



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS

PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Análise sensorial de Alimentos

CÓDIGO: PCTA 7326

CRÉDITO: 03

CARGA HORÁRIA: 45 h

EMENTA

Importância e aplicação da análise sensorial em pesquisa e no controle de qualidade de alimentos e bebidas. Fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Novas ferramentas em análise sensorial. Características não sensoriais e o comportamento de consumo. Métodos estatísticos clássicos e modernos para análise de dados provenientes de testes sensoriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Importância, tendência e perspectivas da análise sensorial no controle de qualidade de alimentos e bebidas.
- Fatores que influem na avaliação sensorial
- Requisitos para uma avaliação sensorial: laboratório, seleção da equipe, treinamento etc. Planejamento de provas e testes, preparação de amostras
- Métodos aplicados na avaliação sensorial
- Preparação de um painel de degustadores. Testes de sensibilidade
- Métodos discriminativos ou métodos de diferença
- Métodos descritivos ou analíticos
- Métodos afetivos
- Novas ferramentas em análise sensorial.
- Características não sensoriais e o comportamento de consumo.
- Métodos estatísticos clássicos e modernos para análise de dados provenientes de testes sensoriais.

Referências Bibliográficas

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Teste triangular em análises sensorial dos alimentos e bebidas – NBR 12995. São Paulo: ABNT, 1993.

_____. Análise sensorial dos alimentos e bebidas – Terminologia – NBR 12806. São Paulo: ABNT, 1993.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4º Ed. Rev. e ampl. Curitiba. Champagnat. 2014. 426p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory Evaluation techniques**. 5 ed. Florida – USA; CRC Press, 2016.

MINIM, V.P.R. (Ed.). Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 3ª.ed., 2010. 308p.

MINIM, V.P.R.; SILVA, R.C.S.N. (Eds.). Análise sensorial descritiva. Viçosa: UFV, 2016. 280p.

VARELA, P.; ARES, G. **Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling** Ed. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC. 2014. 416p.

SHIROSE, I. ; MORI, E.E.M. **Estatística aplicada a análise sensorial** – (módulo 2) Manual técnico nº 13. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1996. 97p.

STONE, H.; SIDEL, J. **Sensory evaluation practices**. 3 ed. New York: Academic Press., 2010. 446p.

Periódicos Qualis A1, A2 e B1 referentes ao assunto - www.periodicos.capes.gov.br