

Análise Sensorial de Alimentos

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Análise Sensorial de Alimentos	3	40	20	60
Pré-Requisitos	Probabilidade e Estatística				
Oferta	6° Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Proporcionar aos alunos conhecimentos técnico-científicos sobre análise sensorial de alimentos, em especial conceitos e aplicações, princípios da fisiologia sensorial e tipos de testes sensoriais; saber selecionar o teste adequado ao objetivo a ser avaliado; aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.					
Ementa					
Introdução à análise sensorial de alimentos; princípios de fisiologia sensorial; os órgãos de sentido e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Métodos sensoriais. Montagem, organização e condução de programas de análise sensorial. Análise estatística.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4 ed. Curitiba: Champagnat. 2013. 531p. 2) MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 5. ed., Boca Raton: CRC Press, 2016; 3) PALERMO, J. R. Análise Sensorial. Fundamentos e Métodos. 1 ed. Editora Atheneu. 2015. 160p. 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) CHAVES, J. B.; SPROESSER, R. L. Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV. 2005. 2) FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p. 3) FERREIRA, V.L.P. (coord.) Análise sensorial - testes discriminativos e afetivos (Manual: Série Qualidade). Campinas, SP: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 127p. 4) SILVA, C. H. O.; MINIM, L. A. Análise sensorial – estudos com consumidores. Viçosa: UFV. 2010. 308p. 5) QUEIROZ M. I.; TREPTOW. R. O. Análise Sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos. EDITORA DA FURG, 2006. 					