

ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO REALIZAM AULA PRÁTICA DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

A Análise Sensorial é uma metodologia científica que utiliza os nossos sentidos (visão, olfato, paladar, tato e audição) para analisar, medir e identificar as características e atributos dos alimentos. É uma ferramenta muito utilizada na indústria de alimentos e bebidas para o desenvolvimento ou otimização de formulações e processos, controle de qualidade, comparação com os produtos concorrentes, estudo de vida-de-prateleira e de consumidor, dentre outros. Dentro da Análise Sensorial, encontram-se diversos testes, dentre os quais: testes discriminativos (avalia a existência ou não de diferença global ou de um atributo específico entre duas ou mais amostras), testes descritivos (identifica e quantifica os atributos sensoriais das amostras, provendo um perfil sensorial completo) e testes afetivos (mede o quanto um consumidor gostou ou desgostou de uma determinada amostra).



Preparação e organização dos testes

Aplicação dos testes



Nos dias 06 e 08 de março de 2018, os alunos do quinto período de Nutrição do UNIFIA tiveram uma aula prática sobre Análise Sensorial de alimentos. Nesta prática, os alunos aplicaram diferentes testes sensoriais, visando entender as diferenças na organização e aplicação entre os testes. Na primeira parte da aula, os alunos prepararam amostras de suco de limão variando as concentrações de açúcar adicionadas e as avaliaram quanto à existência ou não de diferença global, utilizando teste Triangular, e quanto às diferenças de intensidade em relação ao gosto doce, utilizando teste de Ordenação. Enquanto, na segunda parte, os alunos aplicaram o teste de Aceitação utilizando escala hedônica verbal estruturada para a avaliação de amostras de bolo de chocolate ou de suco de uva com relação à aparência, aroma, sabor, textura e intenção de compra.