



Civil Society Pavilion  
CASCINA TRIULZA



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA

### Che cos'è l'Analisi Sensoriale?

Una tecnica nata negli Stati Uniti, inizialmente utilizzata in particolare dalle grandi aziende alimentari, che oggi sta prendendo sempre più piede a prescindere dai settori merceologici e che approccia "un metodo scientifico per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito".<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Stone and Sidel, *Sensory Evaluation Practices*, 1993.

### What is Sensory Analysis?

Sensory analysis is a technique that was born in the United States and first adopted by large scale alimentary companies. Today it is gaining popularity across a wide range of commodity sectors. It is "A scientific discipline used to evoke, measure, analyze, and interpret those responses to products that are perceived by the senses of sight, smell, touch, taste, and hearing".<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Stone and Sidel, *Sensory Evaluation Practices*, 1993.

### Che cos'è EUROISA?

Unindustria Servizi & Formazione Treviso Pordenone - UNIS&F - ha creato EUROISA, il primo Istituto di Analisi Sensoriale del Sistema Confindustriale a marchio registrato nella Comunità Europea, che collabora con Università e Istituti di ricerca internazionali ed è competente per garantire la qualità sensoriale di beni e servizi, rendendoli più apprezzati e richiesti dai consumatori.

EUROISA è in grado di erogare certificazioni e servizi di carattere sensoriale, di operare con creatività nel campo del packaging e della condivisione di prodotti e servizi da parte dei consumatori.

### What is EUROISA?

Unindustria Servizi & Formazione Treviso Pordenone (Unindustria Services and Training Treviso Pordenone) - UNIS&F - created EUROISA, the first Institute of Sensory Analysis under the Confindustria System to be registered as a brand in the European Community. It collaborates with international universities and research institutes and offers expert assurance for the sensory quality of goods and services, rendering them more valuable and desirable in the eyes of the consumer.

EUROISA offers certificates and 'sensory' services, working creatively within the packaging sector and facilitating the marketing products and services to the consumer.

EUROISA - Istituto Europeo di Analisi Sensoriale promosso da:  
Unindustria Servizi & Formazione Treviso Pordenone  
Sede Legale e Operativa: Piazza delle Istituzioni, 12 - 31100 Treviso  
Tel. +39 0422 916469 - Fax + 39 0422 916411  
e-mail: euroisa@unindustriatv.it | www.euroisa.it



**ANALISI SENSORIALE**  
I 5 SENSI PER PRODOTTI E SERVIZI CON PIÙ APPEAL



Civil Society Pavilion  
CASCINA TRIULZA



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA

**EUROISA**  
Istituto Europeo di Analisi Sensoriale  
www.euroisa.it

EUROISA opera a tutto campo nelle 4 principali aree coinvolte nell'analisi sensoriale, nel rispetto delle norme ISO e secondo codici Sensoriali universalmente riconosciuti. L'uomo, con la sua soggettività, viene messo al centro del processo come strumento di valutazione di uno stimolo chimico o fisico che viene reso oggettivo, grazie a metodi analitici. I risultati ottenuti, infatti, sono riproducibili in termini statistici perché codificati da norme internazionali ISO (International Organization for Standardization), attendibili e pertinenti.

EUROISA operates across the board in the 4 main areas involved in sensory analysis, respecting ISO legislation and in accordance with universally recognized Sensory codes. The subjectivity of human perception is put as an instrument at the centre of the process and evaluated against a chemical or physical stimulus creating an objective output thanks to analytical methods. The results are reproducible in reliable and relevant statistical terms because they are codified against ISO international regulations (International Organization for Standardization).



- Individuazione dei profili sensoriali di prodotti e servizi misurabili e rettificabili nel tempo da parte di gruppi di giudici sensoriali formati e qualificati su test triangolari, Duo Trio, "A" non "A", di Comparazione a coppie, di Ordinamento, Descrittivi, Discriminanti quali-quantitativi, Edonici ad alta utilità informativa, nonché profili sensoriali di prodotti e servizi;
- Certificazione di prodotti e servizi secondo Standard ISO e secondo i codici sensoriali universalmente riconosciuti;
- Concessione dell'utilizzo del marchio di qualità sensoriale per i prodotti certificati e sottoposti a monitoraggio sensoriale.

### Certifications & Testing

- Identifying the sensory profiles of products and services that are measurable and rectifiable over time by a group of sensory judges who are trained and qualified in administering the following tests: triangular tests, Duo Trio, "A" not "A", paired comparisons, Ranking, Descriptive, Discriminatory qualitative and quantitative, Hedonic. These tests provide detailed information and a sensory profile for each product and service;
- Certification of products and services in accordance with ISO standards and universally recognised sensory codes;
- Permission to use the sensory quality brand mark for products that have been subjected to sensory testing and subsequently certified.

- Individuazione di nuovi prodotti e servizi basati sui profili sensoriali;
- Individuazione delle modifiche migliorative su prodotti e servizi basate su indagini statistiche;
- Indicazioni per il posizionamento sui mercati di riferimento;
- Analisi delle tendenze di gusti, preferenze e propensioni per l'individuazione dell'aspetto ottimale percepito di un prodotto o servizio.

### Business Consulting & Sensory Marketing

- Identifying new products and services based on their sensory profiles;
- Identifying ways to improve products and services based on statistical studies;
- Suggest suitable product placement in the marketplace;
- Analysis of trends for tastes, preferences and bias to identify the optimal characteristics of a product or service.

- Assistenza allo sviluppo creativo di packaging e prototipazione;
- Assistenza al creativity design basato su mappe sensoriali e indagini di mercato;
- Assistenza alla certificazione sensoriale di ambienti e servizi non domestici destinati alla vendita, al turismo, al tempo libero.

### Packaging & Creativity Design

- Assistance in the creative development of packaging and prototypes;
- Support for creativity design based on sensory maps and market surveys;
- Support for sensory certification concerning non-household services earmarked for sales, tourism and leisure.

### Formazione e certificazione delle competenze per:

- Giudici Sensoriali;
- Panel Leader;
- Sensory System Manager;
- Promotori;
- Guide Sensoriali;
- Brand Ambassador;
- Responsabile Sensoriale d'azienda;
- Tutte le professioni in cui l'analisi sensoriale risulta determinante: vendita, consenso, consumo.

### Vocational Training

#### Training and certification in the following areas:

- Sensory judges;
- Panel Leader;
- Sensory System Manager;
- Promoters / publicists;
- Sensory guides;
- Brand Ambassador;
- Company Sensory Managers;
- All professional areas in which analysis of sensory data is crucial: sales, agreement, consumption.