



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO(S): Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Fundamental

DISCIPLINA: Avaliação Sensorial de Alimentos **CÓDIGO:**

CARGA HORÁRIA: 45 horas **CRÉD. TEÓR.:** 1 **CRÉD. PRÁT.:** 1

PRÉ-REQUISITO:

EMENTA

Noções de Fisiologia sensorial, percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial, condução, classificação e aplicação dos testes de análise sensorial. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia e Estatística aplicada em análise sensorial.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Conhecer e interpretar reações às características dos alimentos através dos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Avaliar e medir as características sensoriais de cor, aroma, sabor e textura dos alimentos e/ou produtos alimentícios através de Testes Sensoriais.

METODOLOGIA

Aulas expositivas
Aulas práticas em Laboratório
Seminário

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções de Fisiologia Sensorial
- Características sensoriais medidas em alimentos
- Substâncias presentes nos alimentos responsáveis pelas características sensoriais
- Terminologia em Avaliação Sensorial de Alimentos
- Definição; Aplicação; Fatores a considerar na metodologia da avaliação sensorial.
- Testes Sensoriais Analíticos Discriminativos
- Testes Sensoriais Afetivos
- Estatística aplicada em testes sensoriais

AVALIAÇÃO:

Trabalhos na forma de exercícios e Seminários.

BIBLIOGRAFIA:

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: histórico e desenvolvimento.** Imprensa Universitária, Viçosa, Minas Gerais, 1993. 31 p.

_____. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas.** Imprensa Universitária, Viçosa, Minas Gerais. 1993. 81 p.

DELLA MODESTA, R. **Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas: geral.** Rio de Janeiro: EMBRAPA – CTAA, 1994. t1.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques.** 2 ed., Flórida: CRC Press, 1991. 216p.

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em Análise Sensorial.** 1^a ed., São Paulo, Varela, 286 p.

Assinatura do Professor: _____

Profa. Simone Silveira Van Boekel A. Marques