

## **Análise de dados sensoriais no software R**

**Eric Batista Ferreira<sup>1</sup>**

A Análise Sensorial é o ramo da ciência que estuda como seres humanos percebem objetos (geralmente alimentos) do mundo real, sejam tangíveis ou intangíveis, por meio de seus sentidos: visão, tato, paladar, olfato e audição. A subárea da Estatística que se ocupa do desenvolvimento de modelos e testes aplicados à Análise Sensorial de Alimentos é chamada de Sensometria. São necessários métodos estatísticos específicos para tratar toda a subjetividade que existe de um ser humano para outro. Em geral são utilizados modelos lineares e multivariados para atingir esse objetivo. O software R é o pacote estatístico livre mais utilizados nos últimos anos para a ciência de dados. Por isso, não poderia estar atrás quando o assunto é Sensometria. Nesse curso serão apresentadas funções e bibliotecas do software R que

s

e

d

e

d

i

c

a

m

a

e

s

s

e

t

i

p

o

d

e

a

n

á

†

---

<sup>†</sup> Departamento de Estatística (DEst) da Universidade Federal de Alfenas (Unifal-MG). Contato: [gric.ferreira@unifal-mg.edu.br](mailto:gric.ferreira@unifal-mg.edu.br).