

# Fundamentals of sensory analysis

---

## General details of the subject

### Mode

Face-to-face degree course

### Teaching language

Spanish

## Competencies

| NAME | WEIGHT |
|------|--------|
|------|--------|

## Study types

| TYPE    | FACE-TO-FACE HOURS | NON FACE-TO-FACE HOURS | TOTAL HOURS |
|---------|--------------------|------------------------|-------------|
| Lecture | 15                 | 40                     | 55          |

| <b>TYPE</b>    | <b>FACE-TO-FACE HOURS</b> | <b>NON FACE-TO-FACE HOURS</b> | <b>TOTAL HOURS</b> |
|----------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Pract.Lab work | 15                        | 5                             | 20                 |

### **Training activities**

| <b>NAME</b> | <b>HOURS</b> | <b>PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING</b> |
|-------------|--------------|---|
|             |              |   |

### **Assessment systems**

| <b>NAME</b> | <b>MINIMUM WEIGHTING</b> | <b>MAXIMUM WEIGHTING</b> |
|-------------|--------------------------|--------------------------|
|             |                          |                          |

### **Temary**

#### **Tema 1. Introducción**

Concepto e Historia. Objetivos y aplicaciones del análisis sensorial. Origen y percepción de las propiedades sensoriales. Órganos de los sentidos: fisiología de los sentidos, receptores y alteraciones

Tema 2. Percepción sensorial

Estímulos y respuestas, detección y umbrales, procesamiento e interacciones de las sensaciones, fenómenos de adaptación al estímulo

Tema 3. Entorno de análisis sensorial

Instalaciones. Condiciones ambientales y condiciones de las muestras. Equipos y utensilios. Personal que interviene en el análisis sensorial

Tema 4. Factores psicológicos

Influencia del entorno. Vocabulario básico, preparación y presentación de las muestras. Instrucciones del panel.

Tema 5. Metodología básica

Tipos de pruebas, criterios para la elección del tipo de prueba. Tipos de jueces y usos de escalas

## **Bibliography**

### **Compulsory materials**

- Bata de laboratorio

### **Basic bibliography**

- Anzaldúa-Morales A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acribia. Zaragoza, 1994.

- Cordero Bueso G.A. Análisis Sensorial de los Alimentos. AMV Ediciones. Madrid. 2017.

- Ibáñez F, Barcina Y. Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Ed. Springer-Verlag. Barcelona, 2001.

- Lawless. H.T.; Heymann, H. Sensory evaluation of food: Principles and Practices. Ed. Springer. New York. 2010.

- Sancho J, Bota E, De Castro JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Ed. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999.

- Stone H, Sidel JL. Sensory evaluation practices. 3<sup>a</sup>d. Ed. Elsevier. 2004.

### **In-depth bibliography**

- AENOR. Análisis sensorial. Recopilación de Normas UNE. AENOR. Madrid, 2010.
- Meilgard, M.; Civille, V.G.; Carr, B.T. Sensory evaluation Techniques. 2ª ed. Ed. CRC Press. Boca Raton. 1991.
- MAPYA: Análisis sensorial de productos alimentarios: Metodología y aplicación a casos prácticos. Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 2004
- Moskowitz, H.R.; Muñoz, A.M., Gacula, JR. M.C. View points and controversies in sensory science and consumer product tasting. Ed. Food and Nutrition Press Inc. Connecticut. USA. 2003.

### **Journals**

- Food Quality and Preference

(<http://www.journals.elsevier.com/food-quality-and-preference/>)

- Journal of Sensory Studies (<http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/%28ISSN%291745-459X>)

- Journal of Texture studies (<http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/%28ISSN%291745-4603>)

#### Chemical senses

(<http://chemse.oxfordjournals.org/>)

- Appetite

(<http://www.journals.elsevier.com/appetite>)

### **Links**

AENOR : <http://www.aenor.es>

Percepnet: [www.percepnet.com](http://www.percepnet.com)

Food navigator: <http://www.foodnavigator.com/>

Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial: <http://www.aepas.es>