



Estudio sensorial para analizar,  
identificar e interpretar las  
**propiedades de un producto**

right solutions. right partner.

# PRESENCIA DE ALS EN ESPAÑA Y PORTUGAL



Con presencia internacional, ALS tiene en España y Portugal delegaciones cerca de cada industria para ofrecer de forma personalizada y profesional una solución a todas sus necesidades.

**11+**  
Sites España

**5+**  
Sites Portugal

# ¿POR QUÉ REALIZAR ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTO?



Los análisis sensoriales se utilizan para la identificación, análisis e interpretación de las propiedades de un producto que se perciben a través de los sentidos.

El desarrollo e implementación de pruebas específicas reguladas por normas de estandarización (ISO, UNE, etc.) hace del análisis sensorial una herramienta muy útil y con un amplio campo de aplicación.

## Nuestras instalaciones

- Más de 15 años de **experiencia** en el sector.
- Sala de catas que cumple con la norma **ISO 8589** "Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de cata".
- Espacio **controlado**, agradable, bien iluminado y libre de ruidos y olores extraños.

Disponemos de una zona de preparación de muestras y una zona contigua de degustación con:



14 cabinas individuales



Cabinas informatizadas



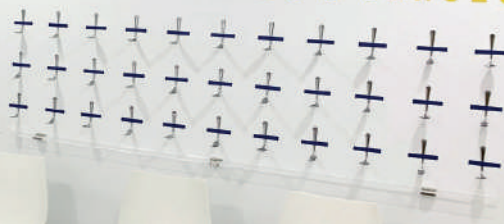
Independencia de los catadores

### LA OPINIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Analiza e interpreta las propiedades de tu producto y conoce cómo se perciben a través de los sentidos.

# full5en5e

## THE VALUE OF THE 5 SENSES



¿hablamos?



# SALA DE **CATAS** INFRAESTRUCTURA Y ANÁLISIS



Amplia base de datos de panel de consumidores



Más de 13.000 consumidores registrados



Diferentes rangos (edad, requisitos nutricionales..)



Panel de jueces entrenados



Panel de expertos en la evaluación sensorial del jamón curado ETG



Personal cualificado con amplia experiencia en el análisis sensorial



Posibilidad de realizar pruebas At-home.

## ANALIZAMOS

- ✓ Alimentos y bebidas
- ✓ Cosméticos
- ✓ Productos de droguería
- ✓ Productos de higiene personal
- ✓ Alimentos para mascotas
- ✓ Envases





## Estudios que realizamos:



### Investigación y desarrollo

Caracterización de los alimentos y sus componentes.

Estudio de la relación entre pruebas instrumentales físico-químicas y los parámetros sensoriales.



### Desarrollo de nuevos productos

Realización de perfiles sensoriales de un producto y medida del grado de aceptación del nuevo producto antes de su lanzamiento al mercado.



### Optimización de formulaciones y procesos

Influencia de la materia prima sobre la calidad sensorial, reformulaciones de producto, determinamos el efecto de un cambio en la fórmula o en la tecnología de elaboración en la calidad sensorial de su producto y estudio de si el consumidor es capaz de diferenciar el cambio y si le aporta algún valor añadido.



### Control de calidad del producto

Determinamos si su producto se ajusta a las especificaciones de calidad sensorial exigidas por la legislación, por un cliente o a los requisitos internos de su empresa. Influencia de la materia prima, el almacenamiento, cambios de ingredientes sobre la calidad sensorial o la influencia de los atributos sobre la misma calidad, etc.





## Estudios que realizamos:



### Análisis sensorial de migración de olores

Migración de olores de envases y sustancias en contacto con los alimentos. (UNE-ISO 13302).



### Pruebas de uso food y near food

En condiciones controladas.



### Estudio de vida útil

Estudio de la evolución de las características sensoriales de su producto a tiempo real en condiciones específicas de conservación (vida útil sensorial del producto).



### Estudio de mercado

Estudios de aceptabilidad y preferencia. Caracterización de un producto frente a otros similares ya existentes en el mercado. Descripción de los hábitos de consumo y compra, expectativas, creencias y actitudes. Caracterización de un producto "ideal". Identificación de los atributos del producto con mayor impacto social.





Las pruebas se diseñan de forma personalizada para ajustarnos a las necesidades de nuestros clientes.

**PRUEBAS DE DIFERENCIAS (DISCRIMINATIVAS)**

Utilizadas para contrastar si la diferencia entre dos productos es perceptible sensorialmente.

Prueba comparación por parejas	UNE-EN ISO 5495
Prueba triangular	UNE-EN ISO 4120
Prueba dúo-trío	UNE-EN ISO 10399
Prueba A/No A	ISO 8588

**PRUEBAS DE DESCRIPTIVAS**

Utilizadas para caracterizar cualitativa y cuantitativamente uno o más atributos sensoriales específicos presentes en una o más muestras

- Definir el perfil sensorial de una muestra.
- Obtener una especificación detallada de los atributos sensoriales de un producto o varios.
- Perfil de libre elección.
- Disponemos de un panel de expertos para la evaluación organoléptica de Jamón ETG (ensayo acreditado ENAC).
  - Validación del panel y validación del método en evaluación sensorial de productos concretos mediante panel entrenado.
  - Posibilidad de validar panel y método de productos concretos mediante panel de expertos en base a una IGP, DOP, Ficha Técnica...
  - Disponemos de evaluación organoléptica mediante un panel de expertos en base a la DOP Dehesa de Extremadura.
  - Disponemos de evaluación organoléptica mediante un panel de expertos en base a la IGP Llonganissa de Vic.



**15+**  
de experiencia





Las pruebas se diseñan de forma personalizada para ajustarnos a las necesidades de nuestros clientes.

METODOLOGÍA	<b>PRUEBAS DE ORDENACIÓN (ISO 8588)</b>	
	Comparación de tres o más muestras en función de la intensidad de un atributo determinado.	
	<b>PRUEBAS HEDÓNICAS: (UNE-EN ISO 11136)</b>	
	Utilizadas para conocer la opinión y actitud de los consumidores hacia diferentes productos.	
	<b>A. PRUEBAS DE CONSUMIDORES IN LAB</b>	<b>ENSAYO ACREDITADO ENAC</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Aceptabilidad:</b> Sirven para determinar el nivel de agrado de uno o más productos, mediante el uso de escalas.</li> <li>▪ <b>Preferencia:</b> el objetivo de estas pruebas determinar si existe una diferencia significativa en la preferencia del consumidor hacia los productos que se evalúan.</li> <li>▪ <b>Intención de compra:</b> medimos el grado de aceptación, la preferencia y la intención de compra de sus productos en el consumidor objetivo.</li> </ul> <p style="text-align: center;">En este tipo de pruebas se puede recoger mucha más información de los consumidores, como la marca que consume habitualmente, evaluación de los ingredientes, precio que está dispuesto a pagar, packaging, etc.</p>	
<b>B. PRUEBAS DE CONSUMIDORES AT HOME</b>		
Enviamos el producto a casa de los consumidores y medimos el grado de aceptación, preferencia, intención de compra... en condiciones reales de consumo.		

ALS

EXPERIENCE

13.000 +

consumidores registrados







Las pruebas se diseñan de forma personalizada para ajustarnos a las necesidades de nuestros clientes.

- **Acreditación de ENAC**, según documento LE221/451.
- **ISO 5492**. Análisis sensorial. Vocabulario.
- **UNE-EN ISO 6685**. Análisis sensorial. Metodología. Guía general.
- **UNE-EN ISO 8589**. Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de catas.
- **UNE-EN ISO 1329**. Análisis sensorial. Metodología. Guía para establecer un perfil sensorial.
- **ISO 8588**. Sensory analysis -- Methodology -- "A" - "not A" test.
- **UNE-EN ISO 10399**. Análisis sensorial. Metodología. Ensayo dúo-trío.
- **UNE-EN ISO 4120**. Análisis sensorial. Metodología. Prueba triangular
- **UNE-EN ISO 5495**. Análisis sensorial. Metodología. Prueba de comparación por parejas.
- **UNE-ISO 8587**. Análisis sensorial. Metodología. Ordenación
- **UNE-EN ISO 4121**. Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas.
- **UNE-EN ISO 8586**. Análisis sensorial. Guía general para la selección, entrenamiento y control de catadores y catadores expertos.
- **UNE-ISO 5496**. Análisis sensorial. Metodología. Iniciación y entrenamiento de jueces en la detección y reconocimiento de olores.
- **UNE-EN ISO 11136**. Análisis Sensorial. Metodología. Guía general para la realización de pruebas hedónicas con consumidores en una zona controlada.
- **UNE-ISO 13302**. Análisis sensorial. Métodos para la evaluación de las modificaciones producidas en las sensaciones olfato-gustativas de los productos alimenticios debidas al envase.





## LABORATORIO



Análisis  
microbiológico



Análisis físico-químico  
e instrumental



Biología  
molecular



Análisis de  
endotoxinas



Serología



Sensorial



Identificación de  
microorganismos

## CONSULTORÍA



Auditorías  
de calidad



Implantación  
de normas



Asesoría  
técnica



Consultoría  
de procesos



Control  
de Legionella



Control  
de plagas



Cursos  
formativos



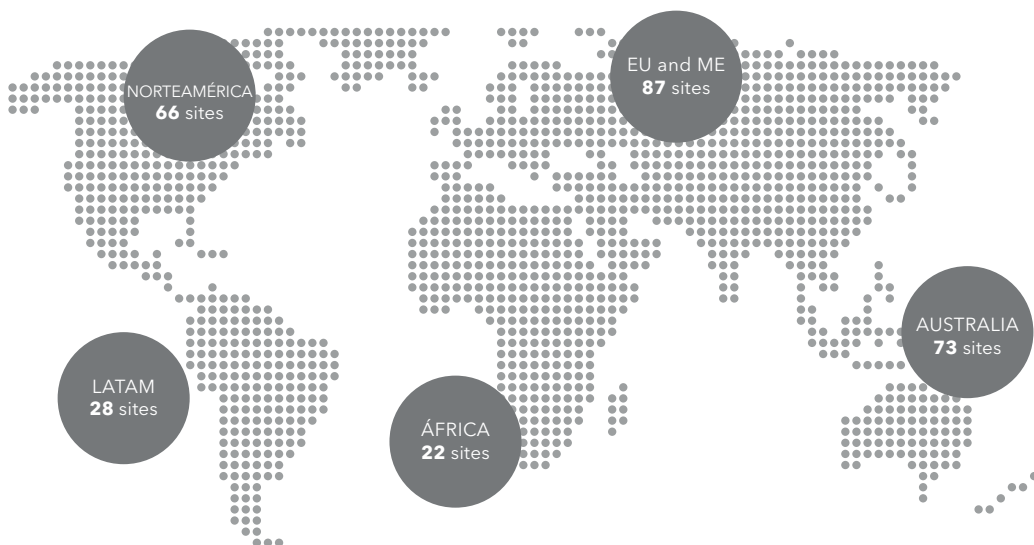
Análisis de riesgos  
APPCC-HACCP



Medioambiente  
y economía circular



# NUESTRA PRESENCIAL GLOBAL



PIDE PRESUPUESTO A TU **LABORATORIO ALS** MÁS CERCANO

[VER MI LABORATORIO ALS](#)



**70+**  
países

**40+**  
años

**350+**  
localizaciones

**17,000+**  
empleados

**40M+/año**  
muestras  
procesadas



right solutions.  
right partner.