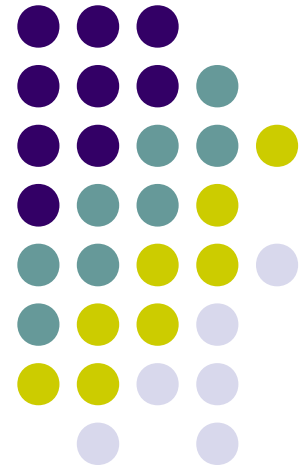
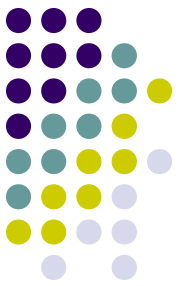


# Odores, gostos e escalas.

---

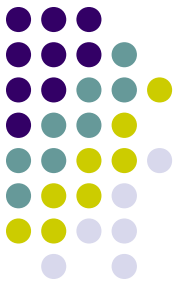


# Teste de reconhecimento de odores



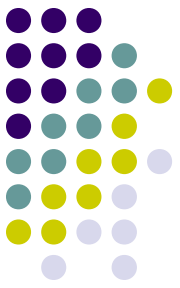
- Faz parte do processo de seleção de avaliadores.
- 16 a 20 aromas comuns
- Os aromas devem ser identificados pelos avaliadores por:
  - Identificação ou associação (1 ponto)
  - Caracterização (0,5 ponto)

# Teste de reconhecimento de odores

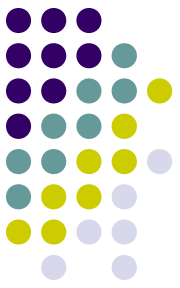


- Analisar o % de acertos de cada aroma
  - 50% de acerto = grau de dificuldade normal
- Avaliadores deverão acertar 70% dos aromas com grau de dificuldade normal
- Teste classificatório e não eliminatório.

# Teste de identificação de gostos



- Gostos básicos: doce, salgado, ácido, amargo e umami.
- Sensação: metálico.
- Soluções apresentadas aos avaliadores deverão ser preparadas com água destilada ou deionizada.
- Acerto: 100%

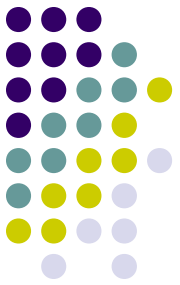


# Teste de identificação de gostos

- Apresentar os 5 gostos básicos, duplicando pelo menos 1 gosto.

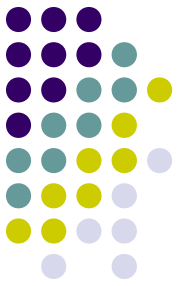
Doce	Salgado	Ácido	Amargo	Umami
10g/L	2g/L	0,3g/L	0,3g/L	0,6g/L
Sacarose	Cloreto de sódio anidro	Ácido cítrico monohidratado	Cafeína monohidratada	Glutamato monossódico

# Teste de escalas



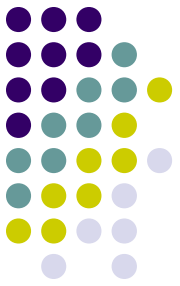
- Com o uso de escalas é possível identificar:
  - Intensidade da sensação;
  - O quanto as amostras diferem entre si e;
  - Qual amostra apresenta maior intensidade.
- Usada nos testes descritivos e afetivos.

# Tipos de escalas



- Quanto à estrutura
  - Estruturada
    - Verbal ou nominal
    - Numérica
    - mista
  - Não estruturada

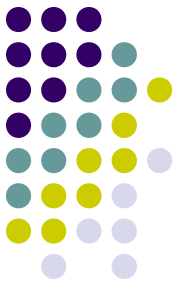
# Tipos de escalas



- Quanto à posição
  - Vertical
  - Horizontal

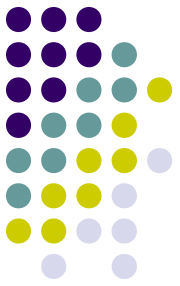


# Tipos de escalas



- Quanto à polaridade
  - Unipolar
  - Bipolar

# Tipos de escalas



- Quanto ao tipo de avaliação
  - Intensidade
  - Qualidade
  - Magnitude (referência)
  - Hedônica (testes afetivos)