

## **Estratégias de análise de variância para modelos mistos típicos em análise sensorial**

**Laís Brambilla Storti**<sup>1 3</sup>

**Eric Batista Ferreira**<sup>2 3</sup>

A análise sensorial, segundo IFT (1981), é uma "(...) disciplina da Ciência usada para evocar, medir, analisar e interpretar as reações às características dos alimentos e materiais tal como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição". A análise sensorial é aplicada, por exemplo, em testes de tempo de vida útil de produtos alimentares, controle de qualidade de produtos (matéria-prima e produto final) e na análise e no desenvolvimento de produtos alimentares (Esteves, 2013). Este tipo de análise é realizado, na maioria das vezes, por provadores ou consumidores. Em ambos os casos, os sujeitos devem ser tratados como blocos aleatórios. Porém, se forem provadores treinados, é interessante testar a interação bloco\*produto, o que em geral representa o resíduo (ou pelo menos está confundida com ele). Para que isso aconteça, é necessário o uso de repetições dentro de blocos ou ainda o uso de um artifício específico para fatorias duplos mistos. Neste trabalho mostramos como se comportam as esperanças de somas de quadrados, e respectivos testes F, para situações típicas da análise sensorial.

**Palavras-chave:** *Análise Sensorial*.

### **Referências**

- [1] IFT (1981) **Sensory evaluation guide for testing food and beverage products**. Sensory Evaluation Division, Institute of Food Technologists. Food Technology 35(11): 50-59.
- [2] ESTEVES, E. **Introdução à Análise Sensorial**. Faro, 2013, 46 p. Apostila do curso de Engenharia Ambiental da Universidade do Algarve.

---

<sup>1</sup> Universidade Federal de Alfenas. Email: lahstorti@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal de Alfenas. Email: eric@unifal-mg.edu.br

<sup>3</sup> Agradecimento à FAPEMIG pelo apoio financeiro.