



# 7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Análise Sensorial de Alimentos

28/10 a 01/11



## Autor(es)

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.