



7ª SEMANA DE CONHECIMENTO

Importância da análise sensorial de alimentos

28/10 a 01/11



Autor(es)

Célia Regina Martinez Fortunato
Camila Brito Santos
Noemi Vitoria Rodrigues Silva
Aparecida Dos Santos Justo Teodoro
Dayane Beatriz Santos Da Silva
Bruno Da Silva Bispo
Flávio Costa Borges
Karen Cristina Souza Rocha

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

A análise sensorial de alimentos é um conjunto de ferramentas e métodos que permitem avaliar as características de um alimento através dos sentidos humanos, como paladar, olfato, visão, tato e audição. O seu principal objetivo é entender as escolhas e desejos do público, visto que a alimentação tem um papel fundamental em nosso dia a dia, é importante ter a aceitabilidade do público referente ao um novo alimento ou até mesmo dos alimentos de rotina.

A aparência de um produto, como cor, embalagem é um dos principais fatores que atrai o consumidor para a escolha de um alimento, é preciso chamar a atenção do cliente e então consequentemente conquistar através do gosto, textura e aroma. É através dessas análises que a indústria de alimentos consegue aprimorar seus produtos.

Portanto, a análise sensorial de alimentos tem grande importância para ajudar a avaliar e garantir a qualidade organoléptica dos alimentos, para desenvolver novos alimentos, para realizar uma pesquisa de mercado, captando feedbacks e avaliando a preferência dos consumidores, é importante também no controle de qualidade, visto que através dela pode ser identificado alguma alteração que afete a experiência do consumidor.