



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Análise sensorial de alimentos

28/10 a 01/11



Autor(es)

Thayná Nascimento Dos Santos
Maria Fernanda Araujo Puerta Lamaga
Gabrielle Cavalcanti Ribeiro
Júlia De Jesus
Gabrielle Hellen Silva Dos Santos
Célia Regina Martinez Fortunato

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

A análise sensorial é uma técnica que avalia produtos, especialmente alimentos, por meio dos sentidos – visão, olfato, paladar e tato. Ela mede características como aparência, aroma, sabor e textura para verificar a qualidade e aceitabilidade do produto. Em um ambiente controlado, os avaliadores registram suas percepções usando um formulário.

Avaliadora:

Realizei uma análise sensorial do bolo de churros com o objetivo de avaliar aspectos como aparência, aroma, sabor, textura e aceitabilidade geral. A avaliação foi feita com uma escala de 1 a 5, onde 1 representa “péssimo” e 5, “ótimo”. Em todos os critérios, o bolo de churros recebeu a nota máxima, refletindo minha satisfação com o produto.