

<b>DISCIPLINA:</b> Análise Sensorial	<b>CÓDIGO:</b> 2QUI.060
--------------------------------------	-------------------------

**VALIDADE:** Início: **02/2010**

Término:

**Carga Horária:** Total: **45 horas/aula** Semanal: **03 horas/aula** Créditos: **03****Modalidade:** Teórica**Classificação do Conteúdo pelas DCN:** Profissional**Ementa:**

Introdução a análise sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Introdução à psicofísica. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos.

Curso	Período	Eixo	Obrig.	Optativa
Química Tecnológica	7º	Alimentos, bebidas e suas tecnologias		X

**Departamento/Coordenação:** Departamento de Química (DEQUI)**INTERDISCIPLINARIEDADES**

<b>Pré-requisitos</b>
Tecnologia de Alimentos e Bebidas
<b>Co-requisitos</b>
<b>Disciplinas para as quais é pré-requisito</b>
Análise Sensorial II
<b>Disciplinas para as quais é co-requisito</b>

**Objetivos:** *A disciplina devesse possibilitar ao estudante*

1	Conhecer os gostos primários.
2	Conhecer a organização e funcionamento/rotina de um laboratório de análise sensorial de alimentos.
3	Conhecer os principais métodos de diferença e discriminatórios para avaliação sensorial de alimentos.

<b>Unidades de ensino</b>		<b>Carga-horária Horas/Aula</b>
1	Histórico e desenvolvimento da análise sensorial	03
2	Gostos primários	03
3	Montagem e funcionamento de um laboratório de análise sensorial de alimentos	03
4	Medidas Sensoriais	03
5	Comparação pareada	03
6	Método triangular	04
7	Método duo/trio	04
7	Método de ordenação	04
8	Método A-não-A/ Método duas em cinco	04
9	Método de comparação múltipla	04
10	Análise de perfil sensorial	04
11	Estudo de consumidores	03
12	Apresentação de seminários	03
<b>Total</b>		<b>45</b>

<b>Bibliografia Básica</b>	
1	TEREZA, C. A.; GUILLERMO, H.; MARIA, H. D. E MARIA, A.; <b>Avanços em análise sensorial - avances en análisis sensorial</b> . 1ª ed. Varela, 1997.
2	CHAVES, J. B. P. <b>Análise sensorial: histórico e desenvolvimento</b> . Viçosa: Imprensa da UFV, 1998.
3	CHAVES, J. B. P. <b>Métodos e diferenças em avaliação sensorial de alimentos e bebidas</b> . Viçosa: Imprensa da UFV, 1998.

<b>Bibliografia Complementar</b>	
1	CHAVES, J. B. P. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas</b> . Viçosa: Imprensa da UFV, 1999.
2	LIMA, U. A. <b>Alimentos e bebidas produzidos por fermentação</b> . São Paulo: Editora Edgard Blucher, 1983.
3	EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2003.
4	RIBEIRO, E. P. e SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2007.
5	BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2001.



---

*Emitido em 01/02/2010*

**PLANO DE ENSINO Nº 27/2010 - CQTEC (11.51.09)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 03/05/2022 15:43 )*

**MARCIO SILVA BASILIO**

*COORDENADOR - TITULAR*

*CQTEC (11.51.09)*

*Matrícula: 392206*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número:  
**27**, ano: **2010**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **03/05/2022** e o código de verificação: **219f37948c**