



Unser Service

Diskriminierungstests:

Unterstützung von Matching- und Optimierungsprojekten mit Schwerpunkt auf Dreiecks- und Tetradtests; auch andere Testmethoden sind möglich.

Deskriptive Prüfungen:

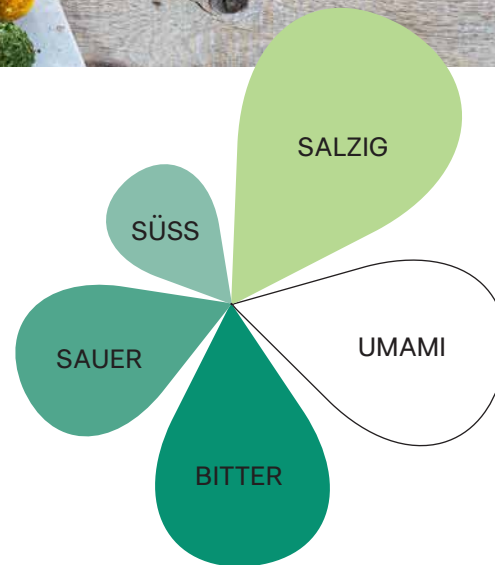
Detaillierte sensorische Beschreibung von Produkten sowie Hervorhebung ihrer spezifischen Merkmale und Unterschiede. Analyse von Wettbewerbsprodukten mittels Mapping und Sorting durch unser sorgfältig geschultes Panel.

Hedonische Prüfungen:

Erhebung von Akzeptanz, Präferenz und charakteristischen Produkteigenschaften (z. B. „Just-about-right“) durch unser hedonisches Panel zur fundierten Bewertung von Neuprodukten.

Individuelles sensorisches Training:

Durchführung individueller Trainings/ Schulungen zu Kräutern und Gewürzen sowie zu Sensorikthemen.



FUCHS GRUPPE

Kontakt

Fuchs Food Solutions GmbH
Katinka Kern • Sensory Manager, Gewürz-Sommelière®
Dieter-Fuchs-Straße 10 • D-49201 Dissen a.T.W.
Phone +49 5421 309-372
katinka.kern@fuchs.de • www.fuchsspice.com

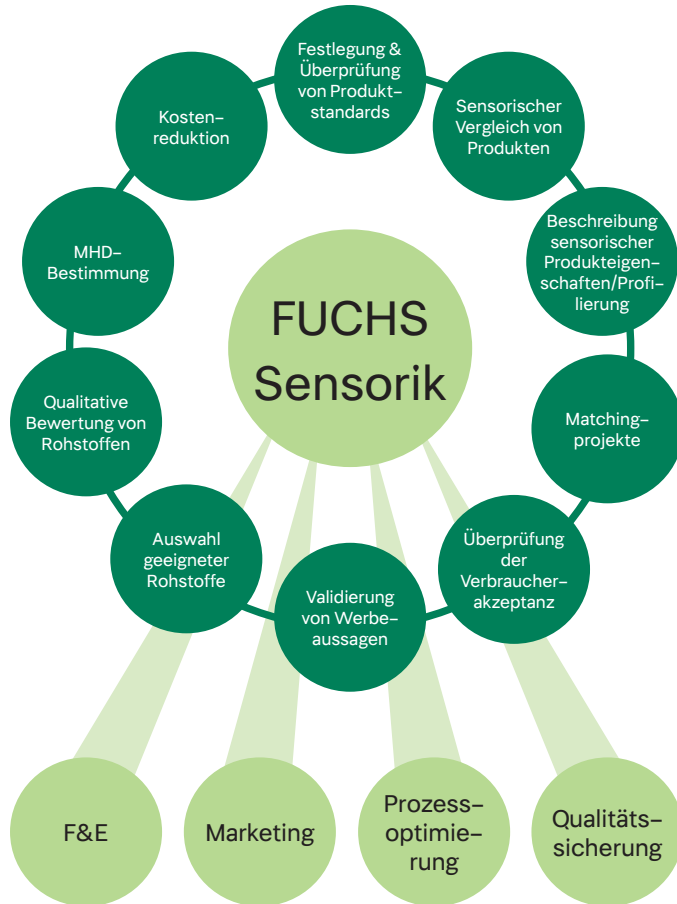
FUCHS GRUPPE



Sensorik

We bring the joy of food to life

Unsere Leistungen



Wir pflegen einen engen Austausch zwischen den Abteilungen zur bestmöglichen Umsetzung Ihres Projektes. Sprechen Sie uns gerne an.

Ressourcen

- Sensorik-Manager mit mehr als 16 Jahren Industrieerfahrung
- 6 Gewürzsommeliere vor Ort
- Voll ausgestattetes Sensoriklabor mit 7 Testkabinen
- Nach DIN-Norm ausgewähltes und geschultes Panel
- Internes Konsumentenpanel (>150)
- Fachlicher Austausch zwischen 19 weltweiten Fuchs Standorten
- Compusense20 Sensorik-Software



LEBENSMITTEL-SENSORIK

MUNDGEFÜHL
FARBE
KONSISTENZ
GERUCH
FORM
GESCHMACK

