



Bild: KRC

Smak-provning

- Inledning** Det kan vara lätt att döma vad som är ät- och drickbart genom att titta på färgen på det man ska stoppa i munnen. Den här laborationen går ut på att visa hur synintrycket kan påverka våra smakintryck genom att färga dryck med livsmedelsfärger.
- Material** 5 genomskinliga plastmuggar/glas, 5 olika drycker gärna med så lite färg från början som möjligt (smaksatt vatten eller läsk utan färgtillsats), karamellfärger, skedar.
- Riskbedömning** Kan anses helt riskfri. *En fullständig riskbedömning ges av undervisande läraren.*
- Utförande**
1. Ställ upp 5 glas på rad.
 2. Fyll glasen med *olika* drycker. Anteckna vilken dryck som finns i vilket glas.
 3. Tillsätt t.ex. några droppar gul karamellfärg i glasen och rör runt med en sked så att lösningen blir helt färgad.
 4. Låt nu en smaktestare som inte sett förberedelserna, smaka på de olika dryckerna.
 5. Låt smaktestaren berätta vad det smakar och vad den tror att det är för drycker i de olika glasen.
 6. Avslöja vad det är i glasen.
 7. Gick det att se vad det var i glasen utan att smaka?
Påverkades smaken av synintrycket?

Till läraren

Underlag för riskbedömning

Det är alltid viktigt när man smakar på saker att man känner till eventuella allergier. Att smaka på saker är inte tillåtet i laborationslokaler. De livsmedelsfärger som används måste anges i riskbedömningen med E-nummer och eventuella riskfraser.

Tips

Man kan göra en tävling mellan olika smaktestgrupper och se om de kan avslöja innehållet med sina smakintryck.

En variant är att använda olika färgämnen och olika drycker. Det blir då ännu svårare att avgöra smak. En rödfärgad citrondryck är svårare att känna igen smaken av, jämfört med en guldfärgad citrondryck. Vi förknippar citron med färgen gul.

Experimentet har hämtats och bearbetats från www.education.com