

SENSOMETRIA

Adilson dos Anjos

Departamento de Estatística
Universidade Federal do Paraná
aanjos@ufpr.br

Curitiba, PR
3 de março de 2015

SENSOMETRIA

–Avaliadores–

Seleção e Treinamento de equipes
Introdução

Avaliadores (Normas ISO 8586:2012)

- 1 avaliadores sensoriais;
- 2 avaliadores selecionados: alguma habilidade;
- 3 avaliadores *experts*: considerável habilidade e experiência;

Avaliadores

Procedimento preliminar para seleção inicial de avaliadores

- 1 Recrutamento (recrutar o dobro do necessário);
- 2 Entrevista;
- 3 Testes para seleção preliminar;

Avaliadores

Recrutamento: seleção final somente após o treinamento.

- 1 Interno: dentro da organização (exceto as pessoas envolvidas com o projeto);
- 2 Externo: fora da organização;

Avaliadores

Entrevista (Dutcosky, 2013):

- 1 Boa saúde e apetite: alergias, intolerâncias (lactose), dentes (carnes);
- 2 Gostar do produto a ser analisado;
- 3 Ter interesse e motivação;
- 4 Apresentar curiosidade intelectual;
- 5 Poder de concentração;
- 6 Demonstrar responsabilidade e seriedade;
- 7 Disponibilidade de Tempo

Avaliadores

Entrevista: informações para o candidato

- 1 Objetivos da análise sensorial;
- 2 Tempo necessário para cada atividade;
- 3 Tipos de produtos que serão avaliados;
- 4 Apresentar lista de ingredientes;

Avaliadores

Seleção preliminar: também para familiarizar o avaliador com os métodos e materiais

- 1 Teste de visão: Ishihara, por exemplo;
- 2 Teste de gostos básicos;
- 3 Teste de olfato (identificação correta de 80% das amostras);

Avaliadores

Treinamento dos avaliadores

- 1 Treinamento geral
- 2 Treinamento para gostos e odores específicos;
- 3 Treinamento no uso de escalas;
- 4 Treinamento no desenvolvimento e uso de descritores;
- 5 Treinamento específico para o produto;

Avaliadores

Seleção final de acordo com o método de análise:

- 1 Para testes de diferença;
- 2 Para ordenação;
- 3 Para classificar e pontuar;
- 4 Análises descritivas qualitativas;
- 5 Análises descritivas quantitativas.

Avaliadores

Avaliação sensorial: facilitadores

- 1 Memória sensorial do provador;
- 2 Capacidade de concentração;
- 3 Experiência;
- 4 Laboratório adequado;
- 5 Horário de teste: evitar próximo as refeições
- 6 Não utilizar perfumes;
- 7 Não ingerir alimentos antes do teste: balas, gomas de mascar;
- 8 Padronizar ingestão, tamanho das amostras, recipientes etc.

Avaliadores

Avaliação sensorial: facilitadores

- 1 Eliminar sabores entre degustações: água, bolachas (água e sal), pão etc;
- 2 Fornecer instruções claras e objetivas;
- 3 Testes devem ser rápidos, em geral, até 30 minutos.

Avaliadores

Motivação

- 1 Provocar interesse apresentando o projeto/produto;
(evitar erro psicológico)
- 2 Retorno: Legislação brasileira não permite remuneração;
- 3 Brindes/recompensa;

Avaliadores

Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

- 1 Existem em instituições de pesquisa/universidades;
- 2 Exige participação voluntária;
- 3 Exige que o avaliador assine o **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**;
- 4 Deve ser guardado por 5 anos.
(garantia também para o pesquisador)
- 5 Algumas empresas de pesquisa sensorial contratam avaliadores em função da legislação.