

## Análise Sensorial

2025-2026

**Coordenador:** Suzana Ferreira-Dias

**Horário:**

**3ª feira:** 9:00 -11:00 h (Ed. Ferreira Lapa; sala 2.25) - Teórica

**5ª feira:** 14:45-16:45 h (Ed. Ferreira Lapa; Lab. 0.9) –Prática

### Objectivos:

Perceber a importância da análise sensorial na caracterização e no desenvolvimento de novos produtos. Adquirir os conceitos de bases da análise sensorial e 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 do azeite virgem.

### Programa e calendarização das aulas:

| Semana | Aula  | Datas  | Programa                                                                                                                                                                             | Docente              |
|--------|-------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1      | 1 (T) | 9 Set  | Apresentação da UC e das regras de funcionamento. A qualidade sensorial dos alimentos. A fisiologia das sensações.                                                                   | Suzana Ferreira-Dias |
|        | 2 (P) | 11 Set | A necessidade de objectivar a prova organoléptica – como consegui-lo                                                                                                                 | Suzana Ferreira-Dias |
| 2      | 3 (T) | 16 Set | A criação de painéis de provadores: tipos de painéis, condições de prova e cuidados a ter.                                                                                           | Suzana Ferreira-Dias |
|        | 4 (P) | 18 Set | Identificação dos gostos elementares<br>Realização de provas para determinação de limiares de detecção de gostos elementares. Tratamento e interpretação dos resultados              | Suzana Ferreira-Dias |
| 3      | 5 (T) | 23 Set | Painéis de provadores (continuação): selecção e treino de provadores, tipos de provas mais utilizadas                                                                                | Suzana Ferreira-Dias |
|        | 6 (P) | 25 Set | 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 |

|   |        |        |                                                                                                                                                  |                      |
|---|--------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 4 | 7 (T)  | 30 Set | Painéis de provadores (continuação). Os painéis de consumidor no controlo de qualidade e desenvolvimento de produtos alimentares.                | Suzana Ferreira-Dias |
|   | 8 (P)  | 2 Out  | Provas de fadiga- aplicação ao caso do chocolate. Tratamento e interpretação dos resultados.                                                     | Gabriela Sousa       |
| 5 | 9 (T)  | 8 Out  | Ensaio sensoriais para determinação de tempo de vida útil de produtos                                                                            | Suzana Ferreira-Dias |
|   | 10 (P) | 11 Out | Provas de Treino com Soluções com Gostos Básicos; criação de fichas de prova com base em descritores criados pelos provadores                    | Suzana Ferreira-Dias |
| 6 | 11 (T) | 15 Out | Análise sensorial de azeite virgem-considerações teóricas. Metodologia do COI/T.20/Doc. n.º 15/Rev. 10, 2018                                     | Suzana Ferreira-Dias |
|   | 12 (P) | 18 Out | Provas de azeite virgem                                                                                                                          | Suzana Ferreira-Dias |
| 7 | 13 (T) | 22 Out | Tratamento estatístico de resultados sensoriais multivariados: apresentação da Análise em Componentes Principais e da Classificação Hierárquica. | Suzana Ferreira-Dias |
|   | 14 (P) | 25 Out | Apresentação de casos de estudo e discussão das abordagens mais adequadas<br>Esclarecimento de dúvidas                                           | Suzana Ferreira-Dias |

#### **Avaliação:**

##### **Avaliação contínua:**

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

##### **Exame final:**

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

##### **Datas de exame:**

1ª chamada: 27 de Outubro de 2025;

2ª chamada: 20 de Janeiro de 2026;

3ª chamada: 2 de Fevereiro de 2026

### **Bibliografía Principal**

ACTIA (1999), *Évaluation Sensorielle- Guide de Bonnes Pratiques*, (D. Majou, coordinador).

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.

COI (2018) Análisis sensorial de los aceites de oliva método para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes, COI/T.20/Doc. n.º 15/Rev. 10. 2018.

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.