



7ª SEMANA DE
CONHECIMENTO



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

28/10 a 01/11



Autor(res)

Célia Regina Martinez Fortunato

Paula Sanches Rente De Souza

Suelia Silva Souza

Karina Pereira Da Silva

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Resumo

Resumo

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

Palavras-Chaves

: Análise Sensorial; Alimento; Avaliação; Iogurte.

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.