

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE – UNICENTRO

Campus CEDETG  
Setor de Exatas e de Tecnologia - SEET  
Departamento de Engenharia de Alimentos – DEALI

Curso: Engenharia de Alimentos  
Disciplina: Controle de qualidade e Análise Sensorial  
C/H semanal: 03

Série: 4ª  
Turno: Manhã  
C/H total: 102

Ano: 2010  
Código:1818

EMENTA

Fundamentos de análise sensorial. Órgãos dos sentidos. Ambiente dos testes sensoriais. Seleção e treinamento de degustadores. Métodos Sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística dos testes. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Definição de qualidade. Programas de qualidade. Organização e atribuições do Controle de Qualidade na indústria de alimentos. Técnicas de qualidade. Estabelecimento de normas e especificações. Atributos de qualidade: avaliação da cor, textura, viscosidade e sabor. Controle estatístico de qualidade.

**I. OBJETIVOS**

Capacitar o aluno a compreender e aplicar os métodos de Análise Sensorial e a conhecer os programas de controle de qualidade mais utilizados atualmente.

**II. PROGRAMA**

1. Introdução à análise sensorial
  - 1.1. Introdução e objetivos da análise sensorial
  - 1.2. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial
  - 1.3. Tipos de testes sensoriais
2. Princípios da fisiologia sensorial
  - 2.1. Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato
  - 2.2. Relação entre os sentidos e hábitos alimentares
  - 2.3. Mecanismo de percepção do sabor
3. Métodos clássicos de avaliação sensorial
  - 3.1. Métodos analíticos discriminatórios de diferença: comparação pareada, duotrio, triangular, ordenação e diferença escalar de um controle ou comparação múltipla
  - 3.2. Princípios dos métodos analíticos descritivos: Perfil de sabor, Perfil de textura, Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).
  - 3.3. Seleção e treinamento de provadores
- 3.4. Métodos de testes afetivos - Preferência/Aceitação
4. Fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais
  - 4.1. Tipos de erros envolvidos
  - 4.2. Estratégias de controle de fontes de erro
  - 4.3. Amostragem, preparação e apresentação de amostras
5. Montagem e organização do laboratório de análise sensorial
  - 5.1. Localização e dimensionamento do laboratório
  - 5.2. Principais equipamentos e utensílios do laboratório
  - 5.3. Necessidades ambientais do local de análise sensorial
6. Propriedades sensoriais dos alimentos
  - 6.1. Importância no processamento do alimento e na aceitação do mercado consumidor
  - 6.2. Testes afetivos
7. Princípios gerais de controle de qualidade
  - 7.1. Controle estatístico do processo
    - 7.1.1. POP
    - 7.1.2. Boas práticas
    - 7.1.2. HCCP

### **III. METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e aulas práticas.

Recursos utilizados: quadro e giz, retroprojektor e multimídia

### **IV. FORMAS DE AVALIAÇÃO**

Relatórios.  
Provas dissertativas.  
Seminários.

### **V. BIBLIOGRAFIA**

DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 1996.  
ALMEIDA, T.C.A., HOUGH, G. Avanços em análise sensorial. São Paulo, Varela, 1999.  
QUEIROZ, M.I., TREPTON, R.O. Análise Sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande, FURG, 2006.  
PROENÇA, R.P.C. Qualidade nutricional e sensorial na fabricação de refeições.  
SHIROSE, I.; MORI, E.E.M. Estatística Aplicada a Análise Sensorial (Modulo 2). Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, 1996.

Aprovado em: 11/03/2010

Ata nº: 02/2010

Chefe do Departamento: \_\_\_\_\_  
Prof. Osmar R. Dalla Santa

Nome do Professor: \_\_\_\_\_  
Prof. Ângela Moraes Teixeira