



<b>DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2013/2	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga Horária Total:</b> 75h	<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 Definição de análise sensorial
- 1.2 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 de 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

- 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



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

### **Bibliografia básica**

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 2.ed. Curitiba: Champagnat, 2007. 239p.  
FARIA, E. Técnicas de Análise Sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002, 116p.  
PROENÇA, R.P.C. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: FSC, 2005. 221p.

### **Bibliografia complementar**

ALMEIDA, T.C.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H.; SILVA, M.A. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.  
ESCOUTO, L.F.S. Educação para o Sabor: Uma Proposta ao Ensino da Sensorialidade em Gastronomia e Nutrição. São Paulo: Hotec, 2006. 80p.  
FRANCO, M.R.B. Aroma e Sabor de Alimentos. São Paulo: Varela, 2004. 246p.  
MINIM, V.P.R. Análise Sensorial - Estudo com Consumidores. Viçosa: UFV, 2010. 308p.  
QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R.O. Análise Sensorial para a Avaliação da Qualidade dos Alimentos. Rio Grande: Ed. FURG, 2006. 268p.