

Treinamento de métodos temporais em análise sensorial de alimentos

1. Programa

Hora	Tópico
8:30 – 9:00	Abertura e entrega do material
9:00 - 9:30	O que é Dominância Temporal de Sensações (TDS)? Introdução a este novo método
9:30 - 10:30	Fazendo e aprendendo: desenvolvendo um teste TDS
10:15 – 10:30	Intervalo
10:30 – 11:30	Entendendo os dados obtidos através do TDS: qual tipo de informação ele nos fornece?
11:30 - 12:00	Estudo de caso: Dominância Temporal de Sensações em bacon defumado
12:00 – 13:30	Almoço
14:00 - 14:45	Apresentação de outros métodos dinâmicos: Tempo - Intensidade, CATA (Check-all-that-apply) Temporal, Perfil Progressivo.
14:45 – 15:45	Usos avançados de TDS: uma avaliação multi-ingestão, avaliação em casa, emoções e aceitação
15:45 – 16:00	Intervalo
16:00 - 16:45	Uso do DTS para avaliar a associação de dois produtos: Um estudo de caso com carne, vinho e cerveja.
16:45-17:30	Discussão

2. Ementa

Introdução geral ao conceito dos métodos temporais. Prática utilizando Dominância Temporal de Sensações (DTS) com amostras de chocolate. Tempo-Intensidade, DTS e TCATA, diferenças e semelhanças entre os três métodos, vantagens e desvantagens. Estudos de casos sobre aplicação dos métodos. Conceitos estatísticos e interpretação dos dados.

3. Público alvo

Profissionais da indústria de alimentos e estudantes da área de análise sensorial e estudos com consumidores.

4. Objetivo

Capacitar profissionais quanto a aplicação de diferentes métodos temporais, partindo do planejamento do experimento, análise dos dados até a elaboração de relatórios.

5. Justificativa

Atualmente existe uma crescente demanda pelas áreas de análise sensorial e pesquisa com o consumidor devido ao papel fundamental desses conceitos no desenvolvimento e reformulação de produtos, como substituições, reduções e adição de ingredientes. Dentre os métodos utilizados na análise sensorial encontram-se os métodos temporais, que permitem avaliar um produto durante determinado período de tempo. Os dados temporais proporcionam resultados muito interessantes e complementam informações fornecidas por testes estáticos tradicionais, pois o processo de percepção de aromas, sabores e a própria mastigação em si não são processos estatísticos e passam por uma série de etapas.

6. Referências

HAIR, F. J.; BLACK, W. C.; BABIN, B.; ANDERSON, R. E.; TATHAN, R. L. Análise multivariada de dados. 6ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food - principles and practices. New York: Springer, 2010.

05
A

MEILGAARD, M., CIVILLE, G.V., CARR, B.T. Sensory evaluation techniques. 5th Ed. CRC Press, Inc. 600p. 2016.

MEULLENET, J.; XIONG, R.; FINDLAY, O. Multivariate and Probabilistic Analyses of Sensory Science Problems. Iowa: Blackwell Publishing, Inc. 256p. 2007.

MINIM, V. P. R. Análise Sensorial: estudo com consumidores. Viçosa: UFV, 2006. p. 127-172.

NÆS, T., BROCKHOFF, P.B., TOMIC, O. Statistics for Sensory and Consumer Science. West Sussex: John Wiley, Inc 300p. 2010.

O'MAHONY, M. Sensory evaluation of food. Statistical methods and procedures. Marcel Dekker. Inc. 487p.

STONE, H., SIDEL, J.L. Sensory evaluation practices. 4rd. Academic Press, Inc. 438p. 2012.

DELARUE, B. J. LAWLOR, R. MICHELL. Rapid Sensory Profiling Techniques and Related Methods. Applications in New Product Development and Consumer Research. Langford Lane, Kidlington: Woodhead Publishing Limited, Inc. 555. 2015.

GRANATO D., ARES, G. Mathematical and Statistical Methods in Food Science and Technology. Chichester: John Wiley, Inc. 536p. 2014.

LÊ, S., WORCH, T. Analyzing Sensory Data with R. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group, Inc. 374p. 2015.

VARELA P., ARES, G. Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group, Inc. 416 p. 2014.