

Formulário para apresentação de disciplina

Sigla da disciplina: LAN5831

Nome da disciplina **(Português, Inglês e Espanhol)**: Análise Sensorial de Alimentos

Sensory Analysis of Food

Análisis Sensorial de Alimentos

Programa/Área: [Ciência e Tecnologia de Alimentos](#)

Nº da área: 11141

Validade inicial (Ano/Semestre): 2013/2

Nº de créditos: 4

Carga horária semanal (horas):

Aulas Teóricas: 6 Aulas Práticas, Seminários e Outros: 4 Horas de Estudo: 0

Duração em semanas: 6

Docente(s) responsável(eis):

1. Marta Helena Fillet Spoto

Docente USP n.º 2102223

Docente externo. Data de obtenção do título: Instituição:

2.

Docente USP n.º

Docente externo. Data de obtenção do título: Instituição:

3.

Docente USP n.º

Docente externo. Data de obtenção do título: Instituição:

Custos reais da disciplina: R\$

(Apresentar, se pertinente, orçamento previsto para o exercício, em folha anexa)

PROGRAMA

Objetivos (Português, Inglês e Espanhol):

Desenvolver os métodos de avaliação sensorial, capacitando os alunos a utilizarem a análise sensorial na área de alimentos, empregando sistema de análise computadorizado.

Develop sensory evaluation methods, enabling students to use sensory analysis in foods, using a computerized analysis system.

Desarrollar métodos de evaluación sensorial, lo que permite a los estudiantes a utilizar el análisis sensorial en el área de alimentos, utilizando el sistema de análisis computarizado.

Justificativa (Português, Inglês e Espanhol):

As características sensoriais são aspectos importantes na aceitação dos alimentos e determinantes das condições de processamento. A transferência da metodologia para os alunos de pós-graduação se torna condição indispensável para que eles possam aplicá-la em seus trabalhos de pesquisa no âmbito alimentar.

Sensory characteristics are important to determine food acceptance and processing conditions. The technology transfer to graduate students becomes an indispensable condition so that they can apply it in their research work in the food industry.

Las características sensoriales son importantes en la determinación de la aceptación del alimento y las condiciones de procesamiento. La transferencia de la metodología para el estudiante de pós-graduação se convierte en una condición indispensable para que puedan aplicarlo en su trabajo de investigación en el área de alimentos.

Conteúdo/Ementa (Português, Inglês e Espanhol):

1. Introdução à análise Sensorial, fisiologia da percepção, aplicações da análise sensorial, preparo e apresentação de amostras; Métodos Discriminativos: Triangular, Pareado, Duo-Trio, Ordenação, Diferença do Controle, Escalas; Métodos Afetivos: Testes de Preferência e Aceitação, Pareado, Ordenação, Escala Hedônica.

1. Introduction to Sensory analysis, perception physiology, applications of sensory analysis, preparation and submission of samples; Discriminative methods: Triangular, Paired, Duo-Trio, Sorting, Control Gap, Scales; Affective Methods: Preference and Acceptance Tests, Paired, Ordination, Hedonic Scale.

1. Introducción al análisis sensorial, la fisiología de la percepción, aplicaciones del análisis sensorial, preparación y presentación de muestras; métodos discriminativos: triangular, emparejados, Duo-Trio, clasificación, control de Gap, escalas; Métodos afectivos: Análisis de preferencia y aceptación, a la par, la ordenación, escala hedónica.

Bibliografia:

Apostilas e textos disponibilizados no STOA ou E-mail da classe.

Folletos y textos disponibles en STOA o tipo de correo electrónico.

Handouts and texts available on STOA or Email class.

MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B.T. Sensory evaluation techniques. CRC Press 4th ed, Inc. 281p. 2006.

CrITÉrios de avaliação (mÁximo 160 caracteres) (Português, Inglês e Espanhol):

(Relatorios + Prova Final)/2

(Reports + Final Exam) / 2

Método de evaluación: (Informes + Examen final) / 2

Observações:

