Programa Analítico de Disciplina

TAL 468 - Análise Sensorial

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas	
Catálogo: 2023	
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 2h Carga horária semanal prática: 2h	Carga horária de extensão: 0h 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 estimulo 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

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 44YC.RA9L.KUSP

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: 44YC.RA9L.KUSP

7. **Influencia 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 mútipla**	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 (projetor, quadro-digital, TV, outros)

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 44YC.RA9L.KUSP

Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	*Não definidos*
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	*Não definidos*

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 44YC.RA9L.KUSP

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 pratices. 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 distribuido em classe.	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 44YC.RA9L.KUSP