



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Análise Sensorial de Alimentos	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 15 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Conhecer as características físico-químicas, microbiológicas, nutricionais, bioativas, funcionais e sensoriais e métodos de análises dos alimentos.

Aplicar as técnicas de análises dos alimentos de acordo com os equipamentos, tipos de alimentos e características físico-químicas.

Compreender os princípios da análise sensorial de alimentos e as principais metodologias de análise.

Conhecer os métodos de aplicação e treinamento dos testes sensoriais.

Empregar o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

2. EMENTA

Introdução a análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Montagem e organização de laboratório de análise sensorial. Amostragem. Técnicas de recrutamento, seleção e treinamento da equipe sensorial. Métodos de análise sensorial.

3. PROGRAMA

Introdução a análise sensorial de alimentos

- Histórico, conceitos e aplicação da análise sensorial de alimentos.

Princípios da Fisiologia sensorial

- Princípios de percepção sensorial. Relação entre os sentidos e hábitos alimentares. Os sentidos de sabor, odor, visão, audição e tato. Mecanismo de percepção de sabor.

Montagem e organização de laboratório de análise sensorial

- Localização do laboratório – dimensionamento. Principais equipamentos e utensílios necessários. Necessidade ambientais no local de análise sensorial.

Amostragem

- Preparo de amostras. Número de amostras e apresentação.

Recrutamento, seleção e treinamento da equipe sensorial

- Métodos utilizados na seleção e no treinamento de julgadores. Monitoramento e manutenção da equipe sensorial.

Métodos de análise sensorial

- Métodos discriminativos: testes triangular, duo-trio, pareado, 2 em 5, ordenação, diferença do controle e comparação múltipla. Métodos descritivos: Perfil de sabor e Perfil de Textura, Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), Perfil livre e Perfil flash, CATA. Métodos afetivos: locais de aplicação, testes de preferência e aceitação, grupo focal.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MINIM, V. P. R. (ed). **Análise sensorial**: estudos com consumidores. 2. ed. Viçosa: Editora da UFV, 2010. 308 p.

PALERMO, J. R. **Análise sensorial**: fundamentos e métodos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158 p.

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2015. 548 p. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520448458>

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: Editora da UFV, 1993. 81 p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 4. ed. Boca Raton: CRC Press, 2007. 354 p.

KEMP, S.; HOLLOWOOD, T.; HORT, J. **Sensory evaluation**: a practical handbook. Chichester: Wiley- Blackwell, 2009. 208 p.

TEIXEIRA, E. **Análise sensorial de alimentos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987. 180 p.

MONTEIRO, C. L. B. **Técnicas de avaliação sensorial**. 2. ed. Curitiba: Editora da UFPR, 1984. 100 p.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa

Catarina Machado Azeredo

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3833103** e o código CRC **89FF2115**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3833103