



ANÁLISE SENSORIAL INTERNA

GUIA PRÁTICO



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

COORDENAÇÃO DE PLANEJAMENTO
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CURITIBA
2024

A importância da análise sensorial realizada no DNA

Análise sensorial é um conjunto de técnicas que tem o objetivo de **avaliar um produto** quanto à sua qualidade e viabilidade para a Alimentação Escolar da Rede Estadual de Ensino.

É de extrema importância realizar a análise sensorial pensando que **o alimento analisado** pelo DNA **será enviado para os alunos**, sendo assim, devemos realizar com impessoalidade.



Lembre-se:

o que é bom para você pode não ser viável para as escolas e alunos.

Os sentidos

Na análise sensorial são identificadas as **percepções**, **sensações** e **reações** mediante ao alimento analisado a partir da visão, do olfato, do paladar e do tato.



Visão

primeira impressão do produto, em que se percebe a cor, tamanho, formato e brilho.



Olfato

aroma



Paladar

sensação estimulada pela saliva em que identificamos se o produto é doce, salgado, ácido ou amargo.



Tato

textura e o aspecto do produto como maciez, dureza e integridade.



Como realizar análise sensorial



Levar um recipiente com água para limpar o paladar (garrafa, xícara, copo, etc.), talheres (se necessário) e caneta.



Acomode-se em um local silencioso, sem interferência de outras pessoas.

Aroma

- Aspire repetidas vezes o produto;
- Analise se o produto possui aroma característico.

Sabor

- Deguste um pedaço do alimento e mastigue lentamente, deixando-o alguns segundos parado na boca;
- Analise com atenção o sabor durante a mastigação e logo após a deglutição (sabor residual), de modo a perceber os sabores característicos do produto e eventuais sabores estranhos (ex: amargor incomum);
- Tome um gole de água e repita essa etapa novamente.

Aparência

- Analise se o produto está íntegro;
- Verifique a cor do produto;
- Identifique a presença de outras características (ex: gordura, nervos, grumos de farinha).

Textura

- Mexa no alimento, apalpe se possível (com a mão ou talher);
- Identifique se o produto está muito seco, muito duro, muito macio ou diluído.

Preencha a ficha a seguir, de acordo com os atributos, marcando um “X” no campo “**C**” (**Conforme**) ou no “**NC**” (**Não Conforme**);

Não se esqueça de preencher a Escala Hedônica que vai do “**Detestei**” até o “**Adorei**” e marcar um “**X**” indicando se o item é viável ou não para as escolas.

FICHA ANÁLISE SENSORIAL

NOME: _____

Analise as características dos produtos e classifique cada atributo abaixo marcando com um X na coluna em C para conforme e NC para não conforme:

PRODUTO: Pão de leite individual

LISTA DE ATRIBUTOS		C	NC		
Aroma	Agradável				
	Cheiro característico de pão de leite				
Aparência	Coloração mais escura por fora e clara por dentro				
	Coloração característica de pão				
	Íntegro				
Sabor	Agradável				
	Sabor característico de pão de leite				
	Ausência de sabor residual/estranho				
	Nível de doçura agradável				
Textura	Macio				
	Sem grumos de farinha				
	Não esfarelento				
	Não borrachento				
É viável para as escolas?					
Escala hedônica	Detestei ()	Não gostei ()	Indiferente ()	Gostei ()	Adorei ()

Observações: _____



Lembre-se:

Devemos pensar que esses alimentos serão enviados para os alunos, então, no momento de marcar se é viável ou não, é importante atentar-se ao paladar e à rotina escolar para preparar o produto.







A participação de todos é muito importante, pois é a partir das análises sensoriais que definimos os alimentos que serão entregues nas escolas.

