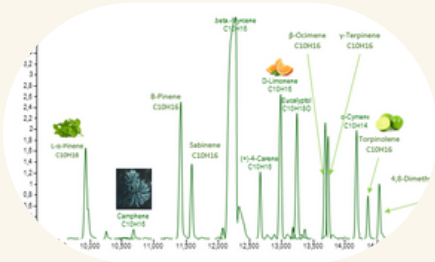


Analyses exploratoires



PROFILS AROMATIQUES

Cette technique permet d'identifier des centaines de composés volatils grâce à notre base de données et nos logiciels de traitement bio-informatique et statistique, qui nous permettent d'identifier les marqueurs d'un produit et les défauts aromatiques (off-flavors)

COMPARAISON D'ÉCHANTILLONS

Trouver les meilleurs procédés de fabrication d'un produit en comparant les profils aromatiques à chaque étapes du process



APPLICATIONS

- Produits industriels (bois, papier, caoutchouc...)
- Aliments (alternatives végétales, boissons, épices, fromages...)
- Cosmétiques (matières premières ou produits finis)

Toutes nos analyses sont couplables à l'olfactométrie (GC-MS/O)

NOS SOUTIENS ET AGRÉMENTS



Expertise dans l'analyse de composés volatils et antioxydants

CONTACT



+33 (0)9 72 25 90 40



www.twistaroma.fr



contact@twistaroma.fr



TWISTAROMA
300 Bd Sébastien Brant,
67400 Illkirch-Graffenstaden