



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 2023/1	Período letivo: 3º semestre
Carga horária total: 66,66 h	Código:
CH Extensão: -	CH Pesquisa: -
CH Prática: 23,33 h	% EaD: -
Ementa: Introdução ao estudo da análise sensorial. Estudo dos órgãos de percepção 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 - 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- Condições para testes sensoriais

- 3.1 Laboratório de testes, utensílios e equipamentos
- 3.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo
- 3.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial

UNIDADE IV - Métodos de análise sensorial

- 4.1 Métodos discriminativos
 - 4.1.1 Teste triangular, duo-trio, comparação pareada, ordenação, teste de diferença do controle.
 - 4.1.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.
- 4.2 Métodos afetivos
 - 4.2.1 Teste de comparação pareada, teste de ordenação, escala hedônica, escala de atitude.
 - 4.2.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.
- 4.3 Métodos descritivos
 - 4.3.1 Perfil de textura, perfil de sabor, análise descritiva quantitativa.
 - 4.3.2 Métodos de amostragem, aplicação e análise estatística e interpretação dos resultados.



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

Bibliografia básica

CRUZ, A.G.; SÁ, P. B. Z. R.; OLIVEIRA, C. A. F.; CORASSIM, C. H. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento do leite e derivados**. 1.ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2016. 282 p.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos**. 1.ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.

PALERMO, J. R. **Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos**. Editora Atheneu, 2015. (Biblioteca Virtual).

Bibliografia complementar

AUGUSTO, P.E.D. **Princípios de Tecnologia de alimentos**. Vol.3. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. (Biblioteca virtual).

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudo com consumidores**. Viçosa, MG: UFV, 2018. 362 p.