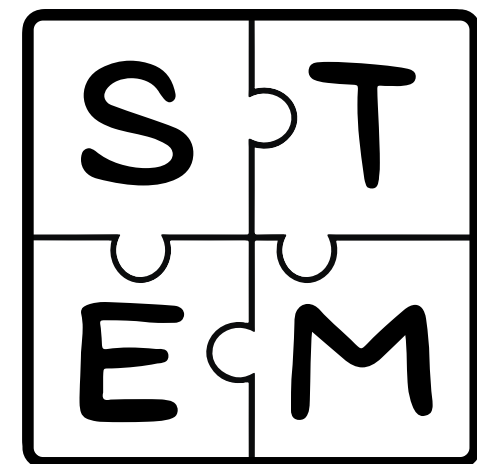


FAG - NATUR/TEKNOLOGI

KOMPETENCE-MÅL- MENNESKET (SANSER)



SKOLEN

# SMAGSSANSEN KANEL-SMAG

JOURNAL-ARK



NAVN:

KLASSE:

# TRIANGELTEST

## FORMÅL

AT UNDERSØGE BETYDNINGEN AF LUGT PÅ KANELSMAG.

## TEORI

SMAG ER IKKE BARE SMAG. VI TALER NOGLE GANGE OM SMAG (ENGELSK: "TASTE") OG FLAVOUR-OPLEVELSEN (ENGELSK: "FLAVOUR"). FLAVOUR-OPLEVELSEN ER SMAGEN OG LUGTEN SAMMEN.

DU KAN SMAGE MEGET ANDET END DE SMAGE TUNGEN KAN OPFANGE (SUR, SØD, SALT, BITTERT OG UMAMI). DUFTSTOFFER (AROMAER) PÅVIRKER OGSÅ SMAGS-OPLELVELSEN. KANEL ER ET EKSEMPEL. SMAGEN OG FLAVOUR-OPLEVELSEN AF KANEL ER RET FORSKELLIGE PGA. AROMA-STOFFER.

## FORVENTNING

DET FORVENTES AT KANEL SMAGER ANDERLEDES UDEN BRUG AF LUGTESANSEN.

## MATERIALER

TIL FORSØGET SKAL BRUGES

- GLAS ELLER ENGANGSKRUS
- TESKEER
- VAND
- KANEL
- SUKKER
- (ALTERNATIVT: JELLY BELLY HOT CINNAMON)

## FREMGANGSMÅDE

KANEL-OPLØSNING

- I GLAS/KRUS BLANDES 3 TSK STØDT KANEL, 2 TSK SUKKER OG 6 TSK VAND (DER SKAL IKKE BRUGES RET MEGET, SÅ DER KAN OVERFØRES LIDT TIL DELTAGERNES EGNE GLAS/KRUS).

FORSØG

- FORSØGSPERSONEN HOLDER SIG FOR NÆSEN.
- TAG LIDT KANEL-OPLØSNING I MUNDEN OG SMAG GODT PÅ DET.
- FJERN FINGRENE FRA NÆSEN.
- NOTER HVAD DER SKETE MED SMAGEN AF KANEL.

(STÆRKERE EFFEKT KAN OPNÅES MED JELLY BELLY, DER IKKE HAR KANEL, MEN KUN AROMAER).



HVAD SKETE MED SMAGEN AF KANEL?

SMAG OG SNOT?

HAR DU NOGENSINDE VÆRET VIRKELIG FORKØLET? DIN NÆSE ER HELT STOPPET TIL MED SNOT, OG DU KAN INTET LUGTE.

NÅR MAN ER VIRKELIG SNOTTET SMAGER MANGE TING MEGET ANDERLEDES, F.EKS. KANEL.

HVORFOR TROR DU TING SMAGER ANDERLEDES NÅR MAN ER FORKØLET?

ET LILLE EKSTRA FORSØG

HVIS DU HAR TID KAN DU JO PRØVE SAMME FORSØG MED ANDRE SMAGE. HVAD SKER DER F.EKS. MED SMAGEN AF SUKKER OG SALT HVIS DU SPISER DET MED OG UDEN LUGTESANSEN?

KONKLUSION: ÆNDREDE SMAGEN AF KANEL SIG?

STOR FORSKEL

LILLE FORSKEL

INGEN FORSKEL