



Disciplina | Course

Análise Sensorial de Alimentos | Food Sensory Analysis

Código Code	Créditos Credits	Vagas Places
IQC735	1	10
Professor Instructor		Datas Dates
Rosires Deliza (rosires.deliza@embrapa.br)		10/03 e 17/03 March 10 th and 17 th
Horário Hours		Local Venue
8h30 às 16h30 8:30am – 4:30pm		Embrapa Agroindústria de Alimentos

Ementa | Programme

Definição e aplicações da análise sensorial. Características e atributos sensoriais. Fatores importantes na seleção das equipes sensoriais, na condução dos testes e no preparo de amostra. Seleção e treinamento da equipe. Metodologia sensorial: a) testes discriminativos; b) testes afetivos. Aplicação prática de testes discriminativos e afetivos. Análise estatística de dados sensoriais (testes discriminativos e afetivos). Elaboração de relatório de estudos sensoriais.

Definition and applications of sensory analysis. Sensory characteristics and attributes. Important factors in the selection of sensory teams, in conducting tests and preparing the sample. Team selection and training. Sensory methodology: a) discriminative tests; b) affective tests. Practical application of discriminative and affective tests. Statistical analysis of sensory data (discriminative and affective tests). Reporting of sensory studies.

Observações | Comments