

# Programa Analítico de Disciplina

## TAL 468 - Análise Sensorial

Departamento de Tecnologia de Alimentos - Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4  
Carga horária semestral: 60h  
Carga horária semanal teórica: 2h  
Carga horária semanal prática: 2h  
Semestres: 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 estímulo 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 co-requisitos

EST 220 ou EST 222 ou NUT 362

### Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Ciência e Tecnologia de Laticínios	6
Engenharia de Alimentos	8

### Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Nutrição	Geral

## TAL 468 - Análise Sensorial

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
<b>1. Introdução à análise sensorial</b> 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
<b>2. Princípios de fisiologia sensorial</b> 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
<b>3. Métodos discriminatórios de avaliação sensorial</b> 1. Comparação pareada, 2. Duo-trio, 3. Triangular, 4. Tetraedrico, 5. Ordenação 6. Comparação múltipla	6h	0h	0h	0h	6h
<b>4. Métodos Descritivos de Avaliação Sensorial</b> 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
<b>5. Métodos Afetivos de Avaliação Sensorial</b> 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
<b>6. Características não sensoriais e o comportamento do Consumidor</b> 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: LXNP.SAN8.1ZA5

<b>7. Influência dos fatores da embalagem na intenção de compra</b> 1. Etapas da análise conjunta de fatores	2h	0h	0h	0h	2h
<b>8. Psicofísica</b> 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
<b>9. Gostos básicos - ácido, amargo, salgado, doce e umami. Misturas de gostos básicos</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>10. Técnicas de avaliação sensorial de odor/aroma</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>11. Métodos discriminatórios - duo-trio e comparação pareada</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>12. Métodos discriminatórios - triangular e tetraedrico</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>13. Métodos discriminatórios - ordenação</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>14. Métodos discriminatórios - diferença escalar de um controle ou comparação múltipla</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>15. Métodos Descritivos – Perfil Convencional: Levantamento de Atributos, Treinamento e Seleção</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>16. Métodos Descritivos – Perfil Convencional - Avaliação das amostras –</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>17. Métodos Descritivos – Perfil Descritivo Otimizado</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>18. Métodos Descritivos – Análise Descritiva por Ordenação</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>19. Métodos Afetivos – Testes de Preferência – Pareado e Ordenação</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>20. Métodos Afetivos de Preferencia - Comparação Múltipla</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>21. Métodos Afetivos – Testes de Aceitação</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>22. Características não sensoriais na aceitação</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>23. Limiares Hedônicos</b>	0h	2h	0h	0h	2h
<b>Total</b>	<b>30h</b>	<b>30h</b>	<b>0h</b>	<b>0h</b>	<b>60h</b>

(T)Teórica; (P)Prática; (ED)Estudo Dirigido; (Pj)Projeto; Total(To)

<b>Planejamento pedagógico</b>	
<b>Carga horária</b>	<b>Itens</b>
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros)

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: LXNP.SAN8.1ZA5

Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

## 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 practices. 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 distribuído em classe.	0