

Ementa:

Importância da análise sensorial. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores. Condições para testes sensoriais. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Métodos de análise sensorial. Análise estatística e interpretação dos resultados.

Bibliografia:

BEHRENS, J. H. Fundamentos e técnicas em análise sensorial. São Paulo: CRQ-IV Região. 2010.

Disponível em: http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analise_sensorial_2010.pdf

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5ª. edição. Editora Champagnat, 2019. 239p.

FREEDMAN, P. A história do sabor. São Paulo: Editora SENAC, 2009. 368 p.

GULARTE, M.A. Manual de análise sensorial de alimentos. Editora e gráfica UFPel, 2009. 109p.

MARX, I. M. G., VELOSO, A. C. A., CASAL, S., PEREIRA, J. A., PERES, A. M. Chapter 12 - Sensory analysis using electronic tongues, In Innovative Food Analysis, Editor(s): Charis M. Galanakis, Academic Press, p. 323-343, 2021.

STONE, H., BLEIBAUM, R. N., THOMAS, H. A. Chapter 1 - Introduction to sensory evaluation. In Sensory Evaluation Practices (Fifth Edition), Editor(s): Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum, Heather A. Thomas, Academic Press, p. 1-21, 2021.