



# 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.