

Disciplina	C H	Créditos
ANÁLISE SENSORIAL	30	2
<p>Ementa</p> <p>Tópicos avançados em análise sensorial. Utilização de testes qualitativos e quantitativos.</p>		
<p>Referências</p> <p>Carpenter, R. P.; Lyon, D. H.; Hasdell, T. A. Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Zaragoza: Acribia, 2002.</p> <p>Dutcosky, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba, PR : Champagnat, 2019. 531 p.</p> <p>Minim, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa, MG : UFV, 2013. 3. ed. rev. e ampl. 332 p.</p> <p>Miranda, Fernando. Análise sensorial de vinhos. Rio de Janeiro, RJ : Axcel, c2006. 262 p.</p> <p>Palermo, Jane Rizzo, Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro, RJ : Atheneu, 2015. 158 p.</p> <p>Queiroz, Maria Isabel; Treptow, Rosa de Oliveira. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos Rio Grande, RS : FURG, 2006. 266 p.</p> <p>Artigos científicos de revistas especializados na área.</p>		