

PROGRAMA DE DISCIPLINA

I - DADOS GERAIS

1. Nome da disciplina: **Análise Sensorial de Alimentos – ALM020**
2. Departamento: Alimentos/FACULDADE DE FARMÁCIA
3. Período do Curso: OPTATIVA
4. Número de Créditos: 03
5. Carga Horária: Teórica:15h
Prática: 30h
6. Coordenador: Profa. Silvana da Motta

II - EMENTA:

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

III – OBJETIVOS

Fornecer aos alunos noções básicas sobre a análise sensorial e sobre os delineamentos estatísticos utilizados no tratamento dos dados.

IV - METODOLOGIA:

Aulas expositivas em data-show e transparências, exercícios em sala de aula e aulas práticas no laboratório de análise sensorial.

V - AVALIAÇÃO:

Avaliações teóricas: valor 30 pontos cada
Exercícios e relatórios de aula prática valor 10 pontos

VI - UNIDADES:

UNIDADE 01. Introdução à análise sensorial. Importância da análise sensorial na avaliação da qualidade de alimentos.

UNIDADE 02. Fundamentos sobre anatomia e fisiologia dos órgãos dos sentidos. Os sentidos

do gosto, olfato, visão e tato e sua importância na análise sensorial.

UNIDADE 03. Caracterização, seleção e treinamento do painel de provadores.

UNIDADE 04. Métodos de análise sensorial: características; planejamento dos testes; preparo das amostras; elaboração de questionários e fichas de avaliação; correlação entre seus resultados e os das avaliações físicas e químicas.

UNIDADE 05. Delineamentos estatísticos aplicados à análise sensorial.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, T. C. A. ; HOUGH, G. ; DAMÁSIO, M. H. & SILVA, M. A. A. P. da. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.

AMERINE, M. A.; PANGBORN, R. M. & ROESSELER, E. B. Principles of sensory evaluation of foods. 4ed. New York: Academic Press, 1973. 602p.

ANZALDÚA-MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza: Acribia, 1994. 198p.

CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: glossário. Viçosa: UFV, 1993. 28p.

CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: histórico e desenvolvimento. Viçosa: UFV, 1993. 31p.

CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1993. 91p.

CHAVES, J. B. P & SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, 1993. 81p.

FERREIRA, V. L. P. Princípios e aplicações de colorimetria de alimentos. Campinas: ITAL, 1981. 86p.

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

GARRUTI, R. S. Métodos sensoriais em controle de qualidade na indústria de alimentos. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisa e Tecnologia André Tosello, 1985. 148p.

KRAMER, A. & TWIGG, B. A. Fundamentals of quality control for the food industry. Westport: AVI, 1962. 512p.

LARMOND, E. Methods for sensory evaluation of food. Ottawa: Canada Department of Agriculture, 1970. 57p.

LARMOND, E. Laboratory methods for sensory evaluation. Ottawa: Canada Department of Agriculture, 1977. 74p.

MacFIE, H. J. H. & THOMSON, D. M. H. Measurement of food preferences. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1994. 301p.

MEILGAARD, M. ; CIVILLE, G. V & CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. Boca Raton: CRC Press, 1987, v. 1. 125p; v. 2. 159p.

MEILSEMAN, H. L. & MacFIE, H. J. H. Food choice, acceptance and consumption. London: Blackie Academic & Professional, 1996. 397p.

MONTEIRO, C. L. B. Técnicas de análise de avaliação sensorial. 2 ed. Curitiba: Universidade Federal do Paraná – CEPPA, 1984. 101p.

MONTGOMERY, D. C. Design and analysis of experiments. 2 ed. New York: John Wiley, 1984. 538p.

MORAES, M. A. C. Métodos para avaliação sensorial dos alimentos. 5 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1985. 85p.

MORI, E. E. M.; SHIROSE, I.; FERREIRA, V. L. P. & CAMPOS S. D. S. Métodos sensoriais e físicos para avaliação de alimentos e bebidas: princípios e aplicações. Campinas: ITAL, 1982. 85p.

PIGGOT, J. R. Sensory analysis of foods. London: Elsevier, 1988. 389p.

PIMENTEL-GOMES, F. Curso de estatística experimental. 13 ed. Piracicaba: Nobel, 1990. 467p.

SHIROSE, I. Alguns delineamentos experimentais utilizáveis na avaliação organoléptica. Campinas: ITAL, 1979. 57p.

SHIROSE, I. & MORI, E. E. M. Estatística aplicada à análise sensorial (módulo 1). Campinas: ITAL, 1994. 73p.

SHIROSE, I. & MORI, E. E. M. Estatística aplicada à análise sensorial (módulo 2). Campinas: ITAL, 1996. 97p.

STONE, H. & SIDEL, J. Sensory evaluation practices. Florida: Academic Press, 1985. 311p.

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M. & BARBETTA, P. A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987. 180p.

WEAVER, C. The food chemistry laboratory: a manual for experimental foods, dietetics and food scientists. Boca Raton: CRC Press, 1996. 123p.

Artigos diversos.