

ANÁLISE SENSORIAL

**CONDIÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS
O LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL**



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Temperatura e humidade
Ruído

- A temperatura e humidade do local de ensaio devem ser constantes e controláveis.
- Salvo circunstâncias especiais, devem estar a uma temperatura de $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ e com uma humidade relativa de 60 a 70%.
- O nível de ruído deve ser reduzido ao mínimo durante os ensaios.
- É desejável que o local seja insonorizado.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Odores

- O local de ensaio deve ser isento de odores (instalação ar condicionado com filtros de carvão activado).
- Se necessário, aumentar-se ligeiramente a pressão no local de ensaio de modo a reduzir a entrada de ar proveniente de outras zonas.
- É desejável que haja renovação contínua do ar no local de ensaio.
- O local deve ser revestido de material de fácil limpeza, isento de odores e que não absorva os cheiros.
- Todos os equipamentos devem ser inodoros e os produtos de limpeza utilizados não devem deixar adores no local.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Decoração

- A cor das paredes do local de ensaio e dos equipamentos deve ser neutra de modo a não influenciar a avaliação do produto.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Iluminação geral

- A iluminação reveste-se de uma grande importância para toda a análise sensorial.
- Deve estar particularmente adaptada quando se trata da avaliação da cor e do aspecto.
- A iluminação ambiente geral do local de ensaio deve ser uniforme, sem sombras, e controlável.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Local de preparação das amostras

- A sala para a preparação das amostras deve ficar situada na vizinhança imediata do local de ensaio.
- É essencial uma disposição racional entre estas zonas funcionais.
- O local de preparação deve ser bem ventilado de maneira a que os odores estranhos e os resultantes da preparação sejam eliminados.
- Os materiais escolhidos para os pavimentos, paredes, tectos e mobiliário devem ser de fácil limpeza, isentos de odores e que não absorvam os cheiros.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Local de preparação das amostras

- O tipo de equipamento necessário no local de preparação dos produtos.
 - Uma superfície de trabalho;
 - O equipamento necessário para a preparação e a apresentação das amostras (recipientes, louça, balança, etc.);
 - Equipamentos electrodomésticos necessários para a confecção, controlo, conservação de amostras e padrões (fogão, forno, estufa, câmara de temperatura constante, frigorífico, congelador) ou para limpeza;
- Armários.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Local de preparação das amostras



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações —————→ **Local de preparação das amostras**

- Equipamentos complementares podem igualmente ser necessários.
- Os recipientes e utensílios para a preparação das amostras devem ser fabricados com materiais inertes e que não transmitam qualquer odor ou sabor aos produtos alimentares.
- Os recipientes destinados à conservação das amostras e padrões devem ser de material que evite a sua adulteração e contaminação.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Especificações → Gabinete administrativo

Espaço reservado ao trabalho administrativo, inerente a análise sensorial.

Indispensável que seja separado do local de ensaio mas que esteja próximo.



Planificar os ensaios, conceber os formulários de resposta, escolhê-los e examiná-los, analisar estatisticamente os resultados, redigir os relatórios e, eventualmente, receber as clientes para discutir ensaios e resultados.

LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Apresentação das amostras

Normalmente as amostras devem ser servidas à *Temperatura normal de consumo*.

- Frutas, produtos de pastelaria e panificação – T. ambiente
- Verduras e carnes cozidas, assadas e fritas – aquecidas a 80°C e colocadas em Banho-Maria a 60°C
- Bebidas quentes e sopas – servidas a 60-65°C
- Bebidas frescas (refrigerantes, sumos) – 4-10°C
- Gelados – apresentados T~-1°C (é recomendável retirá-los do congelador e colocar no frigorífico cerca de 5 min antes da prova).
- Vinho – 7 a 8°C para espumantes, 10°C para vinhos brancos e 15°C para vinhos tintos.



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Apresentação das amostras

Quantidade da amostra a fornecer ao provador depende da quantidade total de amostra e do número de provadores a utilizar.

15-20 mL – líquidos

25-30 g - sólidos



LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

Horário das provas

As provas de degustação não deverão ser realizadas nas 2h a seguir ao almoço.

Melhor hora:

Manhã: 10h-12h

Tarde: 16h-17h

Contudo a melhor hora para a realização da prova pode variar dependendo do ritmo biológico de cada provador.

