



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Anhanguera

28/10 a 01/11

RESUMO: A IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE SENSORIAL E TESTE EM IOGURTE NATURAL.

Autor(es)

Célia Regina Martinez Fortunato
Paula Sanches Rente De Souza
Karina Pereira Da Silva
Suelia Silva Souza

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Resumo

Resumo

A analise sensorial dos alimentos se define como uma avaliação pela visão, olfato, paladar ou caracacteristica atribuidas de um produto a ser analisado. O objetivo desse trabalho é apresentar a importancia da analise sensorial nos alimentos e relacionar os testes com uma analise do iogurte natural.

Palavras-Chaves

: Analise Sensorial; Alimento; Avaliação; logurte.

Introdução

- A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993) como a disciplina científica sendo um método que investiga e interpreta as características ou atributos de um produto, onde é avaliado pela visão, olfato, paladar, tato e audição, sua importância é caracterizada pela avaliação da seleção da matéria prima a ser utilizada em um novo produto, o efeito de processamento, a qualidade da textura, o sabor, a estabilidade de armazenamento, a reação do consumidor.

Sua qualidade sensorial do alimento e a manutenção da mesma favorecem a fidelidade do consumidor a um produto específico.