

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
CÂMPUS DE PALMAS
MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Endereço: Avenida NS 15, 109 Norte - Plano Diretor Norte | 77001-090 | Palmas/TO
(63) 3229-4305 | ww2.uft.edu.br | mestradoalimentos@uft.edu.br



**PROGRAMA DE DISCIPLINA
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS**

INFORMAÇÕES GERAIS

Código: ENG358	Créditos: 03	Carga Horária: 45 horas-aula	Tipo: Optativa
Turma:			Semestre:
Professor: Caroline Roberta Freitas Pires			Matrícula:

1 EMENTA

Equipamentos. Amostragem. Seleção e treinamento de provadores. Organização do painel de testes. Testes descritivos e afetivos. Técnicas especiais. Apresentação dos resultados. Análise estatística dos testes.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Discutir os principais aspectos da análise sensorial de alimentos.

2.2 Objetivos Específicos

- Compreender a importância da avaliação sensorial de alimentos;
- Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos e métodos objetivos e subjetivos empregados.
- Identificar a função e a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial;
- Reconhecer as condições necessárias para aplicação dos métodos sensoriais;
- Aplicar os principais testes sensoriais utilizados nas avaliações;
- Selecionar os principais atributos para o controle de qualidade de alimentos e selecionar os testes estatísticos adequados aos principais testes sensoriais.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Apresentação.

- Apresentação de alunos e professor.
- Apresentação do plano de curso.

2. Introdução

- Importância da Análise Sensorial.
- Objetivos da Análise Sensorial de alimentos.
- Histórico da Análise Sensorial.

3. Fisiologia da Percepção

- Órgãos do sentido e sua relação com a avaliação sensorial.
- Definição dos atributos sensoriais.

4. Métodos Sensoriais

- Definição dos métodos sensoriais.
- Emprego dos métodos sensoriais na indústria de alimentos.

5. Análise Estatística na Análise Sensorial

- Importância da análise estatística na interpretação dos testes sensoriais.
- Construção e Interpretação da Análise de Variância.

6. Métodos Afetivos ou Subjetivos

- Importância dos métodos afetivos.
- Aplicação dos testes para avaliar a aceitação e preferência.
- Execução e interpretação dos resultados dos testes subjetivos.

7. Métodos Discriminativos

- Aplicação dos métodos discriminativos.
- Execução e interpretação dos resultados dos testes discriminativos (triangular, duotrio, comparação pareada).

8. Métodos Descritivos

- Conceitos básicos sobre os métodos descritivos.
- Treinamento de provadores.

Aplicação e interpretação dos métodos descritivos

9. Aulas Práticas

- Aula 1- Reconhecimento do Laboratório de Análise Sensorial.
- Aula 2- Reconhecimento de Aromas.

4 METODOLOGIA

4.1 Ensino

A disciplina de análise sensorial será constituída de aulas teóricas que serão ministradas obedecendo sempre o desenvolvimento da turma. As aulas apresentarão exposição dinamizada com questionamentos interativos ao longo do processo, fazendo o uso de kit multimídia (Data show). As aulas teóricas sempre irão nortear as aulas práticas, de acordo com o conteúdo abordado na aula teórica serão realizadas as aulas práticas.

4.2 Avaliação

O sistema de avaliação será de acordo com as normas acadêmicas da UFT.

A nota do 1º bimestre será obtida a partir da $AV_1 = \text{NOTA 1}$

A nota do 2º bimestre será obtida a partir $AV_2 = \text{NOTA 2}$

A **nota final (NF)** será obtida através da **média aritmética das notas 1 e 2**, que será calculada através da seguinte fórmula:

$$NF = (NOTA 1 + NOTA 2) / 2$$

Avaliações:

AV_1 – Avaliação I: Prova Escrita (objetiva + subjetiva) (10,0)

AV_2 – Avaliação II: Redação de Artigo Científico (10,0)

O aluno receberá os conceitos de acordo com a tabela de conceitos da UFT, considerando A, B, C ou reprovado

5 BIBLIOGRAFIA

5.1 Básica

DUTCOSKY, SILVIA DEBONI. **Análise sensorial de alimentos**. 2 ed. Curitiba, PR : Champagnat ,

2007. 239p.

CHAVES, J.B.P. & SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996. 81p.

MIRANDA, FERNANDO. **Análise sensorial de vinhos**. Rio de Janeiro: Axcel, 2006. 262p.

MORALES, A.A. **La evaluation sensorial de los alimentos em La teoria y La práctica**. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. Espanha. 1994. 198 p.

TEREZA C. A., GUILLERMO H., MARIA H. D. E MARIA A. **Avanços em análise sensorial**. Ed. Varela, 1997.

5.2 Complementar

ALMEIDA, T.C.A; Hough, G.; Damásio, M.H.; da SILVA, M.A.A.P. **Avanços em análise sensorial**. Varela, São Paulo. 1997. 286p.

AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSLER, E.B. **Principles of sensory evaluation of food**. Academic Press, Orlando, Florida. 1965. 602 p.

BIRCH, G.G.; BRENNAN, J.G. e PARKER, K.J. **Sensory properties of foods**. Applied Science Publishers Ltd, Londres. 1977. 326 p.

CHAVES, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG. 2001. 91p.

RESURRECCION, A.V.A. **Consumer sensory testing for product development**. Aspen Publication, Gaithersburg, Maryland. 1998. 254p.