



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 2012/1  | <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