



Vaniljägplet

Inledning Ungefär 3/4 av vad mat och dryck smakar beror på vad det doftar. Smak- och doftsinnen är oerhört nära sammankopplat. Alla som har varit förkylda vet vad som händer när näsan inte fungerar som den ska. Maten smakar då väldigt lite eller inget alls. I den här laborationen får du undersöka hur smak och lukt hänger ihop.

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

Riskbedömning Inga risker med detta försök.

Utförande

1. Ni jobbar i par och får två äpplebitar i 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 även in det 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 det den här gången? Beskriv för din kamrat och fyll i tabellen

	Äpple	Äpple och smakämne
Smakintryck		
Doftintryck		

Till läraren

Underlag för riskbedömning	Bedöms som riskfri under förutsättning att inga andra ämnen används. <i>En fullständig riskbedömning ges av undervisande lärare.</i>
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 dvs. övergår lätt till gasform och uppfattas av våra doftreceptorer i näsan. Därför smakar äpplet främst vanilj när man doftar på bomullstussen och äter äpplet.
Tips	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 på elevernas ålder kan resultaten sammanställas på lite olika sätt. Det är en bra träning i vetenskapligt förhållningssätt att försöka sätta ord på och sammanställa sina resultat skriftligt i tabellform.
Övrigt	Översatt och bearbetat från www.education.com