

Nome: ANÁLISE SENSORIAL

Código: ALM 882.

Coordenação: Profa. Camila Argenta Fante.

Nível: mestrado e doutorado.

Tipo: optativa da Área de Concentração.

Carga horária: 45 (quarenta e cinco) horas teóricas.

Créditos: 03 (três).

Pré-Requisito: não há.

Aprovação pela Câmara de Pós-Graduação da UFMG: criação 27/08/2001 e modificação 19/03/2004.

Ementa:

Importância da análise sensorial na avaliação da qualidade de alimentos. Seleção e treinamento do painel sensorial. Planejamento dos testes e preparo das amostras. Métodos de análise sensorial. Correlação entre resultados da análise sensorial e das análises físico-químicas. Delineamentos estatísticos.