



S e n s e s a n d B e y o n d > >

“

Because ‘delicious’ is not the same for everyone, sensory analysis therefore has been extensively used by leading companies to be as a tool for their product development.

Sensory evaluation is a process to gain a deeper understanding of consumer preference by using a scientific discipline of five senses.



Wesense Solution Co.,Ltd.

a sensory research and consumer study company, we connect product developers and marketers by providing product and customer insight for your smarter decision.



Contact us :

Wesense Solution Co.,Ltd.

E-mail : contact.wesense@gmail.com

Tel. +66 642087555

Tel. +66 809181884



Head Office
17 Moo 2
Soi Ngamwongwan 7
Bangkrasor Muang
Nonthaburi 11000



Sensory Lab Facility
School of Food
Industry KMITL
1 Chalongkrung 1
Ladkrabang BKK

We are...

Sensory is...

Wesense Solution Co.,Ltd. is established with a belief that we can add value to food and beverage industry through sensory science. Our founders have a background in academia with 10+ years of experience in product development, sensory and consumer research

We are the first sensory-based private company in Thailand and the leading sensory and consumer research company that specialize in utilizing five senses to get product insight that leads into action. We connect product makers to accurate information for smarter decision making.

Sensory analysis is a scientific process to gain a deeper understanding of consumer preference and how they experience your product using their five senses. To explore why and how the consumer perceive, react, prefer or reject are the main task for sensory analyst.

With the various tools, sensory can deliver the product insight information under consumer perspective and bring the product development guidance come into surface. Sensory science has extensively used in leading companies and applied in various industries, such as food and beverage, cosmetics, personal care, and household products.

บริษัท วี เซนส์ โซลูชั่น จำกัด เริ่มต้นจากความเชื่อที่ว่า เราสามารถสร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มได้ด้วยความรู้ด้านการประเมินทางประสาทสัมผัส(Sensory)จากประสบการณ์ของทีมผู้ก่อตั้งที่ทำงานทางด้านนี้มากกว่า 10 ปี

เราเป็นบริษัทเอกชนรายแรกในประเทศไทยที่เปิดให้บริการงานวิจัยผู้บริโภคและพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านการประเมินด้วยประสาทสัมผัสโดยเฉพาะบริการของเราสามารถให้ข้อมูลเชิงลึกของผลิตภัณฑ์ที่แม่นยำช่วยให้ผู้ประกอบการกำหนดแนวทางการพัฒนาสินค้าได้เฉียบคมยิ่งขึ้น

การประเมินทางด้านประสาทสัมผัส (Sensory) เป็นการศึกษาความพึงพอใจและประสบการณ์ของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ผ่านการประเมินด้วยประสาทสัมผัสรับรสทั้ง 5 คือ รส กลิ่น เสียง และสัมผัส เพื่อประเมินว่าผู้บริโภคมีปฏิกิริยาอย่างไรและปัจจัยใดที่ทำให้ผู้บริโภคตอบรับหรือปฏิเสธผลิตภัณฑ์นั้นๆ

ด้วยชุดเครื่องมือการทดสอบที่หลากหลายและการวิเคราะห์บนหลักการของสถิติทำให้ Sensory สามารถให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในมุมมองของผู้บริโภคได้อย่างตรงประเด็นช่วยให้ผู้ประกอบการมีแนวทางที่ชัดเจนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

Our services...

- 1 Product sensory testing and consumer insight
- 2 Sensory evaluation training program
- 3 Sensory panel development
- 4 Product development and sensory consultation

Highlighted Services

WeSense provides solution by using sensory evaluation as a tool to guide you through product development journey. Our services aim to answer your questions as example below:



Benchmarking and Category Review

To compare the sensory characteristics of a product to benchmark or other products.

What is the position of product compared to market leader ?
What product opportunity exist in the market?



Quantitative Consumer Research

To deep look of consumer acceptance, product optimization and improvement.

Which product is most preferred?



Difference Test

To determine if there is a perceivable sensory difference between products.

Will cost reduction or change of ingredient affect the product?



Product Profiling

To study sensory characterization of product by trained panel.

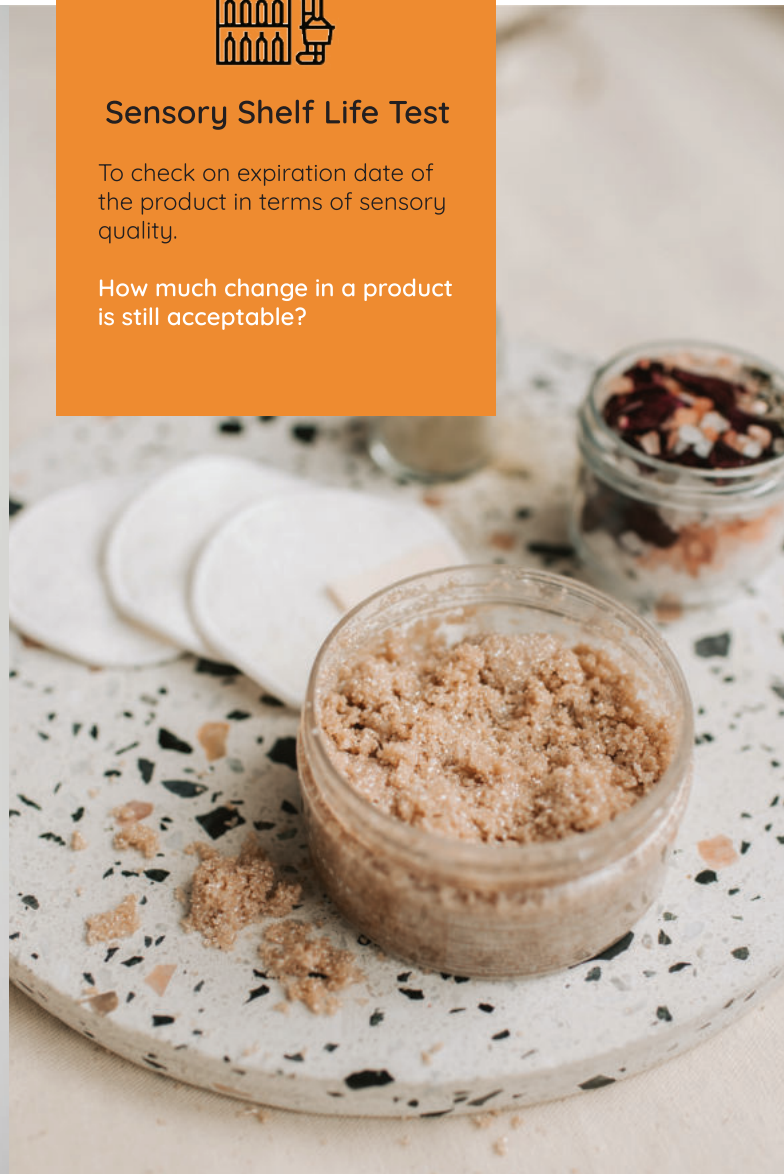
What is the key characteristic of the gold standard or benchmark product?



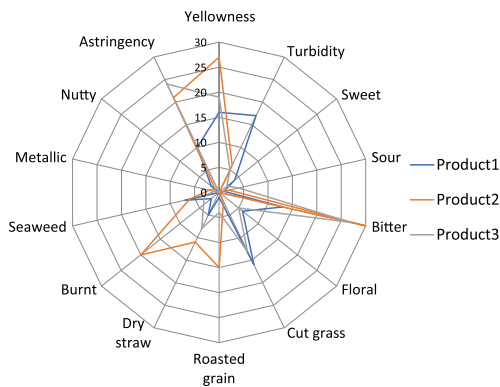
Sensory Shelf Life Test

To check on expiration date of the product in terms of sensory quality.

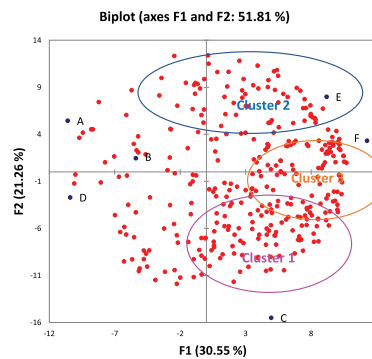
How much change in a product is still acceptable?



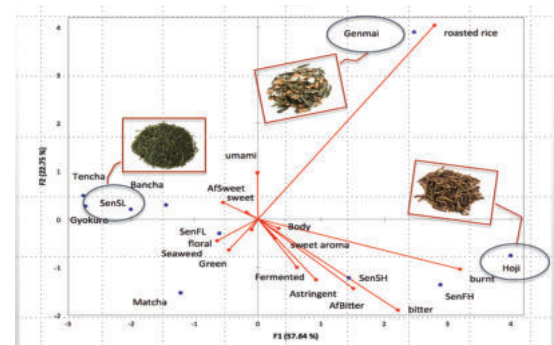
Our Work



Spider Plot for Product Sensory Profile



Preference Mapping



Principal Component Analysis for Product Sensory Profile



Field Work for Product Sensory Testing and Customer Insight

Sensory Evaluation Training Program for Food & Beverage Industry



Panel Development



Sensory Lab Facilities

Our References