

Vaniljägplet

Senast uppdaterad: 2024-01-08

Inledning

Ungefär 75 % av det som mat och dryck smakar beror på vad det doftar. Smak- och doftsinnena är oerhört nära sammankopplade. Du vet vad som händer när du är förkyld, maten smakar bara lite eller ingenting alls. Det här experimentet visar hur smak och lukt hänger ihop.

Material

Bomullstussar, vaniljextrakt (eller annat som doftar mycket), äpplebitar.

Utförande

1. Ni jobbar i par och får två äpplebitar var av er lärare.
2. Tugga på den ena äpplebiten.
3. Hur smakar och doftar den? Du och din kamrat beskriver smaken och doften för varandra och skriver in era observationer i tabellen.
4. Droppa några droppar vaniljextrakt på en bomullstuss.
5. Lukta på bomullstussen samtidigt som du äter den andra äpplebiten.
6. Hur smakar och doftar äpplebiten den här gången? Beskriv för din kamrat och fyll i tabellen.

Tabell 1: Smak- och doftintryck av äpple, med och utan smakämne.

	Äpple	Äpple och smakämne
Smakintryck		
Doftintryck		

Till läraren

Målgrupp

[F-3, 4-6]

Underlag för riskbedömning

Försöket är riskfritt, men tänk på att kontrollera elevers eventuella allergier.

Teori

Smakar den andra äpplebiten annorlunda? Det borde den göra. Våra tungor känner söta, sura, salta och bittra smaker. Andra smaker är kopplade till vårt doftsinne. Doftmolekyler är flyktiga, de övergår lätt till gasform, och uppfattas då av våra doftreceptorer i näsan. Därför smakar äpplet mest av vanilj när du äter det samtidigt som du doftar på bomullstussen.

Förslag på varianter av laborationen

Det går att hitta på egna smak- och doftkombinationer. Kanske kan eleverna få utforma något försök. Det går också att hålla för näsan och smaka på äpplet. Beroende av elevernas ålder kan resultaten sammanställas på lite olika sätt. Det är en bra träning i vetenskapligt förhållningssätt att försöka sätta ord på sina observationer och sammanställa dem som ett skriftligt resultat i tabellform.

Övrigt

Översatt och bearbetat från: www.education.com