

# Grundsmags-smagning i forskellige opløsninger

## Smag på grundsmagene i lav og høj koncentration!

I denne øvelse skal eleverne smage på rene grundsmage i lav og høj koncentration. De skal vurdere, hvor meget hver smagsprøve smager på en skala fra "lidt" til "meget". Øvelsen har til formål, at 1) eleverne oplever den rene smag af de fem grundsmage og 2) gøre eleverne opmærksomme på, at alle ikke oplever smagen af grundsmagene lige kraftigt.

Til øvelsen skal der laves 10 opløsninger – 5 opløsninger med lav koncentration og 5 med høj koncentration af grundsmagene. Disse kan laves med klassen eller forberedes inden undervisningen.

Til øvelsen skal der bruges

### Materialer:

- Måleske eller vægt, der kan måle med præcision ned til 0,1 g
- 10 kander/flasker/condibøtter med plads til min 1 L
- 1 snapseglas/bæger til hver elev
- 1 vandglas til hver elev
- 1 svarark til hver elev
- Sprittush og malertape til at skrive hvilke opløsninger der er i de forskellige kander/condibøtter

### Ingredienser:

- Citronsyre – forhandles i supermarkeder
- Koffeinpulver (\*koffeinpiller knust til pulver i f.eks. morder) – forhandles på nettet og i specialforretninger
- Bordsalt
- Sukker
- Monosodium glutamate (MSG) – forhandles på nettet og i specialforretninger såsom asiatiske forretninger

## Fremgangsmåde

Lav grundsmagsopløsningerne i en kande, flaske eller Condibøtte og markér hvilken grundsmag og koncentration der er i: Sur A, Sur B, Sød A, Sød B osv. A angiver det er en lav koncentration, og B angiver at det er en høj koncentration.

## Blandingsforhold

I II vand er der nok til 20-25 elever. Brug måleske eller vej af.

<b>Måleske:</b>	Sur (citronsyre)	Bitter (koffeinpulver*)	Salt (bordsalt)	Sød (sukker)	Umami (msg)
A:	1/3 tsk	1/4 tsk	2/3 tsk	2 tsk	1/2 tsk
B:	2/3 tsk	1/3 tsk	1,5 tsk	7 tsk	1 tsk

<b>Gram/Liter</b>	Sur (citronsyre)	Bitter (koffeinpulver*)	Salt (bordsalt)	Sød (sukker)	Umami (msg)
A:	0,48 g/l	0,30 g/l	0,4 g/l	2,4 g/l	0,2 g/l
B:	1,2 g/l	0,50 g/l	1,4 g/l	7,2 g/l	0,7 g/l