



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

ANÁLISE SENSORIAL DE LEITE E DERIVADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS: 03 créditos.

EMENTA DA DISCIPLINA: O objetivo da disciplina é preparar o aluno para utilização da análise sensorial como ferramenta analítica, conhecendo suas potencialidades e direcionando os dados obtidos para conclusões válidas. Assim, o aluno será apresentado ao histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial, às suas aplicações, aos fatores que deverão ser controlados (condições do laboratório de análise sensorial, princípios da fisiologia sensorial e introdução à psicofísica, a amostra e seu preparo, condições dos testes, fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais, bem como a montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial), aos principais testes sensoriais e a interpretação e aplicação dos resultados obtidos.

PROGRAMA DA DISCIPLINA: Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial; aplicações; condições do laboratório de análise sensorial; princípios da fisiologia sensorial e introdução à psicofísica; a amostra e seu preparo; condições dos testes; fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais; montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial; principais testes sensoriais; interpretação e aplicação dos resultados obtidos.

BIBLIOGRAFIA:

1. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Editora Champagnat. 5ª Edição. 2019.
2. GALANAKIS, C.M. Innovation Strategies in the Food Industry. 1ed. New York: Elsevier, v. 1, 334p. 2016.
3. LAWLESS, H.T. & HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food - principles and practices. New York: Springer, 2010.



EMBRAPA | EPAMIG/ILCT

4. MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B.T. Sensory evaluation techniques. 4th Ed. CRC Press, Inc. 281p. 2007.
5. MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV. 4ª edição. 2018.
6. MINIM, V.P. R.; SILVA, R.C.N. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa: Editora UFV. 2016.