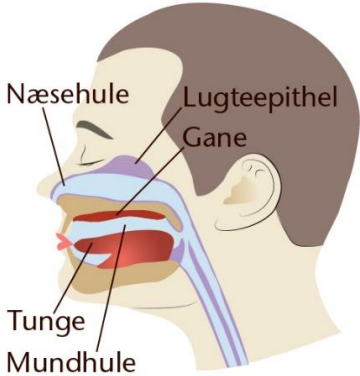


Lugtesansen

Navn: _____ Klasse: _____ Dato: _____

<p>Baggrund</p>	<p>Lugtesansen er med til at gøre smagsoplevelsen mere kompleks. Når man spiser maden, kommer duftstoffer fra maden op i næsehulen. Her findes, som figur 1 viser, et område der kaldes et lugteepithel, hvor særlige celler kan registrere mere en 10.000 forskellige dufte og sende signaler til hjernen om det.</p>  <p><i>Figur 1: Opbygning af mund og næsehule (Illustrator: Elin Steffensen, Griffle).</i></p> <p>Formålet med undersøgelsen er at belyse lugtesansens betydning for smagsoplevelsen.</p> <p>Opstil en kortfattet, generel hypotese om hvilke smagsoplevelser der vil registreres vha. munden. Og hvilke der kræver at lugtesansen er med.</p>
<p>Plan</p>	<p>Materialer Evt. fladbrød og vand til at rense munden med. Ingredienser: Vanilje Kanel Paprika 3. krydderi/glutamat/Aromat, Chili Salt Citronsyre</p> <p>Fremgangsmåde</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Vælg én ingrediens. Begynd med at holde jer for næsen mens I smager på den. II. Beskriv smagsoplevelsen mundtligt. III. Slip nu næsen. Ændrer smagen sig? Observationerne noteres. IV. Rens evt. munden med lidt vand og fladbrød, inden I fortsætter til næste ingrediens, og for den udfører pkt. I-IV. V. Forsæt til I er igennem at have smagt/lugtet alle ingredienser.

<p>Hypotese</p>	<p><i>Inddel ingredienser efter om I konkret forventer, at smagsoplevelsen ændrer sig, hvis man holder sig for næsen, mens man smager på dem. Argumentér for jeres forventning.</i></p>
<p>Notater til den praktiske undersøgelse</p>	<p><i>Hvad lægger I mærke til undervejs i undersøgelsen?</i></p> <p><i>Er der sket fejl undervejs i undersøgelsen?</i></p>
<p>Observation</p>	<p><i>Notér observationerne i en tabel.</i></p>
<p>Efterbehandling</p>	<p><i>Inddel ingredienserne efter de som ændrer smag når man holder sig for næsen, og de som ikke gør.</i></p> <p><i>Hvordan stemmer jeres observationer overens med jeres hypotese? Overvej hvorfor der kan være forskel.</i></p>