



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

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos	
Vigência: a partir de 2019/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 75h	Código: CAVG_Diren.145
Ementa: Estudo dos órgãos dos sentidos: noções básicas sob a percepção sensorial. Reflexão sobre as condições para testes. Estudo do perfil de características sensoriais de um alimento ou bebida: sabor, odor, cor e textura. Estudo do painel sensorial: recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de julgadores. Detalhamento de montagem e organização de laboratório de análise sensorial, amostragem, apresentação das amostras e métodos sensoriais. Descrição dos métodos objetivos. Estudo da análise estatística e correlação entre os métodos objetivos e subjetivos. Caracterização dos testes sensoriais (Duo-Trio, Triangular, Escala hedônica, Teste de preferência). Reflexão sobre a 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: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2003. 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.