

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – E-mail: tca@ufv.br

TAL 797 – Seminário

26/06/2019

ANÁLISES SENSORIAL E INSTRUMENTAL DOS ALIMENTOS

Pós-graduanda: Thais do Carmo Vieira

Orientadora: Márcia Cristina Teixeira Ribeiro Vidigal (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

Aparência, textura, sabor e aroma são as principais características sensoriais dos alimentos, e estão diretamente relacionadas com a aceitação e a rejeição dos mesmos. Os métodos para avaliar tais atributos podem ser objetivos, por meio da análise instrumental, e “subjetivos”, por meio da análise sensorial. O grande desafio da utilização dos métodos objetivos é a obtenção de resultados que possuem uma boa correlação com a análise sensorial. Métodos sensoriais descritivos são de grande importância na indústria de alimentos, utilizados para caracterização sensorial de um produto. Esse tipo de análise sensorial normalmente é realizado por uma equipe treinada, que analisa qualitativamente e quantitativamente os atributos sensoriais de um produto para um determinado fim. No entanto, a avaliação sensorial pode ser demorada e dispendiosa. Sendo assim, as medidas instrumentais podem ser preferidas pela indústria alimentícia, uma vez que na maioria das vezes possuem um custo menor, as análises podem ser realizadas mais rapidamente e são mais fáceis de serem controladas. Além disso, também apresentam alta reprodutibilidade de dados, uma característica importante quando as análises ser realizadas em diferentes indústrias. Os instrumentos mais comuns utilizados são texturômetro e reômetro, espectrofotômetro, língua e nariz eletrônicos para predição das características sensoriais de textura, cor, sabor e odor respectivamente. Uma boa correlação entre as medidas sensoriais e instrumentais está relacionada com um elevado coeficiente de Correlação de Pearson (r) para dados lineares ou um elevado coeficiente de Spearman (ρ) para dados não lineares, permitindo assim, a aplicação de testes instrumentais como uma indicação das características sensoriais dos alimentos.

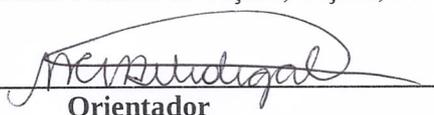
Referências bibliográficas:

CARVALHO, N.B. et al. Artificial Neural Networks (ANN): prediction of sensory measurements from instrumental data. **Food Science and Technology**. v.33, n.4, p. 722-729, 2013.

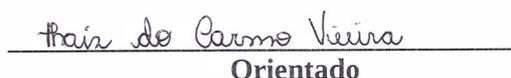
MINIM, V. P. R. et al. Análise descritiva: comparação entre Metodologias. **Revista Instituto de Laticínios Cândido Tostes**. nº 374, 65, p. 41-48, 2010.

PAULA, A. M.; CONTI-SILVA, A. C. Texture profile and correlation between sensory and instrumental analyses on extruded snacks. **Journal of Food Engineering**. v.121, p. 9–14, 2013.

GOMIDE, A. I. **Métodos sensoriais descritivos (perfil descritivo otimizado e perfil convencional): estudo do tamanho da escala linear**. 2016. 60 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016.


Orientador

Márcia Cristina Teixeira R. Vidigal
Professora-DTA
M. 12428-1/UFV


Orientado