



UNIVERSITAT DE BARCELONA

Divisió IV
Ciències de la Salut

Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments

Anàlisi Sensorial

ASSIGNATURA	ANALISI SENSORIAL
DEPARTAMENT	Ciències Fisiològiques Humanes i de la Nutrició
ÀREA	Nutrició i Bromatologia
UNITAT	Nutrició i Bromatologia
CRÈDITS	TOTALS: 3 Teòrics: 2 Pràctics: 1

OBJECTIUS DOCENTS

Introduir l'alumne en les tècniques d'anàlisi sensorial, en l'àmbit tant a nivell d'avaluadors especialitzats com de consumidors.

METODOLOGIA DOCENT

Classes teòriques: 20 hores.

També es faran pràctiques: sessions de demostració i avaluació de productes, i una visita a una sala de tast.

CRITERIS I FASES D'AVALUACIÓ

Examen final escrit, que constarà de problemes o preguntes de raonament.

COORDINACIÓ

Jacint Arnau Arboix

PROGRAMA DE CLASSES TEÒRIQUES

1. Introducció a l'anàlisi sensorial. Els tastadors com a instruments de mesura.
2. Condicions generals per fer l'avaluació sensorial. Factors que influeixen en les mesures sensorials. Selecció. Entrenament. Control de la sala d'avaluació, del producte i del panel.
3. Característiques sensorials. Aspecte. Textura. Olor. Gust. Aroma. Relació entre característiques físico-químiques i propietats sensorials.
4. Test de diferències (aparellat, triangular, duo-trio). Test d'ordenació. Anàlisi de resultats.
5. Perfils descriptius. Anàlisi descriptiva quantitativa.
6. Determinació de llindars i aplicacions.
7. Proves hedòniques. Comparació entre estudis de laboratori i estudis de consumidors.

BIBLIOGRAFIA

AMERINE, M. A.; PANGBORN, R.M.; ROESSLER, E.B. (1965) *Principles of sensory evaluation of food*. Academic Press, Londres: 1965.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. *Sensory evaluation techniques*. CRC Press. 1978.

MOSKOWITZ, H. *Applied sensory analysis*. CRC Press, 1988.