



## PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS / PÓS-GRADUAÇÃO

CÓD. DISCIPLINA	NOME COMPLETO DA DISCIPLINA
TP 009B	Tópicos em Alimentos e Nutrição (Ciência Sensorial e Estudos de Consumidor) – 2h semanais teóricas 2 créditos

### OBJETIVOS:

Transferir aos alunos, conhecimentos sobre metodologias científicas de avaliação sensorial de alimentos, com foco na escolha, aplicação e análise de dados dos métodos discriminativos, descritivos e afetivos.

### PROGRAMA:

1. Apresentação do curso e dos critérios de avaliação. Introdução: Histórico da Análise Sensorial e sua importância para a qualidade de alimentos. Fatores que influenciam na avaliação sensorial: erros de natureza psicológica e fisiológica. Ambiente dos testes sensoriais. Preparação e apresentação das amostras.
2. Testes sensoriais de diferença com duas amostras: comparação pareada, duo-trio, tétrede, triangular e triangular ampliado.
3. Testes sensoriais de diferença com três ou mais amostras: ordenação e diferença do controle.
4. Análise Descritiva Quantitativa – Histórico, Importância, Aplicação, aspectos qualitativos e quantitativos. Métodos para determinação de descritores.
5. Análise de variância (ANOVA): 1 fator e 2 fatores. Testes de comparação de médias: Dunnet, Duncan, Scheffé, Tukey (HSD). Escalas em análise Sensorial.
6. Testes sensoriais afetivos: pareado-preferência, ordenação-preferência, aceitação com escalas.
7. Métodos rápidos e emergentes: TDS, Napping (projctive mapping), Sorting, Flash profile, Pivot Profile, Chack-AI-That-Apply, Polarized Sensory Profile, vantagens, desvantagens, aplicações.

### AVALIAÇÃO:

- 1 - Apresentação pelos alunos, de seminários sobre resultados publicados em literatura que abordem as metodologias ministradas em aulas teóricas
- 2 - Prova sobre o conteúdo teórico ministrado

### BIBLIOGRAFIA:

- 1) MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B.T. Sensory evaluation techniques. 5rd Ed. CRC Press, Inc. 281p. 2015.
- 2) STONE, H., BLEINMBAUN, R. Sensory evaluation practices. 3rd. Academic Press, 338p. 2012.
- 5) LAWLESS, H.T. & HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food - principles and practices. New York: Springer, 2010.