



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO



Análise Sensorial de Alimentos

28/10 a 01/11



Autor(res)

Célia Regina Martinez Fortunato

Tainá Franco Da Silva

Igor Lima Antonelli

Rosangela Martins De Oliveira

Talita Giovana Maria De Brito

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

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.



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Anhanguera

- Identifica tendências e preferências regionais ou culturais.

28/10 a 01/11



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.