



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS	Total (teórica + prática)	Créditos
	45	3

OBJETIVO DA DISCIPLINA

Introduzir conceitos teóricos e práticos sobre a aplicação, condução de testes e análise dos resultados das principais técnicas da análise sensorial de alimentos.

EMENTA

Introdução sobre análise sensorial, definições, escolha da metodologia mais adequada, pré-seleção, seleção e treinamento de provadores da equipe sensorial, controle na condução dos testes, controle de produtos, análise dos dados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEÓRICO:

- Análise sensorial: Definição, Aplicações; Características sensoriais; Escolha da metodologia mais adequada para avaliar a característica desejada.
- Fatores a considerar no controle da equipe sensorial; Fatores importantes a considerar na condução dos testes; Fatores importantes a considerar no controle de produtos; Fatores influenciando veredictos sensoriais.
- Métodos sensoriais discriminativos.
- Métodos sensoriais afetivos.
- Seleção e treinamento de provadores da equipe sensorial para testes de diferença e descritivos.
- Componentes de análise descritiva;
- Aplicação de teste de diferença – duo-trio.
- Aplicação de teste de diferença – triangular.
- Aplicação de teste de diferença - comparação pareada.
- Aplicação de teste de preferência - comparação pareada.
- Aplicação de teste de preferência – ordenação.
- Aplicação de teste de aceitação - escala hedônica.

PRÁTICO:

- Teste de diferença – triangular.
- Teste de diferença – duo-trio.
- Teste de diferença - comparação pareada.
- Teste de ordenação – preferência.
- Teste pareado de preferência.
- Teste de escala hedônica.

BIBLIOGRAFIA

AMERINE, M. A , PANGBORN, R. M , ROESSELER, E. B. Principles of sensory evaluation of foods. New York: Academic Press, 1965. 602p.

AMERICAN SOCIETY FOR TESTING AND MATERIALS. Manual on sensory testing methods. Philadelphia, 1968 (STP-434).

CHARLEY, H. Food Science. 2.ed. New York, W.I.E, 1982. 564p.

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

GARRUTI, R. dos S. Métodos sensoriais em controle de qualidade na indústria de alimentos. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisa de Tecnologia "André Tosello", 1985. 148p.

HOUGH, G.; WAKELING, I; MUCCI, A.; CHAMBERS, E. IV; GALLARDO, I.M.; ALVES, R.L. Number of consumers necessary for sensory acceptability tests. Food Quality and Preference. n.17, p. 522–526, 2006.

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. Sensory evaluation division. Guidelines for the preparation and review of papers reporting sensory evaluation date. Food Techn., Chicago, v.35, n.4, p.16-17, 1981.

JELLINEK, G. Sensory evaluation of food. Theory and Practice. Chichester England VCH Publishers, 1985. 429p.

KAPSALIS, J. G. Objective methods in food quality assessment. Boca Raton: CRC Press, 1987. 275p.

LAMING, D. Sensory analysis. London: Academic Press, 1986. 306p.

MacFIE, H.J.; BRATCHELL, N.; GREENHOFF, K.& VALLIS, L.V.; Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. Journal of Sensory Studies, n.4, p.129-148, 1989.

MAHOMY, O. Sensory evaluation of Food. statistical methods and procedures. New York: Marcel Dekker, 1986. 487p.

MEILGAARD, M., CIVILLE, G. V., CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. Boca Raton: CRC Press, 1987. v.1., 125p.; v.2. 159p.

MIÑOZA-GATCHALIAN, M. Sensory evaluation methods with statistical analysis (for research product development and quality control). Quezon City: College of Home Economics, 1981. 421p.

MOSKOWITZ, H. R. New directions for product testing and sensory analysis of foods. Westport: Food & Nutrition Press Inc., 1985. 371p.

