

O relatório em Análise Sensorial



- Estilo e conteúdo
 - **A quem se destina o relatório?**
 - O relatório deve ser claro e facilmente compreendido pelo "cliente".
 - **Que tipo de relatório é necessário?**
 - É conveniente começar com um resumo (sumário)
 - Relatório Técnico? Relatório não Técnico?
 - **São necessárias referências bibliográficas?**
 - Devem vir em Apêndice

O relatório em Análise Sensorial



- Background e objectivos
 - **Porque é que o estudo foi realizado?**
 - É parte de um projecto mais amplo?
 - É a repetição de um estudo anterior?
 - Quais os objectivos do presente estudo?
 - **Quais (se existirem) as limitações existentes?**
 - Podem levar a seguir um dado procedimento...

O relatório em Análise Sensorial



- Métodos
 - **Que técnica de análise sensorial foram utilizadas?**
 - *Porquê esta técnica? Porque não outra?*
 - *Porque não se utilizou a técnica usualmente utilizada na companhia/laboratório?*

O relatório em Análise Sensorial

- Métodos (cont.)
 - **Detalhes sobre o procedimento experimental.**
 - *Porque foi escolhido um dado desenho experimental?*
 - *Quantos provadores participaram no estudo?*
 - *Qual o seu nível de treino?*
 - *Como foram seleccionados?*
 - *Onde foram realizados os testes?*
 - *Foram utilizadas instalações específicas?*
 - *Cabinas individuais?*
 - *Luz especial?*
 - *Ar condicionado? Temperatura ambiente?*



O relatório em Análise Sensorial

- Métodos (cont.)
 - **Detalhes sobre o procedimento**
 - *Como foram servidas as amostras?*
 - *Utensílios utilizados*
 - *Como foram preparadas as amostras?*
 - *Receitas especiais?*
 - *Como foram cozinhados os alimentos?*
 - *Quais as quantidades servidas?*
 - *Quais os tempos de espera?*
 - *Quem preparou as amostras?*
 - *Que instruções foram dadas aos provadores?*



O relatório em Análise Sensorial

- Métodos (cont.)
 - **Detalhes sobre o procedimento**
 - *Como é que as amostras foram identificadas/codificadas?*
 - *Quantas amostras foram dadas aos provadores simultaneamente?*
 - *Qual o tempo entre provas?*
 - *A que horas foi conduzido o teste?*
 - *Qual a temperatura a que as amostras foram servidas?*
 - ...



O relatório em Análise Sensorial



- Métodos (cont.)
 - **Como foi feita a recolha de dados?**
 - Questionário preenchido pelo provador?
 - Entrevista individual?
 - Sistemas automáticos (PC) ?
 - Gravações de vídeo?
 - Incluir cópia de questionários utilizados em anexo ao relatório.

O relatório em Análise Sensorial



- Análise dos resultados
 - **Formato dos dados**
 - Os dados foram transformados? Como?
 - Havia dados em falta? Como se resolveu?
 - Houve dados que foram estimados? Como?
 - **Métodos estatísticos utilizados.**
 - Quais os métodos utilizados?
 - Porquê?
 - Se necessário incluir fórmulas utilizadas em anexo

O relatório em Análise Sensorial



- Apresentação dos resultados
 - **Quais os resultados a apresentar.**
 - **Como apresentar os resultados**
 - Tabelas?
 - Gráficos? Que tipo?
 - **Devemos incluir/apresentar comentários?**
 - Os comentários dos provadores podem ser uma fonte importante de informação!
 - É necessário alguma experiência na interpretação dos resultados
 - Pode fazer-se a contagem de palavras-chave...

O relatório em Análise Sensorial



- Interpretação e discussão
 - *O que se conclui relativamente aos objectivos?*
 - *Os dados permitem explicar a hipótese original?*
 - *Os dados levam-nos a propor outra hipótese?*
 - *Qual o grau de confiança nas nossas conclusões?*

O relatório em Análise Sensorial



- Conclusões
 - *Quais os ponto chave?*
 - *Sumariar as principais conclusões de um modo claro e sucinto*
 - *Não é necessário discutir novamente os resultados obtidos*

O relatório em Análise Sensorial



- Recomendações
 - *Só se for pertinente (depende dos objectivos)*
 - *Acções a tomar*
 - *Mudar a formulação...*
 - *Aceitar a modificação...*
 - ...
 - *Sugestões sobre trabalho a realizar no futuro*
 - *Sugestão sobre nova linha de investigação*

O relatório em análise sensorial



- **Bibliografia consultada:**

- Lyon, D.H et al., Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control. First Edition, Chapman & Hall, 1992
