Communiqué de presse

# Nutriswiss AG inaugure un nouveau laboratoire d'analyse sensorielle

**Avec la mise en place de bonnes pratiques en matière de recherche sensorielle, le panel de dégustation bénéficie de conditions optimales.**

**Lyss, Suisse, avril 2025 – Il faut toute une variété de stimuli sensoriels pour que les huiles et les graisses soient perçues comme ayant une saveur irréprochable et agréable. L'odeur et le goût sont les plus importants. Nutriswiss AG a donc décidé de donner à son assurance qualité sensorielle de solides bases pour le futur avec la mise en service d'un laboratoire sensoriel entièrement réaménagé.**

Après avoir obtenu la certification FSSC 22000 pour les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire dans les industries de l'alimentation humaine et animale, et reçu toutes les autorisations nécessaires par la commune de Lyss, le nouveau laboratoire d'analyse sensorielle de Nutriswiss AG commencera ses activités début mai.
La directrice du laboratoire, Michèle Béatrice Suter, se réjouit de pouvoir offrir à son panel de dégustation, grâce à ce nouveau laboratoire d'analyse sensorielle, des conditions optimales : « Les nouveaux locaux permettent d'évaluer les échantillons dans des conditions totalement neutres : toute éventuelle perturbation, comme des impressions olfactives provenant de l'extérieur par exemple, est totalement exclue. »

**L'expertise scientifique pour montrer le chemin**
La structure et l'équipement du laboratoire d'analyse sensorielle correspondent aux recommandations actuelles de la DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.). Lors de la planification et de la réalisation du projet, Suter et son équipe se sont également fait conseiller par le groupe de recherche en analyse sensorielle des aliments de la Haute École des Sciences Appliquées de Zurich (ZHAW) à Wädenswil. C'est là que sont formés, entre autres, les dégustateurs du panel suisse sur l'huile d'olive (SOP). Les membres du panel pour l'analyse sensorielle chez Nutriswiss sont sélectionnés et formés conformément aux normes DIN EN ISO 8586:2023-09 et DIN ISO 3972:2013-12.

**Un environnement neutre pour ne pas perturber les sens**

Le nouveau laboratoire se divise en une cuisine de préparation, équipée de réfrigérateurs et d'armoires chauffantes, pour la conservation, la préparation et la mise en température préalable des échantillons, et un laboratoire de dégustation proprement dit. Il offre huit postes de dégustation séparés, non visibles les uns des autres, afin d'éviter que les panélistes ne soient influencés de l'extérieur. Chaque place dispose de son propre bain d'eau pour tempérer avec précision les échantillons. Les salles sont climatisées et ventilées avec de l'air filtré et inodore. Des lampes spéciales permettent de produire différentes couleurs de lumière, de manière à toujours garantir un éclairage uniforme et à exclure l'influence de la lumière du jour ou d'autres stimuli optiques. La lumière rouge peut également être utilisée pour éliminer l'influence de la couleur du produit sur la perception.

**Une collaboration étroite au sein du groupe Centravo pour exploiter les synergies**

Deux fois par jour, jusqu'à huit personnes dégustent désormais les huiles et les graisses de Nutriswiss en panel. Nutriswiss élabore actuellement un concept de formation afin, d'une part, d'améliorer en permanence les capacités des panélistes à reconnaître les mauvais goûts et à repérer les caractéristiques de qualité, et d'autre part, de former de nouveaux spécialistes de l'analyse sensorielle. Les peptides de collagène de la société voisine Swiss NutriFine AG sont également évalués dans le laboratoire d'analyse sensorielle. L'utilisation commune de l'installation crée des synergies en termes de coûts, d'organisation et de transfert de savoir-faire au sein du groupe Centravo. À l'avenir, il sera également possible d'organiser des dégustations avec des partenaires externes tels que des clients et des groupes d'utilisateurs. Le laboratoire d'analyse sensorielle est connecté au système Limsophy LIMS d'AAC Infotray AG, récemment mis en place, de sorte que tous les résultats des dégustations soient directement liés aux numéros d'échantillons et de lots respectifs, ainsi qu'à toutes les données d'analyse correspondantes.

Le directeur Martin Mäder souligne l'importance de ce projet pour Nutriswiss : « Les huiles alimentaires qui viennent d'être raffinées doivent avoir un goût aussi neutre que possible. L'évaluation sensorielle est donc un élément central de l'assurance qualité et nous aide également à améliorer de manière ciblée la stabilité au stockage. Le nouveau laboratoire sensoriel permet de réaliser les meilleures évaluations sensorielles possibles. Car ce n'est qu'avec des résultats d'analyses

précis et non faussés que nous pouvons garantir des huiles et des graisses de qualité supérieure et optimiser en permanence nos processus et nos produits. »

**A propos de Nutriswiss**

**Nutriswiss AG** est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires sur mesure de haute qualité. Elle est leader sur le marché suisse des produits spécialisés et biologiques. Pour plus d'informations visitez : https://www.nutriswiss.ch/fr/home

**Company Contact:**

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

**Press contact:**

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com