

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>Código:</b> PEQ-5031	<b>Disciplina:</b> Análise Sensorial de Alimentos
<b>Créditos:</b> 04	<b>Carga Horária:</b> 60 horas
<b>Linha(s) de Pesquisa:</b> Tecnologia e Engenharia de Alimentos	
<b>Prof. Responsável:</b> Roberta Targino Pinto Correia	

### **1 – EMENTA**

Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Componentes responsáveis pelas propriedades sensoriais dos alimentos Métodos para avaliação de alimentos e bebidas: métodos discriminativos, de sensibilidade, descritivos e subjetivos. Propriedades sensoriais dos alimentos

### **2 – OBJETIVO**

Estudar as técnicas utilizadas na análise sensorial de alimentos.

### **3 – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### 1. Introdução à análise sensorial

- 1.1. Introdução e objetivos da análise sensorial
- 1.2. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial
- 1.3. Tipos de testes sensoriais
- 1.4. Aplicação da análise sensorial na indústria de alimentos;
- 1.5. Noções sobre organização e operação de um laboratório de análise sensorial;
- 1.6. Componentes responsáveis pelas propriedades sensoriais dos alimentos.

#### 2. Princípios da fisiologia sensorial

- 2.1. Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato
- 2.2. Mecanismo de percepção do sabor

#### 3. Métodos clássicos de avaliação sensorial

- 3.1. Métodos analíticos discriminatórios de diferença: comparação pareada, duotrio, triangular, ordenação e comparação múltipla

- 3.2. Princípios dos métodos analíticos descritivos: Perfil de sabor, Perfil de textura, Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).
  - 3.3. Seleção e treinamento de provadores
  - 3.4. Métodos de testes afetivos - Preferência/Aceitação
    - 3.4.1. Comparação pareada e ordenação
    - 3.4.2. Testes de classificação da aceitação em consumidores: escalas hedônica e de atitude
  - 3.5. Análise sensorial e pesquisa de mercado, Mapa de Preferência.
- 
- 4. Fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais
    - 4.1. Tipos de erros envolvidos
    - 4.2. Estratégias de controle de fontes de erro
    - 4.3. Amostragem, preparação e apresentação de amostras

#### **4 – PROCEDIMENTOS DE ENSINO**

Aulas teóricas e aulas práticas.

#### **5 – FORMAS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Avaliação escrita e análise de artigos científicos sobre o assunto.

#### **6 – BIBLIOGRAFIA**

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007.239p.

MINIM, V. P. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV. 2006.225p. .

CHAVES, J.B.P. & SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.

STONE, H. e SIDEL, J.L. Sensory Evaluation Practices, Academic Press, Inc., New York. 1993. 338 p.

ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: Artmed Ed., 2005.

Artigos científicos recentemente publicados abordando temas de interesse para a disciplina.