



Universidade Estadual de Maringá
Centro de Ciências Agrárias
Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Código e nome da disciplina: **ANÁLISE SENSORIAL**

Créditos			Carga Horária Total:
Total	Práticos	Teóricos:	
03			45 h/a

Professor(es) Responsável (eis): Antonio Roberto Giriboni Monteiro

Departamento: Departamento de Engenharia de Alimentos

EMENTA:

Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais discriminativos, descritivos e de aceitação. Análise estatística dos dados. Seleção e treinamento de provadores. Correlação entre medidas instrumentais e sensoriais.

PROGRAMA:

Histórico; definições e Aplicações; Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial; O ambiente dos testes sensoriais; Preparo e montagem de um laboratório de Análise sensorial; Apresentação e preparo de amostras para análise sensorial: ordem de apresentação, número de amostras, eliminação das diferenças; Fatores que influenciam a avaliação sensorial; Fatores de atitude, erros psicológicos e fatores que auxiliam na observação; Seleção e treinamento de provadores; Métodos de análise sensorial; Métodos discriminativos ou Métodos de diferença: Teste Triangular; Teste Duo-Trio, Teste Pareado, Teste Ordenação e teste Comparações Múltiplas; Métodos descritivos: introdução à Análise Descritiva Qualitativa; Métodos afetivos: escala hedônica, teste de preferência, teste de aceitabilidade; Análise estatística dos testes. Análise dos dados, interpretação dos resultados; Análise da Variância (ANOVA).

BIBLIOGRAFIA:

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 286 p. ALVES, J. C. R.; PALMA, G. R.; LARA, I. A. R. Beta regression mixed model applied to sensory analysis. arXiv preprint arXiv:2408.03240, 2024. Disponível em: <https://arxiv.org/abs/2408.03240>. CAVALCANTE, J. A. M. Análise sensorial de alimentos: a sensibilidade vem da alma e transcende do corpo para o meio ambiente. Amazon, 2022. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5. ed. Curitiba: PUCPRESS, 2019. 531 p. GABRIELI, G.; MUSZYNSKI, M.; RUCH, P. W. A reconfigurable integrated electronic tongue and its use in accelerated analysis of juices and wines. arXiv preprint arXiv:2205.15018, 2022. Disponível em: <https://arxiv.org/abs/2205.15018>. MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. Boca Raton, FL: CRC Press, 1988. MORAES, M. A. C. Método para avaliação sensorial dos alimentos. Campinas: UNICAMP, 1990. NOGUEIRA, M. B. Análise sensorial clássica: fundamentos e métodos. São Paulo: Mérida Publishers, 2021. O'MAHONY, M. Sensory evaluation of food: statistical methods and procedures. New York: Marcel Dekker, 1986. OLIVEIRA, C. A.; ANDRADE, P. L.; REZENDE, T. K. L. Controle de qualidade em análise sensorial: uma revisão. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação, v. 8, n. 11, p. 3043-3057, 2022. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/download/7927/3117/11509>. PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 160 p.