

## QUINTO PERÍODO

### TA 29 - Análise Sensorial

Hora-aula (50 min)	Horas	Aula/Semana	Tipo (H, C, T, P)	Hora-aula Teórica	Hora-aula Prática	Hora-aula EaD
80	66,67	4	T	20	40	20

#### EMENTA

Amostra e seu preparo. Equipe, seleção, treinamento e número de provadores. Questionários Métodos sensoriais. Métodos de diferença: Teste triangular, Teste triangular modificado, Teste duo-trio, Teste pareado, Teste de ordenação e Teste de comparação múltipla. Métodos de Analíticos: Teste de amostra única e Teste de perfil de sabor. Métodos de Sensibilidade: Teste de threshold e Teste de diluição. Métodos de Escala: Teste de escala hedônica, Teste de escala hedônica facial, Teste de escala numérica estruturada e Teste de escala numérica não estruturada. Métodos de Preferência e Aceitação: Teste de aceitação e Teste de preferência. Avanços em análise sensorial: Teste de Perfil livre e Teste de tempo intensidade.

#### OBJETIVOS

Fornecer aos alunos noções básicas sobre os testes empregados na análise sensorial e sobre as análises estatísticas utilizadas no tratamento dos dados provenientes dos testes sensoriais.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Histórico, objetivos e importância da análise sensorial;

Atributos sensoriais dos alimentos e como são percebidos pelos órgãos do sentido;

Amostra e seu preparo, seleção de equipe de provadores e questionários;

Métodos sensoriais. Métodos de diferença: Teste triangular, Teste triangular modificado, Teste duo-trio, Teste pareado, Teste de ordenação e Teste de comparação múltipla.

Métodos Analíticos: Teste de amostra única e Teste de perfil de sabor.

Métodos de Sensibilidade: Teste de threshold e Teste de diluição.

Métodos de Escala: Teste de escala hedônica, Teste de escala hedônica facial, Teste de escala numérica estruturada e Teste de escala numérica não estruturada.

Métodos de Preferência e Aceitação: Teste de aceitação e Teste de preferência. Avanços em análise sensorial: Teste de Perfil livre e Teste de tempo intensidade.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas. Aulas práticas no laboratório de Análise Sensorial. Atividades práticas, envolvendo as etapas de planejamento e execução de testes sensoriais e de interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais. Estudo de casos. Seminários e relatórios.

## **AValiação DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM**

As avaliações do desempenho dos alunos se darão através de provas, atividades e relatório de aulas práticas que resultarão em duas notas de verificações de aprendizagem (VA1 e VA2) e será obtida a média semestral (MS), através da equação:

$$MS = (VA1 + VA2) / 2 = 7,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas.

Será concedida apenas 01 (uma) avaliação substitutiva que versará sobre o conteúdo programático referente à avaliação não realizada pelo aluno e ocorrerá no período previsto no Calendário Letivo.

Será submetido à prova final (NPF), o aluno que obtiver média semestral (MS) maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

O cálculo da Média Final (MF) dar-se-á através da seguinte equação:

$$MF = (MS + NPF) / 2 = 5,0$$

O aluno será considerado aprovado se obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), desde que tenha comparecido a 75% ou mais das aulas ministradas (Artigo 75, Capítulo IX das Normas de Organização Didáticas da Portaria N°424/GR, de 15 de abril de 2010 do Ifal).

## **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Sala de aula com projetor, wifi e computador. Quadro branco e caneta para quadro branco. Laboratório de Análise Sensorial. Insumos alimentícios para as degustações nas aulas práticas de análises sensoriais. SIGAA no Ambiente Virtual de Aprendizagem para as aulas EaD.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. ALMEIDA, T. C. A et al (Editor). **Avanços em análise sensorial = avances en análisis sensorial**. São Paulo: Varela. 286 p. ISBN: 8585519436.
2. ABNT. **Coletânea eletrônica reúne as mais recentes normas técnicas referentes à análise sensorial**. Rio de Janeiro.
3. DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. Ed. Champagnat – Pucpress. 540 p. ISBN 9788554945473.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. ABNT. **NBR 13229/2017**: Análise sensorial — Metodologia — Orientação geral para o estabelecimento de um perfil sensorial. Rio de Janeiro.
2. ABNT. **NBR ISO 5492/2107**: Análise sensorial — Vocabulário. Rio de Janeiro.