

Análise Sensorial

2026-20267

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)	8 Set	Apresentação da UC e das regras de funcionamento. A qualidade sensorial dos alimentos. A fisiologia das sensações.	Suzana Ferreira-Dias
	2 (P)	10 Set	Não há aula prática porque não há matéria suficiente	Suzana Ferreira-Dias
2	3 (T)	15 Set	A necessidade de objectivar a prova organoléptica – como consegui-lo A criação de painéis de provadores: tipos de painéis, condições de prova e cuidados a ter.	Suzana Ferreira-Dias
	4 (P)	17 Set	Identificação dos gostos elementares Realização de provas para determinação de limiares de detecção de gostos elementares. Tratamento e interpretação dos resultados	Gabriela Sousa
3	5 (T)	22 Set	Painéis de provadores (continuação): selecção e treino de provadores, tipos de provas mais utilizadas. Painéis de provadores (continuação). Os painéis de consumidor no controlo de qualidade e desenvolvimento de produtos alimentares.	Suzana Ferreira-Dias
	6 (P)	24 Set	Tipos de provas mais comuns e aplicações a casos práticos (provas de ordenação; provas triangulares de diferenças e de	Suzana Ferreira-Dias

			preferências). Tratamento estatístico dos resultados.	
4	7 (T)	29 Set	Prof. Rui Silva (Fac Farmácia): “BASICS OF SENSORY PROCESSING: SMELLING AND TASTING HOW HUMAN BODY PERCEIVES THE ENVIRONMENT” – 9:30 – 11:00 h	Suzana Ferreira-Dias
	8 (P)	1 Out	Provas de fadiga- aplicação ao caso do chocolate. Tratamento e interpretação dos resultados.	Suzana Ferreira-Dias
5	9 (T)	6 Out	Não há aula	
	10 (P)	8 Out	Provas de Treino com Soluções com Gostos Básicos; criação de fichas de prova com base em descritores criados pelos provadores (alunos)	Suzana Ferreira-Dias
6	11 (T)	13 Out	Ensaio sensoriais para determinação de tempo de vida útil de produtos.	Suzana Ferreira-Dias
	12 (P)	15 Out	Análise sensorial de azeite virgem-considerações teóricas. Metodologia do COI/T.20/Doc. n.º 15/Rev. 10, 2018. Provas de azeite virgem	Suzana Ferreira-Dias
7	13 (T)	20 Out	Tratamento estatístico de resultados sensoriais multivariados: apresentação da Análise em Componentes Principais e da Classificação Hierárquica.	Suzana Ferreira-Dias
	14 (P)	22 Out	Apresentação de casos de estudo e discussão das abordagens mais adequadas Esclarecimento de dúvidas	Suzana Ferreira-Dias

Avaliação:

Avaliação contínua:

Obtenção de frequência: presença em **75 % das aulas práticas (4 aulas)**

Exame final:

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

Datas de exame:

1ª chamada: 26 de Outubro de 2026;

2ª chamada: 19 de Janeiro de 2027;

3ª chamada: 2 de Fevereiro de 2027

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, 2nd edition, Springer, N.Y.