

## Il colore del successo

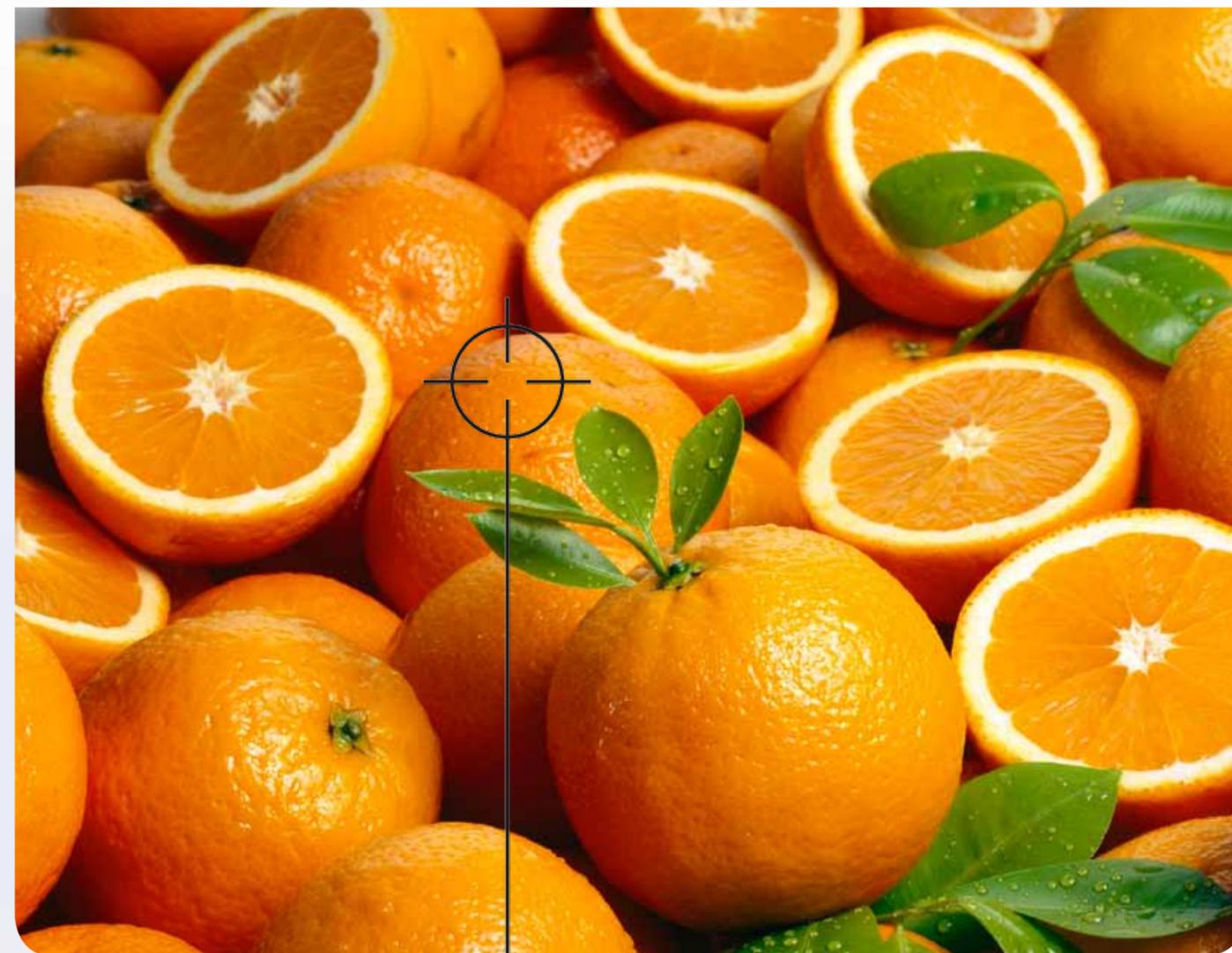
L'industria alimentare presenta sia sfide che opportunità. Il colore continua a ricoprire un ruolo importante. X-Rite offre l'esperienza e la tecnologia necessarie per cogliere al meglio le opportunità legate al colore... da subito.

Per maggiori informazioni, visitare [xrite.com](http://xrite.com).



SEDE CENTRALE X-RITE  
Grand Rapids, Michigan USA • (800) 248-9748 • +1 616 803 2100  
© 2011, X-Rite, Incorporated. Tutti i diritti riservati. xrite.com L10-XXXIT (02/11)

 **x-rite**  
right on color  
[xrite.com](http://xrite.com)



Cie L\*70.33 a\*36.11 b\*70.14

## Un fresco approccio al bilanciamento del colore

Soluzioni per l'analisi e la verifica dei colori nel settore alimentare

 **x-rite**  
right on color



## Le apparenze contano

Il colore fa la differenza. Quando si tratta di rappresentare un'azienda, un marchio, un nuovo prodotto, il colore ha il potere di illuminare e coinvolgere, di affascinare alla prima impressione, distinguendo la vostra immagine o il vostro prodotto da quello degli altri. Per molti, il colore è l'elemento che definisce la personalità del prodotto.

Assicurare regolarità nella precisione del colore è uno dei fattori più cruciali per preservare le quote di mercato. X-Rite è leader globale nella misurazione quantitativa del colore e nella sua analisi visiva. Siamo all'avanguardia nella creazione di soluzioni innovative scalabili, dal singolo laboratorio, fino all'impresa globale dislocata su più stabilimenti. I risultati sono miglioramenti nella produttività, nel time-to-market e nei profitti.

Il portafoglio di prodotti X-Rite offre soluzioni che valutano con precisione il colore in tutte le fasi, dalla ricezione della merce fino alla produzione. Gli strumenti di comunicazione colore X-Rite contribuiscono a ottenere i seguenti obiettivi: riduzione dei costi dovuti a scarti e dei fermi macchina in produzione; eliminazione della realizzazione di articoli con colore inesatto; semplificazione della gestione del processo colore attraverso una filiera produttiva su scala globale o composta da più stabilimenti; maggiore soddisfazione e fidelizzazione dei clienti.

*Siamo all'avanguardia nella creazione di soluzioni innovative scalabili, dal singolo laboratorio, fino all'impresa globale dislocata su più stabilimenti.*



## Gustatevi il successo

Il colore è un elemento fondamentale per il cibo. Basti pensare quanto tempo viene dedicato alla fotografia, al packaging e alla presentazione dei prodotti alimentari. Oppure alla visione che i consumatori hanno del cibo che consumano. Studi di ricerca mostrano che colori intensi e vivaci sono indicatori di qualità, freschezza e gusto. Un arancione più acceso dà l'idea di un succo d'arancia più saporito. Un rosso più acceso fa pensare a pomodori più freschi. Gli alimenti trasformati, il cui successo è legato all'immagine e alla lealtà al marchio, devono essere caratterizzati da uniformità di aspetto nel tempo. Più facile a dirsi che a farsi, poiché ottenere sempre il giusto colore è un'operazione difficile. Si considerino i seguenti elementi chiave:

**Uniformità tra più fonti:** gli ingredienti base possono provenire da diverse sedi o fornitori prima di entrare nella filiera produttiva. Un preciso programma colore garantisce coerenza e consente di evitare costosi errori.

**Uniformità tra fornitori:** sia che si ricorra a diversi fornitori o a uno soltanto per gli ingredienti base, l'uniformità del colore è fondamentale. La misurazione colorimetrica offre la regolarità necessaria per valutare le forniture e garantire armonia cromatica.

**Valutazione dei prodotti:** ci sono standard per tutti i prodotti alimentari, misurabili con un sistema colorimetrico affidabile che soddisfi i requisiti normativi. La possibilità di valutare in modo uniforme grado di maturazione, degradazione e decomposizione dei prodotti contribuisce a un incremento della qualità e dell'efficienza complessive.

**Controllo dei processi:** come vengono gestiti i prodotti alimentari? Immagazzinati? Confezionati? Spediti? Ciascun processo include fattori in grado di influenzare la qualità dei prodotti. Strumenti di analisi cromatica precisi garantiscono che i colori rimangano costanti indipendentemente dal tipo di applicazione.



**Armonia di colori:** ai prodotti base vengono aggiunti conservanti o altri ingredienti? E ciò quale impatto può avere sull'aspetto? Una misurazione dei colori ripetibile e un controllo qualità preciso sono cruciali per ottenere prodotti dall'aspetto uniforme in modo costante. Dai biscotti e alle torte fino alla verdura e alla frutta in scatola, la regolarità dei colori è essenziale per l'appeal dei prodotti.

**Sviluppo del prodotto:** sia che si eseguano misurazioni per colori standard o si utilizzino coloranti naturali o meno, un sistema di valutazione del colore fornisce il controllo necessario per ottimizzare lo sviluppo e ridurre il time-to-market.

