



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal da Bahia
Faculdade de Farmácia
Colegiado do Curso de Farmácia

Nome e código do componente curricular: FAR A32 - ANÁLISE SENSORIAL		Departamento: Análises Bromatológicas	Carga Horária: 51 T 34 P 17 E 00
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: FAR 176 Bromatologia Geral		Módulo de alunos: 20	
Ementa: Os órgãos do sentido e a percepção sensorial; Fatores que influenciam na avaliação sensorial; Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos, afetivos. Seleção de provadores. Análises Físico-Químicas e Químicas da cor, sabor e aroma de alimentos. Correlação dos testes sensoriais e Análises Físico-Químicas e Químicas.			
Conteúdo Programático 1. Apresentação do curso e dos critérios de avaliação. Importância da análise sensorial para as indústrias de alimentos. Histórico de análise sensorial. Ambiente de testes sensoriais (iluminação, material necessário e planejamento do laboratório). Fatores que influenciam a avaliação sensorial (fatores de personalidade, erros psicológicos e adaptação). 2. Os sentidos humanos. Generalidades: Olfato, gustação, visão, tato e audição. 3. Métodos de diferença: Pareado, duo-trio, triangular. 4. Métodos de diferença: Diferença do controle e análise dos resultados por Análise de Variância (ANOVA). 5. Métodos Descritivos: introdução e escalas de intensidade. Análise de resultados por Análise de Variância (ANOVA) e testes de média de Tukey 6. Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa- Breve histórico, importância, aplicação, aspectos qualitativos e quantitativos, sequência de etapas para sua realização. Métodos para desenvolvimento de descritores. Desenvolvimento de descritores. 7. Métodos descritivos: Análise de resultados por ANOVA (2 fontes de variação e interações), testes de média (Tukey), análise de componentes principais. 8. Métodos afetivos: testes de preferência e aceitação. Teste pareado, ordenação, escala hedônica e escala do ideal. Análise estatística dos resultados: ANOVA, Tukey. 9. Psicofísica: limiares de detecção e diferença. Programa Prático (procedimental): Projeto: os alunos deverão nas aulas práticas trabalhar em grupo. Durante todas as práticas trabalharam com o mesmo produto de três marcas diferentes, possibilitando no relatório final as correlações entre os resultados obtidos pelas diferentes técnicas sensoriais. 1. Testes de diferença: pareado, duo-trio, triangular 2. Testes de diferença: Ordenação, diferença do controle 3. Testes descritivos: Análise descritiva quantitativa- desenvolvimento de terminologia descritiva- método de rede. 4. Testes descritivos: desenvolvimento de referências, definição de termos descritivos e treinamento. 5. Testes descritivos: Seleção de provadores. 6. Testes descritivos: Análise final das amostras. 7. Testes afetivos: pareado- preferência, ordenação- preferência, escalas hedônicas e escala do ideal. 8. Medidas Físico-Químicas e Químicas 9. Finalização do Projeto.			
Bibliografia 1. Durán, L. & Costell, E. Percepción del gusto. Aspectos fisicoquímicos y psicofísicos. <i>Food Sci. Tech. Int.</i> 5(4), 299-309, 1999.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal da Bahia
Faculdade de Farmácia
Colegiado do Curso de Farmácia

2. Murray, J. M.; Delahunty, C. M. & Baxter, I. A. Descriptive sensory analysis: past, present and future. *Food Res. Int.* 34, 461-471, 2001.
3. Tereza C. A., Guillermo H., Maria H. D. & Maria A.A. Silva. Avanços em análise sensorial. Editora: Varela. (1999).
4. Franco, M. R. B. Aroma e Sabor de Alimentos: Temas Atuais. Editora Varela - 1ª edição, 246 pág. 2004
5. Avanços em Análise Sensorial. Editora Varela - 1ª edição, 286 pág. 1999.
6. Cecchi, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da Unicamp - 2ª edição, 212 pág, 2003.
7. Mamede, M. E. O.; Pastore, G. M. Study of methods for the extraction of volatile compounds from fermented grape musts. *Food Chemistry*, 96, 586-590, 2006.

