

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

| CÓDIGO | | | NOME | DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE |
|---------------------------|----|------------|------------------------------|-----------------------------|
| FARA 08 | | | ANÁLISE SENSORIAL | PGALI |
| CARGA HORÁRIA (estudante) | | | MODALIDADE/ SUBMODALIDADE | PRÉ-REQUISITO (POR CURSO) |
| T | P | TOTAL | - | Não há pré-requisito |
| 34 | 51 | 5 créditos | | |

EMENTA

Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Fatores que influenciam na avaliação sensorial. Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos, afetivos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Seleção de provadores. Organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Correlação entre dados sensoriais e físico-químicos. Delineamentos estatísticos.

OBJETIVOS

Fornecer conceitos e metodologias de análise sensorial aos alunos enfatizando sua aplicabilidade na área de Farmácia. Controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, relação entre testes sensoriais e instrumentais e marketing.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Programa Teórico

-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;

-Os sentidos humanos. Generalidades: Olfato, gustação, visão, tato e audição;

-Métodos de diferença;

-Métodos Descritivos;

-Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa;

-Métodos afetivos.

Programa Prático:

Projeto: nas aulas práticas os alunos deverão 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.

-Testes de diferença;

-Testes descritivos: Análise descritiva quantitativa- desenvolvimento de terminologia descritiva-método de rede;

-Testes descritivos: desenvolvimento de referências, definição de termos descritivos e treinamento;

-Testes descritivos: Seleção de provadores;

-Testes descritivos: Análise final das amostras. Tratamento estatístico dos dados;

-Testes afetivos.

-Finalização do Projeto.

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A metodologia de ensino está fundamentada em aulas expositivas e práticas de laboratório.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Avaliação escrita dos três módulos oferecidos. Entrega de Projeto de Análise Sensorial de um produto. Capacidade do aluno em emitir parecer crítico sobre o tema específico. Planejamento do experimento (análise). Uso adequado da estatística.

REFERÊNCIAS

- CHRISTIE, R.M. La química del color. Zaragoza: Acribia, 2003. 211p.
- DURÁN, L.; COSTELL, E. Percepción del gusto: aspectos fisicoquímicos y psicofísicos. Food Sci. Tech. Int. V.5. 1999. p.299-309.
- ISO (International Organization for Standardization). Sensory analysis: General guidance for the design of test rooms. ISO 8589. 1988. ISO, Geneva, Switzerland.
- MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V.; CARR, B. I. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press Boca Raton, FL. Full on-line text available at UBC library, 2007.
- MURRAY, J.M.; DELAHUNTY, C.M.; BAXTER, I.A. Descriptive sensory analysis: past, present and future. Food Res. Int. V.34. 2001. p.461-471.
- MAHONY, M. Sensory evaluation of food: statistical methods and procedures. Marcel Dekker Inc., 1986. 487p.
- PIGGOT, J.R. Sensory analysis of foods. Elsevier Applied Science Publ., 1984. 389p.
- SAS Institute. 2011. SAS/STAT User's Guide: Statistics. Version 9.2. SAS Inst. Inc., Cary, NC.
- STONE, H.; SIDEL, J.L. Sensory Evaluation Practices. 3rd. Elsevier Academic Press, London, UK; 2004.
- Artigos científicos publicados em periódicos internacionais da Área de Ciência de Alimentos.