

Análise Sensorial de Alimentos / Período: 3

Professor: Andréa Renata da Silva (Mestre)

CH: 80h

Ementa:

Introdução à análise sensorial; História da realização de análise sensorial; Métodos Sensoriais; Métodos sensoriais afetivos; Teste de Preferência; Teste de Aceitação; Métodos Sensoriais discriminativos; Teste pareado; Teste duo-trio; Teste triangular; Teste de ordenação; Teste por comparação múltipla; Métodos Sensoriais descritivos; Teste de amostra única; Perfil de características- quantitativo; Testes de Escalas; Testes de duração - tempo e intensidade; Órgãos sensoriais; Análise sensorial aplicada ao desenvolvimento de produtos. Treinamento de provadores e requisitos técnicos.

Habilidades:

Os alunos desenvolvem uma compreensão profunda dos conceitos teóricos e práticos relacionados à análise sensorial, incluindo a fisiologia dos órgãos sensoriais e os princípios subjacentes à percepção sensorial. Aprenderão a aplicar diferentes métodos sensoriais para avaliar produtos, incluindo métodos afetivos, discriminativos e descritivos. Compreender como a análise sensorial é aplicada no desenvolvimento de produtos, auxiliando na criação de produtos que atendam às preferências dos consumidores.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;
Vídeo aula;
Fóruns;
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);
Experimentos em laboratório virtual;
Biblioteca virtual;
Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Introdução à Análise Sensorial
Métodos Sensoriais e Classificação dos Testes
Planejamento e Execução de Testes Sensoriais
Métodos de Avaliação Sensorial e Escalas de Medida
Aplicações da Análise Sensorial no Desenvolvimento de Produtos
Treinamento de Provadores e Estudos de Caso

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

ISAAC, V. et al. Análise sensorial como ferramenta útil no desenvolvimento de cosméticos. Revista de Ciências Farmacêuticas Básica e Aplicada, São Paulo, v. 33, n. 4, p.479-488, 2012.

LATREILLE, J. et al. Measurement of the reliability of sensory panel performances. Food Quality and Preference, Barking, v. 17, p. 369-375, 2006.

MONTEIRO, C. L. B. Técnicas de avaliação sensorial. 2. ed. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1984.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, T. C. A. et al. (Ed). Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14141: escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: ABNT, 1998.

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987.

WASZCZYNSKYJ, N.; FREITAS, R. E.; STERTZ, S.C. Viabilidade da produção de pão, utilizando farinha mista de trigo e mandioca em diferentes proporções. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, Curitiba, v. 15, n. 2, p. 197-207, 1997.

PONTES, M. M. M. Polpa de manga processada por alta pressão hidrostática: aspectos microbiológicos, nutricionais, sensoriais e a percepção do consumidor. 136 f. 2008.

Por ser verdade, firmo o presente documento.

Ipatinga/MG - 05 de Maio de 2025


Thyciane Alvieira Gonsalves Freitas
Secretária Acadêmica