Análise Sensorial de Alimentos

Autor(res)

Célia Regina Martinez Fortunato
Tainá Franco Da Silva
Rosangela Martins De Oliveira
Talita Giovana Maria De Brito
Igor Lima Antonelli

Categoria do Trabalho

1

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

A análise sensorial é fundamental na indústria de alimentos, pois permite avaliar características que influenciam diretamente a aceitação do produto pelo consumidor. Ela envolve a utilização dos sentidos (visão, olfato, paladar, tato e audição) para medir atributos como sabor, textura, aroma, cor e aparência. Aqui estão as principais razões para sua importância:

1.Garantia de Qualidade e Controle de Processos

- Ajuda a detectar variações nos lotes e identificar falhas na produção.

- Permite a padronização do produto, garantindo que ele tenha sempre as mesmas características.

2. Desenvolvimento de Novos Produtos

- Facilita a criação de alimentos mais alinhados com as preferências dos consumidores.

- Permite a comparação de diferentes fórmulas ou ingredientes para selecionar a melhor opção.

3. Adequação ao Mercado e Satisfação do Consumidor

- Avalia como o produto é percebido pelo público-alvo, aumentando a chance de aceitação.

- Identifica tendências e preferências regionais ou culturais.

4. Comparação com Produtos da Concorrência

- Ajuda a posicionar um produto em relação a outros disponíveis no mercado.

- Avalia se o produto tem características competitivas em termos de sabor e textura.