



## **Time4Tech: Debate e Demonstração dos mais recentes Avanços Tecnológicos em Análise Sensorial**

*Uma experiência sensorial inovadora com o contributo da Sense Test*

O próximo ano chega com um evento que apresentará os últimos avanços tecnológicos em análise sensorial, e guiará todos os presentes através de uma experiência sensorial inovadora com o enorme contributo da Sense Test.

Para o próximo dia 31 de Janeiro, o Colab4Food, a Sense Test, e a PortugalFoods estão a organizar o 1º evento híbrido do Time4Tech intitulado “Sense4Tech: Innovative sensory technologies applied to new product development”, no TECMAIA – Parque de Ciência e Tecnologia da Maia.

O evento começará com um painel de referência no setor que abordará os recentes desenvolvimentos na área da Análise Sensorial. Os oradores, Rui Costa Lima, Luís Cunha e Prof. Purificación García Segovia, têm uma longa e respeitada carreira na área de análise sensorial e será partilhado um pouco da sua experiência a todos os profissionais do setor agroalimentar. Os participantes poderão ainda testar *in loco* algumas das principais tecnologias e equipamentos que a Sense Test possui, e uma experiência sensorial preparada por eles. Para o período da tarde, haverá a possibilidade de agendar reuniões de intermediação com representantes da Sense Test, com vista ao estabelecimento de relações que permitam futuras colaborações.

O sucesso de um novo produto é ditado em grande parte pela aceitabilidade do consumidor, e a análise sensorial tem um papel crucial na sua previsão, ainda durante o processo de desenvolvimento de produto. Esta permite uma avaliação contínua do produto em desenvolvimento, para que, quando este for lançado no mercado, obtenha a mais elevada taxa de aceitação possível. Ao longo das últimas décadas as técnicas de análise sensorial utilizadas têm vindo a evoluir, sendo que atualmente estas técnicas permitem a previsão da aceitabilidade do consumidor com uma precisão extraordinária.

O Time4Tech é uma iniciativa oficial do Colab4Food para a disseminação e transferência de tecnologias inovadoras para o setor agroalimentar. Consiste na organização de diversos eventos comunicativos e demonstrativos com a presença de representantes de fornecedores e fabricantes das tecnologias, tanto a nível nacional como internacional.

A inscrição é feita através de um formulário disponível online ([Link](#)) ou pelo QR code



### **Contactos**

Ana Sousa (Colab4Food) – [ana.sousa@colab4food.com](mailto:ana.sousa@colab4food.com)

Teresa Carvalho (Portugal Foods) – [teresa.carvalho@portugalfoods.org](mailto:teresa.carvalho@portugalfoods.org)

## **Colab4Food**

O [Colab4Food](#), Laboratório Colaborativo para a Inovação da Indústria Agroalimentar, é uma associação sem fins lucrativos que tem como objetivo aumentar a resiliência e a competitividade do setor, através da Inovação Colaborativa entre os meios académico e empresarial. Atua como um catalisador no desenvolvimento de novos produtos e ingredientes e na capacitação da indústria pela transferência de novas tecnologias, mais sustentáveis e transversais. Promove, ainda, a economia circular e sustentabilidade alimentar com foco na valorização de subprodutos, redução de desperdícios alimentares e dinamização de novos modelos de negócio.

## **PortugalFoods**

A [PortugalFoods](#), entidade gestora do Portuguese Agrofood Cluster, é constituída por mais de 170 associados: empresas da indústria alimentar e atividades conexas e entidades do sistema científico e tecnológico. A PortugalFoods assume-se como interlocutor e dinamizador fundamental da fileira alimentar, constituindo um ecossistema colaborativo que fomenta relações *win-win*, tendo como objetivo a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação e à internacionalização, capaz de aumentar a competitividade do setor agroalimentar.

## **Sense Test**

A [SenseTest](#), Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares, foi fundada em 2000, sendo a primeira empresa portuguesa dedicada exclusivamente à análise sensorial e procurando apoiar toda a cadeia de valor desde o desenvolvimento ao retalho. Os seus serviços estão segmentados em sete áreas de atuação i) posicionamento de mercado, ii) melhoria e controlo de qualidade, iii) caracterização sensorial e emocional dos produtos, iv) experiência qualitativa de utilização, v) embalagem e conteúdo promocional, vi) alegações sensoriais, e vii) formações aplicadas. Com *know-how* próprio e atendendo à procura específica do mercado, a SenseTest opera com produtos alimentares e não alimentares utilizando instalações de última geração com uma equipa altamente qualificada e cumprindo todos os padrões internacionais.