



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

<b>DISCIPLINA: Análise Sensorial</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de 2018/1	<b>Período letivo:</b> 3º semestre
<b>Carga horária total:</b> 66,66 h	<b>Código:</b> BG_ALI.17
<b>Ementa:</b> Introdução ao estudo da análise sensorial. Estudo dos órgãos de percepção sensorial. Compreensão dos fatores que influenciam no veredito sensorial. Avaliação das condições para testes sensoriais. Diferenciação dos métodos de análise sensorial (discriminativos, afetivos e descritivos).	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Introdução ao Estudo da Análise Sensorial

- 1.1 Definição
- 1.2 Aplicações
- 1.3 Avanços e futuro em análise sensorial

### UNIDADE II - Estudo dos Órgãos de Percepção Sensorial.

- 2.1 Músculos e estruturas receptores dos sentidos humanos
- 2.2 Estímulos e respostas
- 2.3 Fatores que influenciam nas percepções
- 2.4 Gostos básicos e compostos químicos ativadores

### UNIDADE III - Compreensão dos Fatores que Influenciam no Veredito Sensorial

- 3.1 Fatores de atitude e erros psicológicos
- 3.2 Fatores ambientais e metodológicos

### UNIDADE IV- Avaliação das Condições para Testes Sensoriais

- 4.1 Laboratório de testes, utensílios e equipamentos
- 4.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo
- 4.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial

### UNIDADE V - Diferenciação dos Métodos de Análise Sensorial

- 5.1 Métodos discriminativos
  - 5.1.1 Teste triagular, duo-trio, comparação pareada, ordenação, teste de diferença do controle.
  - 5.1.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.
- 5.2 Métodos afetivos
  - 5.2.1 Teste de comparação pareada, teste de ordenação, escala hedônica, escala de atitude.
  - 5.2.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.
- 5.3 Métodos descritivos
  - 5.3.1 Perfil de textura, perfil de sabor, análise descritiva quantitativa.



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

### 5.3.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.

#### **Bibliografia básica**

ALMEIDA, T.C., HOUGH, G., DAMÁSIO, M.H., SILVA, M.A. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999. 286p.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996. 123p.

GULARTE, M.A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: UFPel, 2009. 106p.

#### **Bibliografia complementar**

FARIA, E.V., MORI, E.E.M., YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. São Paulo: ITAL, 2000. 109p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos**. 4. ed. 1. ed. digital. São Paulo, 2008. 1020p.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa, MG: UFV, 2006. 225 p.

QUEIROZ, M.I., TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: FURG, 2006. 268p

SHIROSE, I., MORI, E.E.M. **Estatística aplicada à análise sensorial**. Módulo I. Campinas: ITAL, 1994. 73p.