



*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 – CIT<sup>2</sup> –  
(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](mailto:contacto@sensolab.mx)

Visite nuestra página de internet en:

[www.sensolab.mx](http://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 de 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?



*Innovando la Experiencia Sensorial*

A background image for the 'Estudios de Mercado' section showing a group of people in a laboratory setting. They are seated at long white tables, focused on tasks. Some are looking at papers, while others are interacting with small glass containers. The room has whiteboards in the background.

## 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 Daily

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

BPM

HACCP

Apoyo en la supervisión y desarrollo de programas prerequisite 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.

Desarrollo

Cursos y Talleres

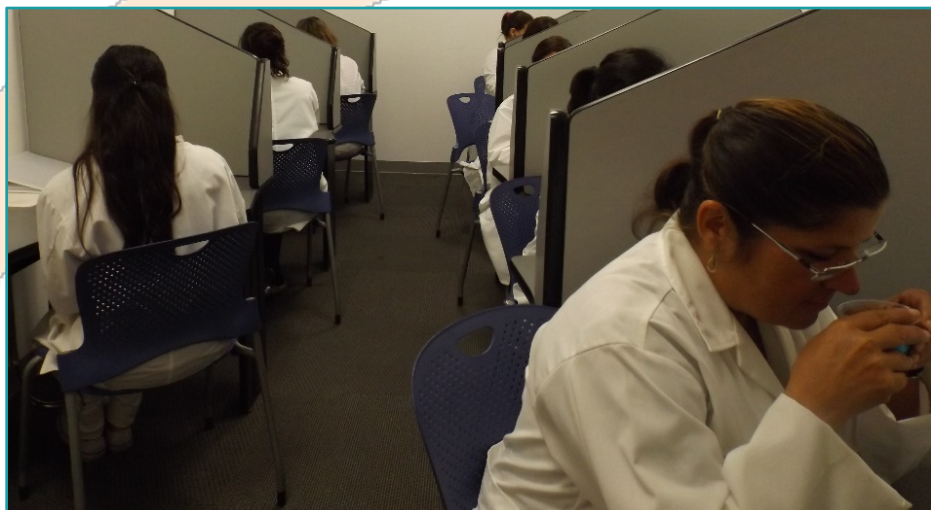
Desarrollar e impartir cursos de formación especializada en el área de evaluación sensorial, calidad e inocuidad, adaptados a sus necesidades y personal.



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 (CIT<sup>2</sup>)  
Local No. 38, Oficina #22.

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

[contacto@sensolab.mx](mailto:contacto@sensolab.mx)  
[www.sensolab.mx](http://www.sensolab.mx)