

**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Análise Sensorial	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Engenharia Química	<b>SIGLA:</b> FEQUI	
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15 horas	<b>CH TOTAL:</b> 60 horas

**1. OBJETIVOS**

O que torna um alimento atrativo ao público alvo são, em princípio, suas características como cor, aroma, sabor e textura. Tais características podem ser avaliadas nos alimentos como forma de auxiliar a indústria a melhorar seus produtos, processos, embalagens e aprimorar as tecnologias já existentes. A disciplina ensina ao futuro engenheiro de alimentos extrair informações dos produtos para utilizá-las no controle ou incremento da qualidade ou do processo ou no desenvolvimento de novos produtos. O aluno egresso é preparado, ao longo da disciplina, para obter dados estatísticos a partir de sensações humanas, o que o permitirá ser o elo entre as áreas industriais de produção, controle de qualidade e pesquisa e desenvolvimento.

**2. 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.

**3. 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
- 1.5 Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato

**2. Métodos Clássicos de Avaliação Sensorial**

- 2.1 Testes discriminativos
- 2.2 Testes afetivos
- 2.3 Testes descritivos
- 2.4 Seleção e treinamento de provadores
- 2.5 Condução dos testes sensoriais

**3. Fatores que Influenciam os Resultados das Medidas Sensoriais**

- 3.1 Tipos de erros envolvidos
- 3.2 Estratégias de controle de fontes de erro
- 3.3 Amostragem, preparação e apresentação de amostras

**4. Determinação dos limiares de percepção****5. Metodologias novas em testes sensoriais****6. Análise estatística dos testes sensoriais**

- 6.1 Perfil flash
- 6.2 Sorting
- 6.3 Mapeamento projetivo
- 6.4 Check-all-that-apply
- 6.5 Posicionamento sensorial polarizado

#### 4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

MINIM, V.P.R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2013. 332 p.

PALERMO, Jane Rizzo. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788538806622 (broch.).

#### 5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PALERMO, Jane Rizzo. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788538806622 (broch.).

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

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: Editora UFV, 1999. 81 p.

KEMP, S.; HOLLOWOOD, T.; HORT, J. **Sensory evaluation: a practical handbook**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009. 208 p.

ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIACKI, G. **Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação**. Ponta Grossa, PR: UEPG, 2010. 90 p.

#### 6. APROVAÇÃO

JADER CONCEIÇÃO DA SILVA

Coordenador do Curso de Graduação

em Engenharia de Alimentos

RICARDO AMÂNCIO MALAGONI

Diretor da Faculdade de Engenharia Química



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Amâncio Malagoni, Diretor(a)**, em 11/11/2021, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jader Conceição da Silva, Coordenador(a)**, em 11/11/2021, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3016595** e o código CRC **8305AA91**.