

Sensorisk undersøgelse: Smag en chili

Navn: _____ Klasse: _____ Dato: _____

Baggrund	<p>Chilifrugt har andre smagskomponenter end den stærke smag. Denne aktivitet har til formål at identificere nogle af disse.</p> <p>At undersøge en fødevarer med sanserne, fx smagssansen kaldes en 'sensorisk analyse'. Det er vigtigt at definere hvad man ønsker at vide, og efterfølgende at designe undersøgelsen derudfra.</p>
Plan	<p>Materialer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skærebræt, kniv • Forskellige sorter af chilifrugter <p>Fremgangsmåde</p> <p>Inden den sensoriske analyse gennemføres, skal I vælge 4-5 egenskaber I vil fokusere på (fx bitterhed, sødme eller mundfylde). Disse egenskaber opstilles som en fælles liste og kan evt. graderes (fx 1-10).</p> <ol style="list-style-type: none"> Klassen skal gruppevis smage på forskellige sorter af chilifrugter. Det er vigtigt at begynde med den mindst stærke. Start med at skære frugten op i stykker. Hver gruppe smager på frugten og angiver på smagelisten observationen af hver enkelt egenskab. Sammenlign resultaterne grupperne imellem. Gentag II-III med en anden sort chili. <p>Risici</p> <p>Saft fra chilifrugt kan være lokalirriterende. Undgå at få saften i øjnene. Brug evt. handsker under håndteringen.</p>
Notater til den praktiske undersøgelse	<p><i>Hvad lægger I mærke til undervejs i undersøgelsen?</i></p> <p><i>Er der lavet nogle fejl undervejs i undersøgelsen?</i></p>
Observation	<p><i>Hvilke data måles i undersøgelsen i jeres gruppe?</i></p>
Efterbehandling	<p><i>Præsenter de fælles resultater for hver enkelt chili i en tabel.</i></p> <p><i>Overvej hvilke smagsoplevelser der hører til smagssansen, og hvilke der er lugte.</i></p> <p><i>Hvis I har valgt en chilifrugt med styrke, hvor mærkes da den brændende fornemmelse?</i></p> <p><i>Hvad kan analysen fortælle om kroppens sansning af chilifrugt?</i></p>