



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Análise Sensorial em Alimentos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.145
<b>Ementa:</b> Órgãos dos sentidos: noções básicas sob a percepção sensorial. Condições para testes. Perfil de características sensoriais de um alimento ou bebida: sabor, odor, cor e textura. Painel Sensorial: Recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de julgadores. Montagem e organização de laboratório de análise sensorial. Amostragem e apresentação das amostras. Métodos sensoriais. Métodos objetivos. Análise estatística. Correlação entre os métodos objetivos e subjetivos. Testes sensoriais (Duo-Trio, Triangular, Escala hedônica, Teste de preferência). Aplicação da análise sensorial aos diversos tipos de alimentos.	

### **Conteúdos:**

#### UNIDADE I – Introdução à Análise Sensorial

- 1.1. Aspectos Culturais Da Alimentação No Brasil E Sua Influência Na Análise Sensorial.
- 1.2. Definição Da Análise Sensorial
- 1.3. Histórico E Evolução Da Análise Sensorial

#### UNIDADE II - Características Sensoriais Importantes na Aceitação de um Alimento e sua Percepção

- 2.1. A percepção sensorial de um estímulo
- 2.2. Atributos sensoriais: aparência, odor, gosto, textura e som

#### UNIDADE III – Requisitos para uma Avaliação Sensorial

- 3.1. Controle das condições experimentais no preparo e apresentação das amostras
- 3.2. Controle da equipe
- 3.3. Instalações físicas

#### UNIDADE IV – Fatores que Influenciam na Avaliação Sensorial

- 4.1. Fatores de atitude ou de personalidade do julgador
- 4.2. Fatores fisiológicos
- 4.3. Fatores ou erros psicológicos

#### UNIDADE V – Métodos Sensoriais



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

- 5.1. Testes de diferença: Triangular, Duo-trio e Comparação Pareada
- 5.2. Testes de preferência: Comparação pareada
- 5.3. Testes de aceitação: Escala Hedônica, FACT e Ideal

#### UNIDADE VI – Análise Sensorial Aplicada aos Alimentos

- 6.1. Carnes e derivados
- 6.2. Frutas e hortaliças
- 6.3. Sucos e bebidas
- 6.4. Massas e panifícios

#### **Bibliografia básica:**

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2ed. Curitiba: Champagnat, 2007.239p.

FARIA, E. **Técnicas de Análise Sensorial**. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002, 116p.

PROENCA, R.P.C. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: FSC, 2005.

#### **Bibliografia Complementar:**

ESCOUTO, L.F.S. **Educação para o Sabor: Uma Proposta ao Ensino da Sensorialidade em Gastronomia e Nutrição**. São Paulo: Hotec, 2006.

FRANCO, M.R.B. **Aroma e Sabor de Alimentos**. São Paulo: Vare