



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE ENGENHARIA QUÍMICA  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



**FICHA DE DISCIPLINA**

**DISCIPLINA:** ANÁLISE SENSORIAL

<b>CÓDIGO:</b>		<b>UNIDADE ACADÊMICA:</b> FEQUI		
<b>PERÍODO/SÉRIE:</b> 8º período		<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b>	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b>	<b>CH TOTAL:</b>
<b>OBRIGATÓRIA:</b> (X)	<b>OPTATIVA:</b> ( )	45	15	60

**OBS:** regime semestral

**PRÉ-REQUISITOS:** não tem

**CÓ-REQUISITOS:** não tem

**OBJETIVOS**

Fornecer ao aluno os fundamentos da análise sensorial; órgãos dos sentidos; métodos sensoriais; seleção e treinamento de equipe; e caracterização de qualidade de alimentos.

**EMENTA**

Introdução a análise sensorial de alimentos; Princípios da fisiologia sensorial; Métodos clássicos de avaliação sensorial; Técnicas experimentais em análise sensorial; Equipamento; Amostragem; Propriedades sensoriais dos alimentos; Seleção e treinamento de degustadores; Organização dos painéis de testes; Apresentação dos resultados; Análise estatística dos testes.

**DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

**1. Introdução a Análise Sensorial**

- 1.1 Introdução e objetivos da análise sensorial
- 1.2 Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial
- 1.3 Tipos de testes sensoriais
- 1.4 Aplicação da análise sensorial na indústria de alimentos

**2. Princípios da Fisiologia Sensorial**

- 2.1 Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato
- 2.2 Relação entre os sentidos e hábitos alimentares
- 2.3 Mecanismo de percepção do sabor

**3. Métodos Clássicos de Avaliação Sensorial**

- 3.1 Métodos analíticos discriminatórios de diferença
- 3.2 Princípios dos métodos analíticos descritivos

- 3.3 Seleção e treinamento de provadores
- 3.4 Métodos de testes afetivos - Preferência/Aceitação
- 3.5 Comparação pareada e ordenação
- 3.6 Testes de classificação da aceitação em consumidores

#### 4. Fatores que Influenciam os Resultados das Medidas Sensoriais

- 4.1 Tipos de erros envolvidos
- 4.2 Estratégias de controle de fontes de erro
- 4.3 Amostragem, preparação e apresentação de amostras

#### 5. Equipamentos

#### 6. Amostragem

- 6.1 Preparo das amostras para degustação
- 6.2 Número de amostras

#### 7. Propriedades Sensoriais dos Alimentos

- 7.1 Importância no processamento do alimento e na aceitação do mercado consumidor
- 7.2 Propriedades sensoriais dos Produtos de Origem Animal

#### 8. Organização do Pannel de Testes

- 8.1 Papel dos degustadores
- 8.2 Papel dos experimentos

### BIBLIOGRAFIA

#### Básica

OLIVEIRA, M.A.B. **Análise sensorial de alimentos: Práticas e Experimentos**. Cachoeiro de Itapemirim - ES: Editora Noryam, 2009.

QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos**. Rio Grande: Editora da FURG, 2006. 297p.

TOURAILLE, C.; HOSSENLOPP, J. **Sensory evaluation. Guide of good practice**. Paris: ACTIA, 2001. 127p.

#### Complementar

JOSHI, V.H.; PANDEY, A. **Biotechnology: food fermentation**. New Delhi: Educational Publishers & Distributors, 1999. v.1., 521p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 2. ed. Boca Raton: CRC Press Inc., 1991. 354p.

### APROVAÇÃO

Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

Carimbo e assinatura do Diretor da Unidade Acadêmica