



Design et impression 3D pour se submerger dans la dégustation d'huile d'olive

LIEU: Jaén
DURÉE: 1'38''

RÉSUMÉ: Une équipe de recherche de l'Université de Jaén a travaillé sur le design d'ustensiles de dégustation d'huile d'olive extra vierge, pour rapprocher ce produit au grand public. Avec ce travail elle a développé l'idée d'une entreprise, Elaia Zait, qui avait détecté qu'il n'existait pas sur le marché d'ustensiles spécifiques pour que le public non professionnel puisse apprécier les propriétés sensorielles de ces huiles.

VTR

Ces objets ont été créés pour montrer l'excellence des huiles d'olive extra vierge au public non professionnel. Leur design est le résultat d'une recherche multidisciplinaire de l'Université de Jaén en collaboration avec une entreprise orientée au R+D. Ils cherchaient à améliorer l'expérience de dégustation des consommateurs, indépendamment de leur connaissance sur ces huiles.

DANIEL MILLÁN
CEO Elaia Zait

"La majorité nous ne faisons pas de différence entre vierge, extra vierge, huile d'olive. Ainsi que nous devons faire des éléments qui feraient intuitivement tout le nécessaire pour que le produit montre toutes ses qualités."

JOSÉ JUAN GAFORIO
Chef Département Immunologie
Université de Jaén

"Notre structure est définie pour que pour chaque aliment nous soyons capables de voir la couleur, le goût, l'odeur, et même les sensations tactiles de cet aliment dans notre bouche, et tout cela s'unifie à notre cerveau et la conséquence est que cet aliment est désirable ou non désirable pour nous."

Santé, fonctionnalité et un groupe d'ustensiles de cuisine qui n'existaient pas sur le marché furent les références pour commencer à les créer.

ALFONSO MARTÍNEZ
Professeur honoraire
Design Graphique UJA

"Notre défi est de sortir quelque chose de nouveau, qui n'existerait pas, mais qui serait fondamental pour quelque chose de concret, qui servirait, qui serait réel."

L'usage de l'impression 3D a été déterminant dans tout le processus.

MIGUEL ÁNGEL RUBIO
Chef Dpt. Design Graphique
UJA

"Au moment de le prendre dans nos mains nous avons vu qu'une partie de notre impression initiale n'était pas exacte alors nous avons soumis le produit à de nombreuses modifications".

Un verre et une coupe de dégustation, un verre à shot pour la dégustation à froid et ce plat de service, composent ce premier lot d'ustensiles de cuisine pour commencer maintenant leur deuxième phase: la commercialisation.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es