

Investigación de los receptores

Estímulo	<ul style="list-style-type: none">• Chequeo de cientos de mezclas a través de la investigación del receptor• Relación entre sustancias químicas y actividad del receptor
Percepción	<ul style="list-style-type: none">• Determinantes genéticos de la sensibilidad• Paneles humanos examinados por una percepción específica• Lenguaje específico para describir el SABOR
Hedonismo	<ul style="list-style-type: none">• Entender y medir las expectativas del consumidor en cuanto al SABOR• Medir el rendimiento de la tecnología del SABOR según pruebas de los consumidores• Entender el rendimiento de la tecnología relacionando percepción y gusto
Conducta	<ul style="list-style-type: none">• Entender y medir los hábitos del consumidor mediante innovadoras pruebas de consumo