

PROGRAMA DE DISCIPLINA**DISCIPLINA:** Análise Sensorial de Alimentos**CÓDIGO:** ALM020**DEPARTAMENTO:** Departamento de Alimentos

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
15	30	03

VERSÃO CURRICULAR: 2017-1**PERÍODO:****CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:** () Obrigatória (X) Optativa**PRÉ-REQUISITOS**

Nenhum

EMENTA

Avaliação da qualidade de alimentos por métodos de análise sensorial, planejamento e execução de testes sensoriais. Interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais.

OBJETIVO GERAL

Fornecer aos alunos noções básicas sobre os testes empregados na análise sensorial e sobre as análises estatísticas utilizadas no tratamento dos dados provenientes dos testes sensoriais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Estudar a Análise Sensorial como uma ferramenta de análise da qualidade de alimentos;
- Fornecer noções básicas sobre os principais testes sensoriais descritos na literatura da área da Ciência Sensorial;
- Fornecer noções básicas sobre os métodos de seleção e treinamento de equipes sensoriais;
- Fornecer noções básicas sobre o planejamento, o delineamento e a execução de testes sensoriais;
- Fornecer noções básicas sobre o tratamento estatístico dos dados provenientes de testes sensoriais;
- Fornecer noções básicas sobre a interpretação dos resultados de testes sensoriais, a fim de subsidiar os processos de tomada de decisão;
- Possibilitar a aplicação prática dos fundamentos teóricos da Ciência Sensorial relacionados ao planejamento, ao delineamento e à execução de testes sensoriais, ao tratamento estatístico dos dados e à interpretação dos resultados de testes sensoriais.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas. Aulas práticas no laboratório. Atividades práticas, envolvendo as etapas de planejamento e execução de testes sensoriais e de interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais. Estudo de casos. Seminários.

AVALIAÇÃO

1ª Avaliação Teórica: 30 pontos

2ª Avaliação Teórico-Prática: 40 pontos no total (10 pontos da execução + 15 pontos do trabalho escrito + 15 pontos da apresentação oral)

Relatórios das Aulas Práticas: 30 pontos no total

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PROGRAMA TEÓRICO

UNIDADE 01 Introdução à Análise Sensorial. Conceituação. Histórico. Principais aplicações. Importância da Análise Sensorial na avaliação da qualidade de alimentos. Laboratório de Análise Sensorial. Características. Planejamento dos testes, preparo das amostras, elaboração de questionários e fichas de avaliação. Correlação entre os resultados de avaliações sensoriais e de outros métodos de análise.

UNIDADE 02 Os sentidos do gosto, olfato, visão, audição e tato e sua importância na Análise Sensorial. Percepção sensorial. Fisiologia dos órgãos dos sentidos: gosto, olfato, visão, audição e tato.

UNIDADE 03 Caracterização, recrutamento, seleção e treinamento da equipe sensorial. Métodos utilizados na seleção e no treinamento de julgadores. Monitoramento e manutenção da equipe sensorial.

UNIDADE 04 Métodos de Análise Sensorial. Classificação. Métodos objetivos. Métodos subjetivos. Fundamentos teóricos dos principais testes sensoriais. Fundamentos teóricos das principais análises estatísticas aplicadas à Análise Sensorial.

PROGRAMA PRÁTICO

1. Testes de reconhecimento de gostos básicos e misturas. Testes de reconhecimento de odores/aromas. Testes de percepção sensorial.
2. Técnicas de recrutamento, seleção e treinamento da equipe sensorial.
3. Testes sensoriais discriminativos.
4. Testes sensoriais descritivos.
5. Testes sensoriais afetivos (testes de consumidor).

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). *Análise sensorial-Vocabulário* – ABNT NBR ISO 5492:2014. São Paulo: ABNT, 2014. 25p.

ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). *Análise sensorial-Metodologia-Orientações gerais*

– ABNT NBR ISO 6658:2014. São Paulo: ABNT, 2014. 25p.

ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). *Análise sensorial-Guia geral para o projeto de ambientes de teste* – ABNT NBR ISO 8589:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 18p.

ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). *Análise sensorial-Guia geral para o grupo de trabalho de um laboratório de avaliação sensorial Parte 1: Responsabilidades do grupo de trabalho* – ABNT NBR ISO 13300-1:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 12p.

ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). *Análise sensorial-Guia geral para o grupo de trabalho de um laboratório de avaliação sensorial Parte 2: Recrutamento e treinamento de líderes do painel sensorial* – ABNT NBR ISO 13300-2:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 13p.

DUTCOSKY, S.D. *Análise sensorial de alimentos*. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 536p.

ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIACKI, G. (Org.) *Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação*. 1 ed. atualizada Ponta Grossa: Editora da UEPG, 2014. 90p.

MINIM, V. P. R. (Ed). *Análise sensorial: estudos com consumidores*. 3 ed. Viçosa: Editora da UFV, 2013. 332p.

PALERMO, J. R. *Análise sensorial: fundamentos e métodos*. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 170p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. *Sensory evaluation techniques*. 5 ed. Boca Raton: CRC Press, 2015. 600p.

DELARUE, J.; LAWLOR, J.B.; ROGEAUX, M. (Eds.) *Rapid sensory profiling techniques and related methods: applications in new product development and consumer research*. 1 ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2015. 584p.

FARIA, E.V.; YOTSUYANAGI, K. *Técnicas de análise sensorial*. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p.

FERREIRA, V.L.P. (Coord.) *Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos*. Campinas: SBCTA, 2000. 127p. (Manual Série Qualidade).

STONE, H.; BLEINBAUM, R.; THOMAS, H. *Sensory evaluation practices*. 4 ed. New York: Academic Press, 2012. 448p.

VARELA, P.; ARES, G. (Eds.) *Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling*. 1 ed. Boca Raton: CRC Press, 2014. 416p.

Artigos diversos na área de Análise Sensorial extraídos de periódicos.