CURRICULUM AZIENDALE

GOOD SENSES S.R.L.

DATI GENERALI

Ragione sociale: Good Senses S.r.l.

CHI SIAMO

Good Senses è una società italiana specializzata in analisi sensoriale per la ricerca & sviluppo e per il marketing. E' stata fondata da Carlo Odello, Gian Paolo Braceschi, Luigi Odello con la partecipazione del Centro Studi Assaggiatori. Di quest'ultimo abbiamo in concessione l'uso dei metodi e degli strumenti di analisi sensoriale sviluppati in oltre trent'anni di attività.

Testiamo prodotti e servizi, formiamo giudici sensoriali e panel leader, creiamo sistemi di analisi sensoriale, organizziamo concorsi internazionali, gestiamo associazioni no-profit, siamo consulenti per organizzazioni di tutela e promozione di prodotti italiani.

TEST SENSORIALI

Un test sensoriale ha lo scopo di fornire informazioni sulla percezione di un prodotto o di un servizio.

Ogni prodotto ha delle caratteristiche intrinseche, chimiche o fisiche, a cui viene attribuito però un certo significato a livello cerebrale. Lo stesso prodotto può quindi originare reazioni molto diverse da persona a persona.

I nostri test sensoriali sono in grado di fornire profili oggettivi del prodotto analizzato, ma anche soggettivi ed emozionali. La scelta del test deve essere quindi in linea con il fine della valutazione, di seguito trovate l'intera gamma Good Sensory ma non esitate a contattarci per individuare quello più adatto alle vostre esigenze.

TEST DI LABORATORIO

I test di laboratorio sono realizzati con lo scopo di profilare oggettivamente un prodotto tramite un panel di giudici. Il risultato dei test di laboratorio è quindi un profilo sensoriale che si può confrontare con altri ottenuti nello stesso modo.

I giudici ricevono una formazione ad hoc che gli permette di utilizzare il metodo di valutazione sensoriale in modo accurato. L'assaggio dei prodotti avviene sempre in modalità blind, vale a dire che il giudice non è a conoscenza della marca del prodotto.

La prestazione dei giudici è controllata tramite il software proprietario Big Sensory Soft: se la performance di un valutatore non è sufficiente, questa non viene utilizzata nell'elaborazione dei dati. La qualità dei dati ottenuti è oltretutto sottoposta a ulteriore controllo sempre tramite lo stesso software.

- **Trialtest Plus**
- **Big Sensory Test**
- **Sensory Explorer**

TEST CONSUMATORE

I test sul consumatore sono realizzati con lo scopo di indagare le preferenze dell'utente finale del prodotto. Poiché quest'ultimo non ha una preparazione all'analisi sensoriale, ci si avvale di strumenti intuitivi che indagano gli aspetti sensoriali di base. Si collegano poi i dati sensoriali alle informazioni sociodemografiche raccolte.

- **Stratus Tasting**

FORMAZIONE SENSORIALE

La formazione è essenziale per l'applicazione dei metodi di analisi sensoriale. Ogni persona può passare dalla semplice capacità di percezione alla sua misurazione per fornire un dato elaborabile e validabile statisticamente.

Questa evoluzione delle proprie capacità permette la creazione di profili sensoriali con un grado di oggettività estremamente elevato e utili per le aziende nelle attività di ricerca e sviluppo, marketing e vendita.

Inoltre, la diffusione di una cultura di analisi sensoriale in azienda contribuisce a uno scambio più efficace delle informazioni tra le varie funzioni, aumentando quindi l'efficienza dell'intera organizzazione.

CORSI GENERALI

- Giudice Sensoriale
- Giudice Addestrato
- Panel Leader
- Brand Ambassador
- Brand Teller

PARTNER

- Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)
- Narratori del Gusto (NdG)
- Istituto Internazionale Chocolier (Iic)
- Centro Studi Assaggiatori (Italian Tasters)
- Assaggiatori Italiani Balsamico (AIB)
- Istituto Eccellenze Italiane Certificate (IEIC)

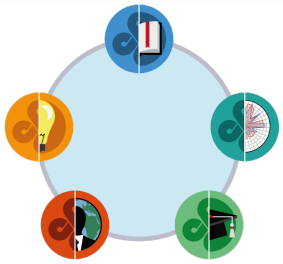
CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

DAL 1990 ANALISI SENSORIALE PER L'INNOVAZIONE

EDIZIONI

23 monografie
153 uscite
9.956 pagine

L'Assaggio: 67 uscite, 4.288 pagine
Sensory News
Coffee Tasters



TEST

SUL CONSUMATORE
70.026 giudici
315.117 valutazioni
5.333 campioni
25 merceologie

DI LABORATORIO
10.620 giudici
297.360 valutazioni
33.040 campioni
172 merceologie

RICERCA
25 università
211 tesi di laurea

NO PROFIT
9 associazioni gestite
17 associazioni con il nostro know how

FORMAZIONE
29 percorsi formativi
2.901 corsi
25.464 ore di lezione
48.015 allievi

LA NOSTRA ESPERIENZA

UN DATABASE DI 315.117 ASSAGGI IN TEST SUL CONSUMATORE SU:
Aceto balsamico di Modena, acqueviti, aromi, distillati, caffè (Espresso Italiano, espresso, moka, cialda, monodose, capsula, solubile, vending, monorigine, lavato, naturale), cappuccino, carne, dolci, formaggio, grappa, integratori, olio, salse di pomodoro, salumi, tartufo, vino.

UN DATABASE DI 297.360 ASSAGGI IN TEST DI LABORATORIO SU:
Aceto e aceto balsamico di Modena, acqua, acqueviti, aerei, amari, aperitivi analcolici, aromi, attrezzature caffè, bar, bibite, bicchieri (tra cui calici da vino, da grappa e da birra), birra, biscotti, bottarga, burro, caffè (Espresso Italiano, espresso, moka, cialda, monodose, capsula, solubile, vending, monorigine, lavato, naturale, turco), camomilla, cappuccino, carne, casonsei, cereali per la colazione, cioccolato, concentrato di pomodoro, confettura, craker, crema al burro, crema corpo, crema pasticcera, crespelle, crocchette di pesce, croissant, dolci (crostate, panini dolci, bussolà, Turta del donizèt, wafer al cacao), dolcificanti, distillati, focacce, formaggio (Asiago, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, ricotta, Pecorino Sardo, Bagòs, fuso a fette, Montasio, Formai de Mut), gelato, grappa (giovane, invecchiata, aromatica), hamburger, lasagne, latte, macchine per caffè (espresso bar, espresso casa, moka), macinadosatori per caffè, maionese, marmellata, melone, miele, nocciole nel cioccolato, olio di oliva, pan di spagna, pandoro, panpepato, passata di pomodoro, pasta, pasta sfoglia, patatine, pesto alla genovese, pizza, polenta, ragù, riso, saloni da parrucchiere, salumi (pancetta affumicata, prosciutto di Parma, prosciutto crudo Dalmata e Istriano, prosciutto cotto, Lard de la Bergamasca, Codeghì de la Bergamasca, Panseta de la Bergamasca, loanghina, salame), sapone mani, sorbetto, spezie, succhi di frutta, sughi, tartrà, tartufo (tra cui Tuber Magnatum Pico), tazzine da espresso (tra cui la tazzina dell'assaggiatore), tè, tonno, tortellini, tramezzini, vino (bianco, rosso, rosato, aromatizzato, marsalato, liquoroso, passito, spumanti).

CENTRO STUDI **ASSAGGIATORI**
Galleria V. Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)
Tel. +39 030 397308 - info@assaggiatori.com - www.assaggiatori.com

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

DAL 1990 ANALISI SENSORIALE PER L'INNOVAZIONE

CI HANNO DATO FIDUCIA

CAFFÈ

Autogrill, Bialetti Industrie, Caffè Cagliari, Caffè Guglielmo, Caffè Mokarico, CMA, Cogeco, Corsino Corsini, Costa Coffee, De Longhi, Evoca Group, Forever, Gruppo Cimbali, Gruppo Costadoro, Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, Istituto Nazionale Espresso Italiano, Jolly Caffè, Luigi Lavazza, Milani, N&W Global Vending, Nestlé, Nuova Simonelli, Pellini Caffè, Procaffè, Rancilio, Saeco, Tea & Coffee World Cup, Wega.

VINO

Caviro, Città del Vino, Consorzio dell'Asti DOCG, Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica d'Abruzzo, Consorzio per la Tutela del Franciacorta, Consorzio per la Tutela del Vino Marsala, Consorzio Tutela Valcalepio, Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Isonzo, Istituto Regionale della Vite e dell'Olio – Sicilia, Soldera, Terre da Vino, Vignaioli Piemontesi.

SPIRITS

Associazione Degustatori Italiani Grappa e Distillati, Averna, Bonollo Umberto, Distilleria Bottega, Distilleria Caffo, Distilleria Marzadro, Distilleria Santa Teresa dei F.lli Marolo, Distillerie Franciacorta, Fratelli Francoli, Istituto Nazionale Grappa, Maschio Beniamino, Premiate Distillerie G. Bertagnolli, Psenner, Roner Distillerie.

FOOD

A2A, Acetum, Agriform, Agroittica, Aia, Alce Nero & Mielizia, Arte Casearia, Assaggiatori Italiani Balsamico, Associazione Industrie Dolciarie Italiane, Azienda Acque Metropolitane Torino, Barilla, Centro Nazionale Studi Tartufo, Comitato Promotore Bottarga Sardegna IGP, Consorzio degli Allevatori Bufalini dell'Amaseno, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Dolfin, Domori, Eridania, Finiper, Mars, Rigoni di Asiago, San Pellegrino, Vecogel.

NON FOOD

Bormioli Luigi, Desa Group, Ikea, Irca Divisione Rica - Zoppas Industries, Neos, Wella, Whirlpool.

ISTITUZIONI E ASSOCIAZIONI

Alma – La scuola internazionale di cucina italiana, Altroconsumo, Assobirra, Assoenologi, Azienda Romana Mercati, C.A.S.T. Alimenti, Camera di Commercio di Bergamo, Camera di Commercio di Milano, Confederazione Italiana Agricoltori, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Trentino S.p.A., Università Cattolica del Sacro Cuore, Università degli Studi di Udine, Università degli Studi di Verona, Veneto Agricoltura, Veronafiere.

CENTRO STUDI **ASSAGGIATORI**
Galleria V. Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)
Tel. +39 030 397308 - info@assaggiatori.com - www.assaggiatori.com