



DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos	
Vigência: a partir de 2023/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 60h	Código: SUP.2940
CH Extensão: NSA	CH Pesquisa: NSA
CH Prática: 40h	%EAD: NSA
Ementa: Estudo dos órgãos dos sentidos: noções básicas sob a percepção sensorial. Estudo das 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. Detalhamento dos métodos objetivos. Estudo da análise estatística e correlação entre os métodos objetivos e subjetivos. Aplicação dos testes sensoriais (Duo-Trio, Triangular, Escala hedônica, Teste de preferência). Estudo da 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



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

6.4 Massas e panificados

Bibliografia básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS. **Sommelier, Profissão do Futuro: técnicas para formação Profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), 2010. 103p.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 4. ed. Viçosa, MG: UFV, 2018. 362p.

PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques. **O gosto do vinho: o grande livro da degustação**. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2010. 240p.

Bibliografia complementar

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo, SP: Global, 2008. 304p.

CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas**. Viçosa, MG: UFV, 2013. 81p. (Cadernos didáticos; 66).

FRANCO, M.R.B. **Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais**. São Paulo, SP: Varela, 2003. 246p.

PALERMO, Jane Rizzo. **Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos**. São Paulo, SP: Editora Atheneu 2015. 160p. (livro eletrônico).

QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R.O. **Análise Sensorial para a Avaliação da Qualidade dos Alimentos**. Rio Grande, RS: Ed. FURG, 2006. 268p.