|  |  |
| --- | --- |
| **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 discriminativos, descritivos e afetivos. 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. |

