

Kemestesi

Når vi arbejder med smag, så handler det ofte om de fem grundsmage – surt, salt, sødt, bittert og umami. Desuden taler vi nogle gange om mundfølelsen eller konsistenser, men når vi taler om løg, er kemestesen også et vigtigt bekendtskab. Kemestesi beskriver hudens og slimhindernes følsomhed over for forskellige kemiske påvirkninger, der kan skabe irritation og smerte.

Kemestesen (det stærke) forsvinder ved at varme det op eller ved at sænke pH-værdien til under 3, ved f.eks. syltning.

