|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **ANÁLISE SENSORIAL** |
| **Código** | CTA 508 |
| **Carga horária** | 45h (3 créditos) |
| **Ementa** | Conceito, histórico, importância e aplicação da análise sensorial de alimentos. Laboratório de análise sensorial, preparo e apresentação de amostras. Princípios de fisiologia sensorial e psicofísica. Perfil dos avaliadores e fatores que influenciam a avaliação sensorial. Medidas e métodos de avaliação sensorial. Estatística aplicada à análise sensorial. Métodos afetivos. Métodos discriminatórios. Métodos descritivos. Análise estatística dos dados e interpretação dos resultados. Seleção e treinamento de avaliadores. Avanços em análise sensorial. |
| **Bibliografia** | 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 6658: **Análise sensorial – Metodologia - Orientações**. Rio de Janeiro, 2019. 29p. 2. BLEIBAUM, R. **Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation**. 2. ed. Pensilvânia: Editora ‏ASTM, 2021. 227p.3. BLOKDYK, G. **Sensory Analysis: A Complete Guide.** Toronto: Editora ‎ 5STARCooks,‎ 2020. 241 p.4. [CIVILLE](https://www.amazon.com.br/Gail-Vance-Civille/e/B00FJOFE9O/ref%3Ddp_byline_cont_book_1), G. V.[; CARR](https://www.amazon.com.br/s/ref%3Ddp_byline_sr_book_2?ie=UTF8&field-author=B+Thomas+Carr&text=B+Thomas+Carr&sort=relevancerank&search-alias=stripbooks), B. T., [OSDOBA](https://www.amazon.com.br/s/ref%3Ddp_byline_sr_book_3?ie=UTF8&field-author=Katie+E+Osdoba&text=Katie+E+Osdoba&sort=relevancerank&search-alias=stripbooks), K. E. **Sensory Evaluation Techniques.** 6. ed. Flórida: Editora‎ CRC Press, 2024. 537p.5. MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial Descritiva**. 2. ed. Viçosa: Editora UFV, 2023. 291p. 6. RUIZ-CAPILLAS, C.[; HERRANZ](https://www.amazon.com.br/s/ref%3Ddp_byline_sr_book_2?ie=UTF8&field-author=Dr+Ana+Herrero+Herranz&text=Dr+Ana+Herrero+Herranz&sort=relevancerank&search-alias=stripbooks), A. H. **Sensory Analysis and Consumer Research in New Product Development**. Switzerland Editora‎ MDPI, 2021. 222p. |