

Instituto Superior Politécnico de Viseu
Escola Superior Agrária



Unidade Curricular:	TÉCNICAS DE AVALIAÇÃO SENSORIAL					
Créditos:	3.5 ECTS					
Área Científica:	Ciência e Tecnologia dos Alimentos					
Curso:	Nutrição e Segurança Alimentar					
Ciclo de Estudos:	Pós-Graduação					
Ano Curricular:		Semestre:	MODULAR	Tipo¹:	Obrigatória	
Ano Lectivo:	2012/2013					
Tempo de Trabalho Total (Horas/Semestre):	108 horas					
Horas de Contacto ²:	34					
T:	TP: 15	PL: 15	P:	E:	S:	OT:4
Departamento:	Indústrias Alimentares					
Docente(s):	Ana Cristina Correia					

¹Obrigatória/Optativa.

²Usar a categoria aplicável: T, Teóricas; TP, Teórico-Práticas; PL, Práticas Laboratoriais; P, Práticas; E, Estágio; S, Seminário; OT, Orientação tutorial.

1. Objetivos

Perceber a importância da análise sensorial na caracterização, no desenvolvimento e na avaliação da qualidade de produtos alimentares. Selecionar e treinar provadores para um painel analítico. Delinear ensaios de análise sensorial que origine resultados exactos e precisos. Tratar e interpretar os resultados da análise sensorial. Conhecer as particularidades da análise sensorial de alguns produtos alimentares. Relacionar a análise sensorial com a análise instrumental. Desenvolver as capacidades necessárias para o bom desempenho como provador.

2. Competências

Concluída a unidade curricular o aluno será capaz de:

- Conhecer e identificar os principais atributos sensoriais em vários alimentos;
- Utilizar com segurança e espírito crítico as técnicas estatísticas adequadas;
- Aplicar os conceitos apreendidos a situações novas.

3. Conteúdos programáticos da componente teórica

A qualidade sensorial dos alimentos. Metodologia sensorial – o recurso às normas. A fisiologia das sensações. Propriedades sensoriais. Prova sensorial: Condições para a realização das provas. Factores que podem influenciar as provas sensoriais. Os provadores: Tipos de painéis. Selecção e treino de provadores. Tipo de provas sensoriais. Alguns exemplos de aplicação da análise sensorial em alimentos (vinho, azeite virgem e queijos) Relação entre a determinação sensorial e instrumental. Estatística aplicada à análise sensorial.

4. Conteúdos programáticos da componente prática /prática laboratorial

Identificação dos sabores básicos. Constituição de um painel de provadores. Elaboração de fichas de provas. Análise sensorial a vários produtos alimentares e tratamento dos dados.

5. Metodologias de Ensino e Aprendizagem

As aulas presenciais incluem aulas teóricas e teórico-práticas de laboratório. O ensino teórico tem como base a metodologia expositiva com recurso a meios audiovisuais. A componente prática será realizada em situações análogas a casos práticos de análise sensorial de alimentos tendo no final os alunos (em grupo) de apresentar um trabalho escrito das actividades desenvolvidas.

6. Bibliografia

Angerosa, F. (2000), Sensory quality of olive oils, In: Handbook of Olive Oil- Analysis and Properties, (J. Harwood, R. Aparício, eds.), Aspen Publishers Inc., Gaithersburg, Maryland, pp. 355- 392

Anzaldúa-Morales A. (1994) La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ediciones Acríbia SA, Zaragoza, 198pp.

Hootman, R.C. (1999) Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation. ASTM Manual Series

Ibañez, F.C. & Y. Barcina (2001) Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones. Springer-Verlag Ibérica, barcelona, 180 pp.

IFT (1981) Sensory evaluation guide for testing food and beverage products. Sensory Evaluation Division, Institute of Food Technologists. Food Technology 35(11): 50-59.

Jackson, R. - Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press, San Diego, CA, 2002.

Jellinek, G. (1985) Sensory evaluation of food. Theory and Practice. Ellis Horwood Ltd England and VCH mbH Germany.

Laing, D.G & A. Jinks (1996) Flavour perception mechanisms. Trends in Food Science & Technology, 7: 387-389

Lawless, H. and Klein, B. - Sensory Science Theory and Application in Foods, Marcel Dekker, Inc., 1991

Meilgaard M., Civille C.V. & B.T. Carr (1993) Sensory evaluation techniques. 3rd Edition, CRC Press Inc., Florida, 281 pp.

Piggott J.R. (1984) Sensory Analysis of Foods, Elsevier

Starling E. & C.L. Evans (1978) Princípios de fisiologia humana. II Volume. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.

Stone H. & J. Sidel (1985) Sensory evaluation. Academic Press Inc., London.

Diversas Normas ISO e NP utilizadas para a Análise Sensorial

7. Sistema de Avaliação

FREQUÊNCIA À UNIDADE CURRICULAR:

Assistência obrigatória a, pelo menos, 75% das aulas teórico/práticas.

Os alunos com estatutos especiais são objecto de regulamentação específica referidas nas Regras Gerais de Avaliação da ESAV.

ADMISSÃO AO EXAME:

Verificação das condições referidas no item "frequência à unidade curricular".

AVALIAÇÃO DA UNIDADE CURRICULAR:

A avaliação de conhecimentos é feita por **Exame final escrito (Ex)** das matérias leccionadas nas aulas teórico/práticas de contacto, com nota igual ou superior a 10 (dez) valores e pelo **Trabalho escrito (Te)** das actividades realizadas em laboratório e de pesquisa bibliográfica (nota igual ou superior a 10 (dez) valores).

A **Classificação Final (CF)** da Unidade Curricular será o resultado da aplicação da seguinte fórmula:

$$*CF = 0,65 \times Ex + 0,35 \times Te$$

* Os alunos com estatutos especiais (consultar Regras Gerais de Avaliação da ESAV) e que não elaborarem o Te, a componente Ex passa a ter um peso de 0,100 para a classificação final.

O docente responsável,

(Ana Cristina Correia)