

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU**

DISCIPLINA

Código	Denominação	Crédito (s) (*)	Carga Horária		
			Teórica	Prática	Total
PCA 536	Análise Sensorial	4	30h	30h	60h

DEPARTAMENTO	PROFESSOR(ES)
Departamento de Ciência dos Alimentos	Ana Carla Marques Pinheiro

EMENTA:

Definição, histórico e importância da Análise Sensorial em Ciência dos Alimentos. Explicar os princípios da fisiologia da percepção dos sentidos humanos e os fatores que interferem na avaliação sensorial. Abordar os requisitos necessários para avaliação sensorial e os diferentes métodos utilizados em análise sensorial com os respectivos métodos estatísticos para avaliação dos dados. Definir as técnicas de seleção e treinamento de provadores.

ASSINATURA(S): _____

Aprovado na Assembléia Departamental em ____/____/____

Chefe do Departamento

Lavras, ____/____/____

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CONTEÚDO TEÓRICO:

1 – INTRODUÇÃO

- Definição e histórico da análise sensorial
- Importância e aplicação da análise sensorial na área de Ciência dos Alimentos

2 - FISIOLOGIA DA PERCEPÇÃO DOS SENTIDOS HUMANOS

- Olfato, gustação, audição, tato e visão

3 - FATORES QUE INTERFEREM NA AVALIAÇÃO SENSORIAL

- Fatores de atitude, fisiológicos e psicológicos

4 - Requisitos para condução de testes sensoriais

- Ambiente de aplicação dos testes;
- Preparo e apresentação das amostras
- Provadores

5 - CLASSIFICAÇÃO DOS MÉTODOS UTILIZADOS EM ANÁLISE SENSORIAL

5.1 - Métodos discriminativos e estatística associada

- Testes triangular;
- Teste duo-trio;
- Teste comparação pareada;
- Teste de ordenação;
- Teste de diferença do controle.

5.2 - Métodos descritivos e estatística associada

- Análise descritiva e quantitativa (ADQ);
- Técnica de tempo-intensidade;
- Olfatometria

-

5.3 - Métodos afetivos quantitativos e estatística associada

- Teste de aceitação
- Testes de preferência
- Teste com escala do ideal

6 – MÉTODOS UTILIZADOS NA SELEÇÃO DE PROVADORES

7 – DETERMINAÇÃO DE THRESHOLDS

CONTEÚDO PRÁTICO

- 1 - Apresentação do laboratório de análise sensorial
- 2 - Teste de reconhecimento de aromas
- 3 - Teste de reconhecimento de gostos básicos
- 4 - Teste triangular
- 5 - Teste duo-trio
- 6 - Teste de comparação pareada
- 7 - Teste de ordenação
- 8 - Teste de diferença do controle
- 9 - Análise estatística dos resultados do teste de diferença do controle
- 10 – Análise descritiva e quantitativa – ADQ : treinamento e seleção de provadores
- 11 - Análise descritiva e quantitativa – ADQ: teste definitivo
- 11 - Análise estatística dos resultados dos resultados da ADQ
- 12 - Teste de preferência
- 13 - Teste de aceitação
- 14 - Análise estatística dos resultados análise estatística do teste de aceitação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 2ª edição, Curitiba: Champagnat, 2007.

FERREIRA, V. L. P. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Campinas: SBCTA, 2000.

3 – FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. 1ª edição, São Paulo, Varela, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAYNARD A. AMERINE, ROSE MARIE PANGBORN, EDWARD B. ROESSLER.
Principles of sensory evaluation of food. New York, Academic Press, 1965.

MEILGAARD, M.; CICILLE, G. V.; THOMAS, C. **Sensory evaluation techniques**. 3ª edição, London, CRC, 1999.

MINIM, V. de P. R.; **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 1ª edição, Viçosa, UFV, 2006.

STONE, H.; SIDEL, J.L. **Sensory evaluation practices**. 2ª ed. San Diego, EUA: Academic Press, 1992.

PERIÓDICOS

- Ciência e Tecnologia de alimentos
- Ciência e Agrotecnologia
- Food quality and preference
- Food Science and Technology International

