

## Análise Sensorial

2023-2024

**Coordenador:** Suzana Ferreira-Dias

**Outros Docentes:** Maria Helena Almeida, Filipa Vinagre, Pedro Hipólito

**Horário:**

**3ª feira:** 14:15 -17:15 h (Ed. Ferreira Lapa; Lab 09) - Prática-Turma 7a

**4ª feira:**

15:45 -18:45 h (Ed. Ferreira Lapa; Lab 09) - Prática-Turma 7

**6ª feira**

8:30-10:30 h (Ed. Ferreira Lapa; sala 2.25) – Teórica

**Objectivos:**

Perceber a importância da análise sensorial na caracterização e no desenvolvimento de novos produtos. Aprender a seleccionar e treinar provadores para um painel analítico. Aprender a delinear ensaios de análise sensorial que originem resultados exactos e precisos. Aprender a tratar estatisticamente e interpretar os resultados da análise sensorial. Conhecer as particularidades da análise sensorial de alguns produtos: azeite virgem, vinhos, queijo e manteiga, café, chocolate e chá.

**Programa e calendarização das aulas:**

Semana	Aula	Datas	Programa	Docente
1	1 (T)	15 Set	Apresentação da UC e das regras de funcionamento. A qualidade sensorial dos alimentos. A fisiologia das sensações. A necessidade de objectivar a prova organoléptica	Suzana Ferreira-Dias
2	2 (P)	19 Set 20 Set	A criação de painéis de provadores: tipos de painéis, selecção e treino de provadores, tipos de prova mais utilizadas).	Suzana Ferreira-Dias
	3 (T)	22 Set	Painéis de provadores (continuação)	Suzana Ferreira-Dias
3	4 (P)	26 Set 27 Set	Identificação dos gostos elementares Realização de provas para determinação de limiares de detecção de gostos elementares. Tratamento e interpretação dos resultados	Suzana Ferreira-Dias
	5 (T)	29 Set	Os painéis de consumidor no controlo de qualidade e desenvolvimento de produtos alimentares	Suzana Ferreira-Dias

4	6 (P)	3 Out 4 Out	Provas de fadiga- aplicação ao caso do chocolate. Tratamento e interpretação dos resultados.	Suzana Ferreira-Dias
	7 (T)	6 Out	Análise sensorial de azeite virgem-considerações teóricas.	Suzana Ferreira-Dias
5	8 (P)	10 Out 11 Out	Tipos de provas mais comuns e aplicações a casos práticos (doces - provas de ordenação; provas triangulares de diferenças e de preferências). Tratamento estatístico dos resultados.	Suzana Ferreira-Dias
	9 (T)	13 Out	Introdução à análise sensorial de lacticínios Análise sensorial da manteiga	Filipa Vinagre
6	10 (P)	17 Out 18 Out	Provas de azeite virgem	Suzana Ferreira-Dias
	11 (T)	20 Out	Análise sensorial de leite	Filipa Vinagre
7	12 (P)	24 Out 25 Out	Provas de leite	Filipa Vinagre
	13 (T)	27 Out	Análise sensorial de queijo	Filipa Vinagre
8	14 (P)	7 Nov 8 Nov	Análise sensorial de queijo Provas de queijo	Filipa Vinagre
	15 (T)	10 Nov	<b>Teste 1: Introdução e Azeite</b>	Suzana Ferreira-Dias
9	16 (P)	14 Nov 15 Nov	Provas de queijo	Filipa Vinagre
	17 (T)	17 Nov	As cores, os aromas e os sabores dos vinhos (I)	Pedro Hipólito
10	18 (P)	21 Nov 22 Nov	Análise Sensorial de Vinhos: aspectos gerais e particulares (I)	Pedro Hipólito
	19 (T)	24 Nov	As cores, os aromas e os sabores dos vinhos (II)	Pedro Hipólito
11	20 (P)	28 Nov 29 Nov	Análise Sensorial de Vinhos: aspectos gerais e particulares (II)	Pedro Hipólito
	21 (T)	1 Dez	FERIADO	
12	22 (P)	5 Dez 6 Dez	Análise sensorial de chá e tisanas (aspectos gerais). Provas de chá e tisanas	M. Helena G. Almeida
	23 (T)	8 Dez	FERIADO	
13	24 (P)	12 Dez 13 Dez	Análise sensorial de chocolate e outros produtos com cacau (aspectos gerais). Provas de Chocolate e outros produtos com cacau	M. Helena G. Almeida
	25 (T)	15 Dez	Análise sensorial de café e sucedâneos (aspectos gerais)	M. Helena G. Almeida
14	26 (P)	19 Dez 20Dez	Provas de cafés e sucedâneos	M. Helena G. Almeida

	27 (T)	22 Dez	TESTE 2-Laticínios, Produtos tropicais, Vinhos	Filipa Vinagre
--	--------	--------	---	----------------

#### Avaliação:

##### Avaliação contínua:

Teste 1: 50 %

Teste 2: 50 %

A **nota mínima** de cada teste é de 9,5 valores. Um aluno que não tenha comparecido no teste ou tenha nota inferior a 9,5 valores, deverá fazer esse módulo em exame final.

**Obtenção de frequência:** presença em 75 % das aulas práticas

##### Exame final:

O aluno poderá comparecer a exame final se tiver obtido frequência.

**Nota final:** média ponderada dos módulos, feitos em exame ou em avaliação contínua.

#### Bibliografia Principal

- ACTIA (1999), *Évaluation Sensorielle- Guide de Bonnes Pratiques*, (D. Majou, coordenador).
- Lawless, H.T, Klein, B.P. (1991), *Sensory Science. Theory and Applications in Foods*, IFT Basic Symposium Series, Marcel Dekker, Inc., New.
- 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.
- CIDIL (1995) *L'évaluation sensorielle appliquée aux produits laitiers*. CIDIL, Les Produits Laitiers. Paris.
- Bérodier, F. *et al.* (1997), *Guide to the smell, aroma and taste evaluation of hard and semi-hard cheeses*. AIR 2039, G.E.CO.TE.F.T. Poligny.
- Fortin, J., Desplancke, C. (1998) *Guide d'entraînement d'un jury de dégustation*. La Fondation des Gouverneurs e Edisem, Canada..
- Kemp, S.E., Hollowood, T., Hort, J. (2009), *Sensory evaluation. A practical handbook*. Wiley-Blackwell, Singapore.
- Lawless, H.T., Heymann (2010) *Sensory evaluation of food. Principles and Practices*, 2<sup>nd</sup> edition, Springer, N.Y.
- Lavanchy, P. *et al.* (1994), *A guide to the sensory evaluation of texture of hard and semi-hard cheeses*. INRA.
- Mahaut, M.; Jeantet, R.; BRULÉ, G., Schuck, M. (2000), *Les produits industriels laitiers*. Éd. Tec & Doc, Lavoisier.
- Eder, R. (2006) – *Defectos del vino : reconocimiento, prevención, corrección*, Acribia, Zaragoza, España
- Jackson, R. (2002) – *Wine tasting: a professional handbook*, Academic Press, San Diego, CA
- Beckett, S.T. (1994), *Industrial chocolate manufacture and use*, 2 ed. London, Chapman and Hall.
- Willis, H. (2008), *Sensory Evaluation of Coffee:-Cuptesting*, Coffee Industry Board. CoffeeCuppingProgramManual.pdf
- Willson K.C., Clifford M.N. (1992), *Tea: Cultivation to Consumption*, London, Chapman & Hall.