réaliser les tests avec une fiabilité maximale, depuis la sélection des panélistes jusqu'à la rédaction du rapport.

Nous assurons un service complet et personnalisé par notre réactivité et nos conseils.