



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E
SAÚDE
NÍVEL MESTRADO



OFERTA DE DISCIPLINA NO ANO LETIVO

PERÍODO LETIVO DA OFERTA

Semestre: 1º Ano: 2010

Programa: Nutrição e Saúde

DISCIPLINA

Nome da Disciplina	SIGLA	CÓDIGO
Análise Física e Sensorial dos Alimentos	ANFISA	420915

DOCENTES

Nome(s) do(s) Docente(s)	C.H Prática	C.H Teórica*	% C.H. Fração	C.H. Acessória	Coordenador
Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira	5	15			X
Katiuchia Pereira Takeuchi	4			4	
Elaine Meire de Assis Ramirez Asquieri	2	4		4	

GRADE CURRICULAR

Nº doc. criação	Ano Criação	Linha de Pesquisa
		Qualidade de Alimentos e Dietas

EMENTA

Conceitos e medidas de controle na condução dos testes. Métodos e escalas de medida sensorial e suas aplicações. Análises físicas instrumentais dos alimentos. Tópicos avançados em análise sensorial. Métodos avançados em estudos com consumidores.

OBJETIVOS

Habilitar o aluno a conhecer os principais métodos de análise sensorial e suas aplicações, bem como adapta-los a diferentes ciclos da vida e situações fisiológicas especiais. Entender a análise sensorial como ciência dentro da área de alimentos, mas também da nutrição. Correlacionar métodos instrumentais com os sensoriais, realizados pelos seres humanos. Atualizar-se nas novas técnicas de análise sensorial principalmente para consumidores.

METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas, aulas práticas, seminários

AValiação

1) Relatório das aulas práticas com protocolo de análise sensorial, análise e discussão dos resultados. Pegar todos os dados individuais e verificar a condição do grupo, e quando solicitado, individual.

2) Lista de exercícios

3) Apresentação de seminários em forma escrita e oral

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006, 225p

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 3.ed. Boca Raton: CRC Press LLC, 1999. 387p.

Normas Técnicas da ABNT relativas ao assunto: NBR12995 -Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/09/1993; NBR13088-Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/02/1994; NBR13151-Teste dois em cinco em análise sensorial de 01/05/1994. NBR13169-Teste duo-trio em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13170-Teste de ordenação em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13171-Teste "A" ou "Não A" em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13172-Teste de sensibilidade em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13315-Perfil de sabor em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 30/04/1995; NBR 13526: Teste de comparação múltipla em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/03/2007. NBR 12806: Análise sensorial dos alimentos e bebidas, de 01/03/2007 ; NBR 14140: Alimentos e bebidas – Análise sensorial – Teste de análise descritiva quantitativa (ADQ), de 18/04/2006; NBR 14141: Escalas Utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas, de 18/04/200.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M. H., SILVA, A. A. P. (E.d.) Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela Editora e Livraria, 1999.286p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Análise sensorial. In: _____ Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p. Disponível em:

http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1. Acesso em: 20 fev. 2005. cap. VI. p.1-42.

SBCTA. Análise sensorial – Testes discriminativos e afetivos. Campinas: Profíqua/ SBCTA, 2000. 127p. (Manual- Série Qualidade).

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Editora UFV, 1998. 91p. (Cadernos didáticos, 33).

MACFREE, H.J.H.; THONSON, D.M.H. Measure of food preferences. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1994. 301p.

PROGRAMA E CRONOGRAMA

UNIDADE 1. Conceitos e medidas de controle na condução de testes. Terminologias, definições. Aplicações da análise sensorial em alimentação e nutrição. Atributos sensoriais e fisiologia dos sentidos. Controle na condução dos testes e laboratório. Aula expositiva dialogada

UNIDADE 2. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes discriminativos e afetivos. Conceitos, objetivos, condições de testes, análises.
Aula prática- teste de gostos básicos
Aula prática - teste de sensibilidade ou "threshold" e teste de reconhecimento

UNIDADE 3. Análises físicas instrumentais dos alimentos. Media instrumental da textura e da cor. Correlação entre testes instrumentais e sensoriais. (Na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da UFG)

Unidade 4 – tópicos avançados em análise sensorial.
Seminários (temas: análise estatística em análise sensorial, testes com consumidores, análise sensorial de bebidas fermentadas, Escalas de medida dos atributos sensoriais segundo teste e ciclo da vida dos julgadores). 4 seminários: 30 minutos para cada, 10 minutos de discussão.

Unidade 5 – Métodos avançados em estudos com consumidores testes sensoriais afetivos com consumidores (locais de aplicação dos testes, laboratório domicílios e localização central -TLC), perfil livre e análise descritiva quantitativa – ADQ e escala de intenção de compra).

Metodologia	Tema e conteúdo
4h/a teórica Aula expositiva dialogada	UNIDADE 1. Conceitos e medidas de controle. Terminologias, definições. Aplicações da análise sensorial em alimentação e nutrição. Atributos sensoriais e fisiologia dos sentidos. Controle na condução dos testes e laboratório.
3h/a teórica 1h/a prática Aula prática- teste de gostos básicos	UNIDADE 2. Testes sensoriais e suas aplicações. Testes discriminativos e afetivos. Conceitos, objetivos, condições de testes, análises.

3h/a teórica 1h/a prática	Continuação dos diferentes tipos de testes e seus objetivos.
Aula prática - teste de sensibilidade ou "threshold" e teste de reconhecimento	
4 h/a Prática Uso do texturômetro TATXT na EAEA UFG)	UNIDADE 3. Análises físicas instrumentais dos alimentos. Media instrumental da textura e da cor. Correlação entre testes instrumentais e sensoriais. (Na
4h/a Teórica Aula expositiva dialogada	Unidade 4 – tópicos avançados em análise sensorial. Seminários (temas: análise estatística em análise sensorial, testes com consumidores, análise sensorial de bebidas fermentadas, Escalas de medida dos atributos sensoriais segundo teste e ciclo da vida dos julgadores). 4 seminários: 30 minutos para cada, 20 minutos de discussão.
10h/a (8 teóricas e 02 práticas) Aula expositiva dialogada e aulas práticas	Unidade 5 – Métodos avançados em estudos com consumidores. Testes sensoriais afetivos com consumidores (locais de aplicação dos testes, laboratório domicílios e localização central -TLC), perfil livre e análise descritiva quantitativa – ADQ e escala de intenção de compra).
<p>Avaliação:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Relatório das aulas práticas com protocolo de análise sensorial, análise e discussão dos resultados. Utilizar todos os dados individuais e verificar a condição do grupo e quando solicitado, individual. 2) Lista de exercícios 3) Apresentação de seminários - escrita e oral 4) Avaliação final 	