|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Análise sensorial |
| **Código** |  |
| **Condição** | Eletiva |
| **C/H** | 45 |
| **Créditos** | 3 |
| **Ementa** | Conceitos sobre a importância e o uso da análise sensorial na indústria de alimentos. Métodos de análise sensorial objetivo e subjetivo. Seleção e treinamento de provadores. Tipos de ambientes e equipamentos necessários para avaliação sensorial. Análise dos dados experimentais. |
| **Referências** | CHEFTEL, J.C.; CHEFTEL, H.; BESANSONG, P. Calidad y Caracteres Organolépticos de los Alimentos. In: Introduction a la Bioquímica y Tecnologia de los Alimentos. Zaragoza, ed. Acribia, 1983.  LARMOND, E. Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food. Ottawa, Research Branch, Canadá, Departament of Agriculture, 1977. 77 p.  Sociedade Brasileira de ciência e tecnologia de alimentos (SBCTA). Análise sensorial- testes discriminativos e descritivos. Manual: série qualidade. Campinas. 2000.  MORAES, M.A.C. Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos.Campinas, 1988.  STONE, H.; SAIDEL, J.L. Sensory evaluation practices. 2 ed. 1992.  MEILGAARD,M.; CIVILLE,G.V. & CARR,B.T. Sensory Evaluation Techniques. 2nd ed. CRC Press Inc. Boca Raton. 1991. 354p.  ALMEIDA,T.C.A; HOUGH,G.; DAMÁSIO,M.H.; DA SILVA,M.A.A P.. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 285p.Pelczar; M. ; et al. . Microbiologia. São Paulo, v. 2, ed. McGraw-Hill, 1981, p. 1072.  DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 1996, 123 p.  Normas Técnicas da ABNT. Elaboradas pelo CE- 13:014.01 – Comitê de Estudos de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, aprovadas e editadas pela ABNT, R.de Janeiro. |

https://ssl.gstatic.com/ui/v1/icons/mail/images/cleardot.gif