



Anhanguera

#### Autor(es)

Célia Regina Martinez Fortunato

Talita Giovana Maria De Brito

#### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

#### Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - OSASCO

#### Resumo

Em uma aula prática no laboratório de análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos, uma turma do curso de Farmácia teve a oportunidade de aprofundar conhecimentos práticos sobre métodos de análise sensorial de diferentes alimentos. O objetivo da aula foi desenvolver as habilidades dos alunos na avaliação de parâmetros sensoriais, como sabor, textura e odor, fundamentais para a análise de qualidade e segurança alimentar. Os alunos trouxeram diversos tipos de alimentos, permitindo uma ampla diversidade de amostras para avaliação, o que enriqueceu a experiência prática. Durante a atividade, eles utilizaram técnicas específicas para a análise sensorial, observando e anotando as nuances de cada amostra, incluindo a intensidade de sabores, a consistência dos produtos e o aroma característico de cada alimento. Esta experiência permitiu que os estudantes compreendessem melhor os aspectos sensoriais que influenciam a aceitação dos alimentos e reforçou a importância dos controles de qualidade na indústria alimentícia, preparando-os para práticas futuras na área farmacêutica e de segurança dos alimentos.