

## NORMAS DE UTILIZAÇÃO E SEGURANÇA DO LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

1. Todas as normas de segurança descritas para o Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos deverão ser respeitadas durante um teste sensorial;
2. Durante o teste sensorial, é fundamental manter o silêncio dentro do laboratório. Barulhos podem prejudicar a concentração do provador;
3. Não é recomendado produzir outras preparações de aroma acentuado durante o teste, uma vez que isto pode interferir na percepção do aroma pelo provador;
4. As amostras devem ser apresentadas codificadas, com números aleatórios. A ordem de apresentação das amostras deve ser ao acaso;
5. Todas as amostras devem ser preparadas e distribuídas exatamente com o mesmo procedimento padrão;
6. Testes preliminares são necessários para determinar a metodologia de preparo das amostras, o tempo de preparo, o tempo de descongelamento, os equipamentos ou os utensílios necessários para o teste;
7. O número de amostras a ser apresentado em cada sessão deve ser de modo que não canse o provador;
8. Entre uma amostra e outra, o aluno deve orientar o provador a beber água e comer um pedaço biscoito de água e sal;
9. O aluno deverá orientar os provadores sobre como a amostra deve ser avaliada (engolir ou não a amostra, cheirar, morder, etc);
10. A ficha deverá ser clara e incluir instruções para a avaliação. Perguntas, terminologia e escalas devem ser bem entendidas pelos provadores;
11. Após o teste, o aluno deverá deixar o laboratório de análise sensorial em ordem.

*Dra. Bruna Marcacini Azevedo*  
*Coordenadora do curso de Nutrição*  
*CRN 49900*