



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

**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	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 15	<b>CH TOTAL:</b> 60

**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.

**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

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.

RIZZO, P.J. **Análise sensorial: fundamento e métodos**. São Paulo: Atheneu, 2015. 160 p.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAVES, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3ed. Viçosa: Editora UFV, 2005. 91 p.

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.

### APROVAÇÃO

07 / 04 / 2016

*M. Santos*

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia  
Profª. Drª. Milla Gabriela dos Santos  
Coordenadora do Curso de Graduação em  
Engenharia de Alimentos - FEQU - Campus  
Patos de Minas - Portaria R Nº. 434/2015

12 / 04 / 2016

Universidade Federal de Uberlândia  
Profa. Valéria Viana Murata  
Diretora da Faculdade de Engenharia  
Química - Portaria R Nº. 671/09

Carimbo e assinatura do Diretor da

Unidade Acadêmica

(que oferece o componente curricular)