

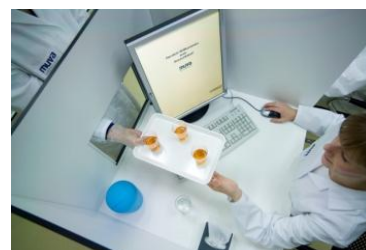
Leistungsspektrum Sensorik

Als Labor- und Dienstleistungszentrum bietet die muva kempten GmbH eines der breitesten Untersuchungsspektren im Lebensmittelbereich an. Langjährige Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich der **Milch und Milchprodukte** prädestinieren die muva kempten GmbH für viele weitere Segmente der Foodbranche. Sie weist ihre Kompetenz, Unabhängigkeit und Neutralität durch eine international gültige Akkreditierung nach.

Die objektiv und kompetent angewendete, moderne Sensorik bietet ein allumfassendes System zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln an, das unverzichtbar für den wirtschaftlichen Erfolg im Lebensmittelbereich ist. Die muva kempten GmbH führt alle relevanten sensorischen Analysen (von der klassischen Methode nach DLG-Prüfvorschriften bis zur produktspezifischen Profilprüfung) durch und stellt zudem ein System zur Schulung und Kontrolle sensorischer Fähigkeiten zur Verfügung.

Unsere Leistungen:

- **Akkreditierte, sensorische Untersuchungen**
 - Deskriptive Prüfungen
 - Unterschiedsprüfungen
 - Profilprüfungen
 - Verpackungsprüfungen
- **Workshops und Vor-Ort-Schulungen**
 - Basisqualifikation (Grundlagen der Sensorik)
 - Produktspezifische Sensorik
 - Pannelleiter-Schulungen
 - Sensorik von Lebensmittelkontaktmaterialien
- **Fachliche Beratung**
 - Panel-Aufbau und Panel-Schulung
 - Betriebliche Qualitätssicherung
 - Methodenauswahl
- **Qualitätssicherung**
 - Absicherung der Verkehrsfähigkeit
 - Eignungsprüfungen
 - Referenzmaterialien
 - NEU! Sensorisches Schulungsmaterial



Wir freuen uns auf Ihren Kontakt und informieren Sie gerne über unsere Leistungspalette:
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage: www.muva.de

Ihre Ansprechpartner

Rebekka Wucher
Tel.: +49 (0) 831/5290-236
E-Mail: rebekka.wucher@muva.de

Sonja Schorer
Tel.: +49 (0) 831/5290-235
E-Mail: sonja.schorer@muva.de