

Programa Analítico de Disciplina

TAL 468 - Análise Sensorial

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2022

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Semestres: I e II

Objetivos

Por meio de aulas teóricas e práticas o aluno terá oportunidade de conhecer e aplicar os conceitos da análise sensorial. A disciplina será ministrada de forma que, ao término do curso, o estudante possa ser capaz de:-
identificar as características ou propriedades de interesse na qualidade sensorial do alimento;
- selecionar o método sensorial mais adequado para quantificar e, ou, qualificar a sensação experimentada pelo avaliador em resposta ao estímulo provocado pelo alimento;
- selecionar e aplicar o método estatístico mais adequado para avaliar os resultados.

Ementa

Introdução à análise sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos de avaliação sensorial. Psicofísica

Pré e correquisitos

EST 220 ou EST 222 ou NUT 362

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	5
Engenharia de Alimentos	8

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Nutrição	Geral

TAL 468 - Análise Sensorial

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução à análise sensorial 1. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial 2. Tipos de teses sensoriais 3. Tipos de aplicação de análise sensorial na indústria de alimentos e de outros produtos de consumo 4. Definição e perspectiva da análise sensorial 5. Fatores que influenciam na avaliação sensorial 6. Requisitos para uma Avaliação Sensorial	2h	0h	0h	0h	2h
2. Princípios de fisiologia sensorial 1. Princípios de percepção sensorial 2. Relação entre os sentidos e hábitos alimentares 3. Os sentidos humanos 4. Modificadores de sabor 5. Os estímulos do olfato 6. Fatores que afetam a percepção do odor 7. Percepção e medida da textura de alimentos	2h	0h	0h	0h	2h
3. Métodos discriminatórios de avaliação sensorial 1. Comparação pareada, 2. Duo-trio, 3. Triangular, 4. Tetraedrico, 5. Ordenação 6. Comparação múltipla	6h	0h	0h	0h	6h
4. Métodos Descritivos de Avaliação Sensorial 1. Métodos descritivos Clássicos: Perfil de sabor, Perfil de textura, Análise descritiva quantitativa (QDA), Perfil Convencional e Perfil Livre. 2. Métodos descritivos com equipes semitreinadas: Análise Descritiva por Ordenação e Perfil Descritivo Otimizado 3. Métodos descritivos com Consumidores: CATA, RATA, FST, Perfil Flash e Napping	8h	0h	0h	0h	8h
5. Métodos Afetivos de Avaliação Sensorial 1. Métodos afetivos qualitativos: Grupo de foco e associação de palavras 2. Métodos afetivos quantitativos de Preferência: Comparação pareada, Ordenação e Comparação Múltipla 3. Métodos afetivos quantitativos de Aceitação: escala Hedônica, escala de atitude e escala do ideal.	6h	0h	0h	0h	6h
6. Características não sensoriais e o comportamento do Consumidor 1. Características não sensoriais relacionadas ao consumidor 2. Características não sensoriais relacionadas ao alimento 3. Métodos Estatísticos para avaliar a influencia de características não sensoriais no comportamento do consumidor	2h	0h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: YWYX.1V81.V3Y6

7. Influência dos fatores da embalagem na intenção de compra 1. Etapas da análise conjunta de fatores	2h	0h	0h	0h	2h
8. Psicofísica 1. Leis da percepção versus estímulos: Weber, Fechner, Thustone e Stevens 2. Limiar de Detecção 3. Limiar de Reconhecimento 4. Limiar de Diferença 5. Limiar Terminal 6. Limiares Afetivos: limiar de rejeição do consumidor, limiar de aceitação comprometida, limiar de aceitação favorecida, limiar de rejeição hedônico. 7. Metodologia dos Limiares Hedônicos	2h	0h	0h	0h	2h
9. Gostos básicos - ácido, amargo, salgado, doce e umami. Misturas de gostos básicos	0h	2h	0h	0h	2h
10. Técnicas de avaliação sensorial de odor/aroma	0h	2h	0h	0h	2h
11. Métodos discriminatórios - duo-trio e comparação pareada	0h	2h	0h	0h	2h
12. Métodos discriminatórios - triangular e tetraedrico	0h	2h	0h	0h	2h
13. Métodos discriminatórios - ordenação	0h	2h	0h	0h	2h
14. Métodos discriminatórios - diferença escalar de um controle ou comparação múltipla	0h	2h	0h	0h	2h
15. Métodos Descritivos – Perfil Convencional: Levantamento de Atributos, Treinamento e Seleção	0h	2h	0h	0h	2h
16. Métodos Descritivos – Perfil Convencional - Avaliação das amostras –	0h	2h	0h	0h	2h
17. Métodos Descritivos – Perfil Descritivo Otimizado	0h	2h	0h	0h	2h
18. Métodos Descritivos – Análise Descritiva por Ordenação	0h	2h	0h	0h	2h
19. Métodos Afetivos – Testes de Preferência – Pareado e Ordenação	0h	2h	0h	0h	2h
20. Métodos Afetivos de Preferencia - Comparação Múltipla	0h	2h	0h	0h	2h
21. Métodos Afetivos – Testes de Aceitação	0h	2h	0h	0h	2h
22. Características não sensoriais na aceitação	0h	2h	0h	0h	2h
23. Limiares Hedônicos	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros)

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: YWYX.1V81.V3Y6

Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

TAL 468 - Análise Sensorial

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSLER, E.B. Principles of sensory evaluation of food. Orlando, Florida: Academic Press, 1965. 602p.	3
STONE, H. e SIDEL, J.L. Sensory evaluation practices. Orlando, Florida: Academic Press, 1985. 311p.	3
MINIM, V.P.R. Análise Sensorial Estudos com Consumidores. 4a. ed. Viçosa, MG. Editora UFV, 2018, 362p.	3
MINIM, V.P.R.; SILVA, R.C.S.N. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa, MG. Editora UFV, 2016, 280p.	3

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ASTM. Manual on sensory testing methods. American Society for testing and materials. STP 343. Philadelphia: PA, 1968. 77p.	2
CHAVES, J.B.P. Avaliação Sensorial de Alimentos (Métodos de Análises). Apost. nº 37. Viçosa, MG: Imprensa Universitária, 1980. 69p.	1
EGGERT, J. e ZOOK. Physical requirement guidelines for sensory evaluation laboratories. ASTM, STP 913. Philadelphia, PA. 1986. 54p.	0
JELLINEK, G. Sensory evaluation of food: Theory and Practice. Chichester, UK: VCH-Ellis Horwood, 1985. 429p.	0
Material distribuído em classe.	0