

Se desideri...

- ⦿ Rendere la valutazione sensoriale più affidabile e oggettiva
- ⦿ Migliorare la qualità sensoriale delle tue produzioni nel tempo
- ⦿ Standardizzare la qualità nei tuoi diversi stabilimenti produttivi
- ⦿ Monitorare le caratteristiche organolettiche dei tuoi prodotti
- ⦿ Ridurre le contestazioni per evitare perdite finanziarie
- ⦿ Minimizzare le perdite di produzione grazie a una precoce determinazione e una rapida risposta ai difetti sensoriali
- ⦿ Accelerare i test di rilascio dei lotti di produzione

... Allora dovresti adottare l'analisi sensoriale automatica Alpha MOS

Il Naso Elettronico offre prestazioni e affidabilità elevate per l'assicurazione qualità:

- ⦿ Operazioni completamente automatiche
- ⦿ Eccellente sensibilità
- ⦿ Analisi rapide
- ⦿ Tempi e costi di analisi ottimizzati
- ⦿ Indipendenza totale dall'ambiente di lavoro
- ⦿ Facilità di utilizzo e training ridotto
- ⦿ Disponibilità illimitata

Le nostre applicazioni personalizzate

I nostri strumenti per la valutazione sensoriale offrono dati pratici e concreti per il processo decisionale nel QC e R&D dei prodotti:

- ⦿ Comparazione delle caratteristiche dei prodotti della concorrenza e caratterizzazione delle differenze sensoriali
- ⦿ Profilazione sensoriale per selezionare la formulazione ottimale
- ⦿ Monitoraggio delle variazioni sensoriali nel tempo (test di stabilità e di shelf life)
- ⦿ Test di mantenimento delle qualità sensoriali nel caso di cambio di fornitori, ingredienti o processi produttivi
- ⦿ Determinazione delle migliori condizioni di conservazione per preservare le qualità organolettiche
- ⦿ Test di conformità sensoriale e ricerca dell'origine del difetto

Molteplici applicazioni per il Food & Beverage

- ⦿ Test di **Controllo Qualità Sensoriale**
- ⦿ Ricerca di **Note Sgradevoli**
- ⦿ Analisi di **Conformità**



Contatto:

Astori Tecnica s.r.l.

Via Stelle, 11
25020 Poncarale (BS)
Tel.: 030 2540240

info@astorioscar.com
www.astorioscar.com

Analisi dell'aroma

HERACLES è uno strumento dedicato all'**analisi dell'aroma dei prodotti e delle molecole chimiche che compongono l'odore.**

- ⦿ Analisi ultra rapida, elevata produttività (8 min per campione)
- ⦿ Trappola di pre-concentrazione integrata per aumentare la sensibilità
- ⦿ 2 Colonne da 10m cadauna / 2 Detector
- ⦿ Analisi dello spazio di testa o di campioni liquidi
- ⦿ Diverse configurazioni per soddisfare varie esigenze di applicazione



Analisi del gusto

ASTREE è uno strumento dedicato all'**analisi del gusto dei prodotti.**

- ⦿ Profilo complessivo del gusto ("impronta digitale")
- ⦿ Classificazione basata sull'intensità di alcuni attributi gustativi
- ⦿ 7 sensori liquidi (tecnologia ChemFET, misura della conducibilità)
- ⦿ Analisi di campioni liquidi



Analisi del colore e della forma

IRIS è un analizzatore visivo che permette una **misura dettagliata dell'aspetto dei prodotti (colori e forme)** basato sulla cattura e l'elaborazione di immagini ad alta risoluzione a condizioni di illuminazione controllata in una cappa chiusa.

- ⦿ Analisi strumentale dell'aspetto dei prodotti "at-line" o in laboratorio
- ⦿ Verifica di colori e forme
- ⦿ Test sulla superficie intera o su porzioni selezionate
- ⦿ Analisi di aree complesse e non-uniformi



Software di analisi sensoriale

AlphaSoft opera su tutti gli strumenti Alpha MOS: monitora le impostazioni strumentali, definisce i metodi e le sequenze di analisi, avvia e controlla l'analisi, gestisce l'acquisizione e l'elaborazione dei dati utilizzando svariate modalità statistiche.

E' possibile combinare i risultati ottenuti da HERACLES, ASTREE e IRIS per ottenere una visione completa delle caratteristiche sensoriali dei prodotti.

AroChemBase è una biblioteca di molecole e degli attributi sensoriali correlati per la caratterizzazione chimica e sensoriale basata sul confronto degli indici di Kovats in gas cromatografia.

Soluzioni vincenti per Analisi Sensoriali

Alpha MOS è specializzata nella strumentazione per analisi sensoriali ed è il leader mondiale degli analizzatori industriali di aroma, gusto e aspetto visivo. Ha installato più di 1000 strumenti nel mondo nelle industrie di Alimenti, Bevande e Packaging.

L'azienda offre soluzioni affidabili e veloci che possono controllare la qualità sensoriale dei prodotti e ottimizzare/standardizzare i processi di produzione.

Qualche dato su Alpha MOS

- ⦿ Creata nel 1993
- ⦿ Quotata in borsa a Parigi
- ⦿ 6 uffici (Francia, USA, Cina, Giappone)
- ⦿ 50 dipendenti
- ⦿ 30 distributori
- ⦿ +1000 strumenti nel mondo
- ⦿ 95% di vendite internazionali