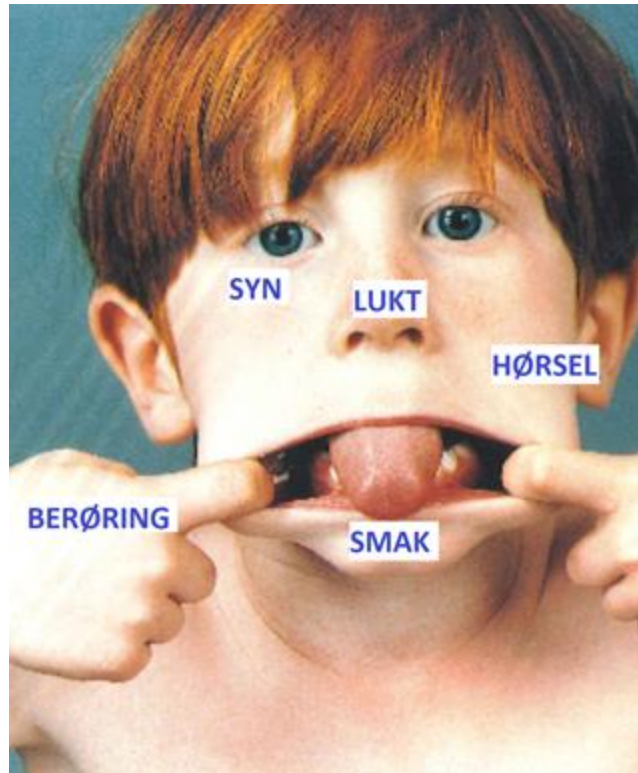


Sanser og sensorikk

Presentasjonen er laget av bachelorstudenter ved matvitenskap, teknologi og bærekraft v/NTNU

Hvilke sanser er involvert i vår opplevelse av mat og drikke?



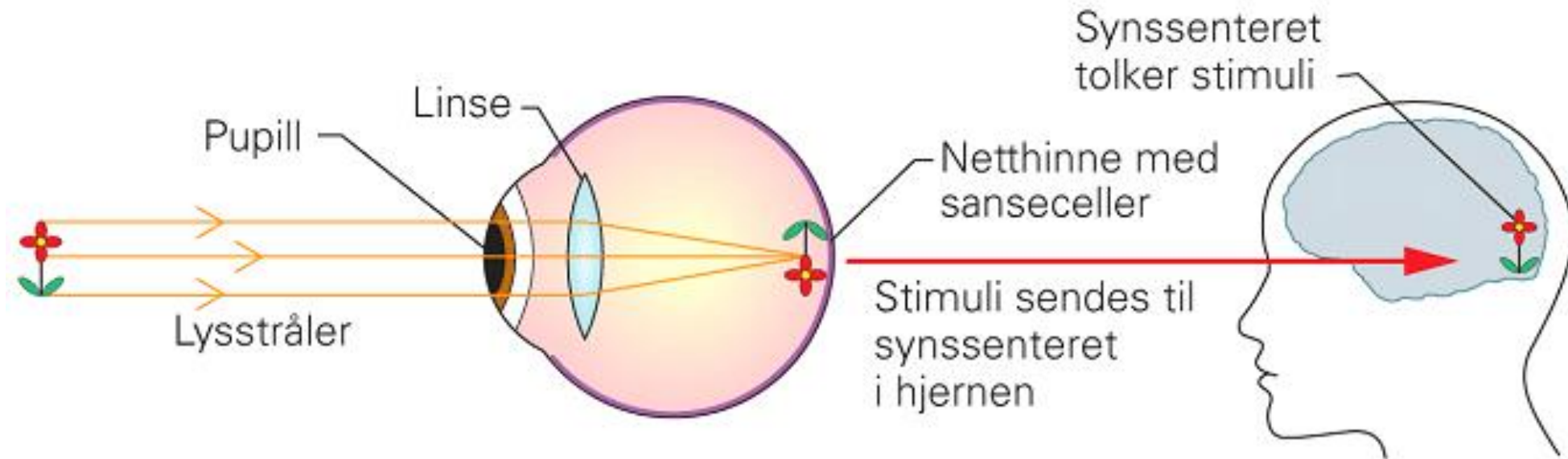
- Inntrykk via muskler
- Trigeminal sansen
 - Løk og kullsyre (tårer)
 - Chili og ingefær (svette)



Syn

Hva er det som gjør at vi kan se?

Hvordan bruker vi synet i forbindelse med mat?

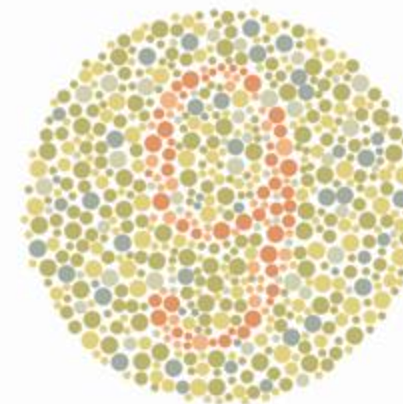
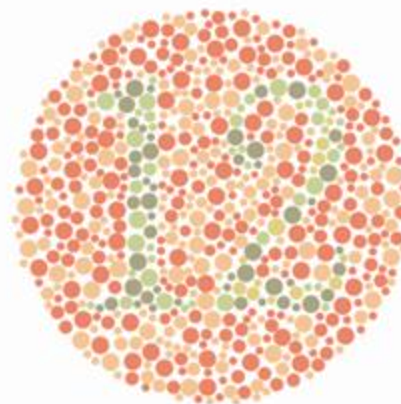
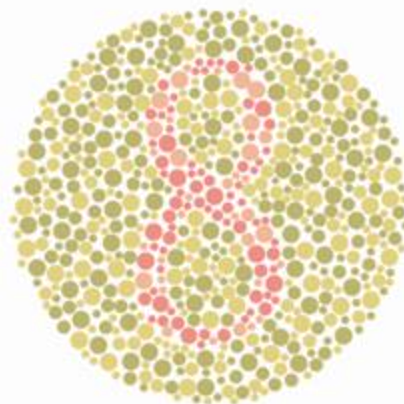
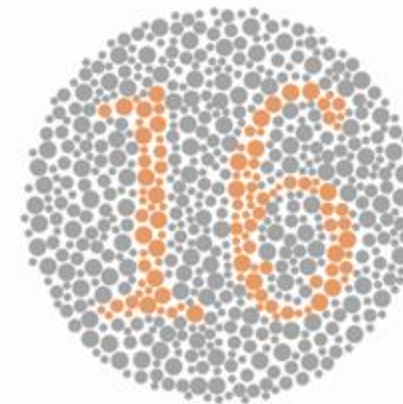
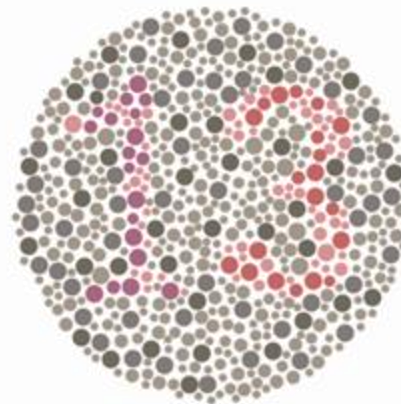
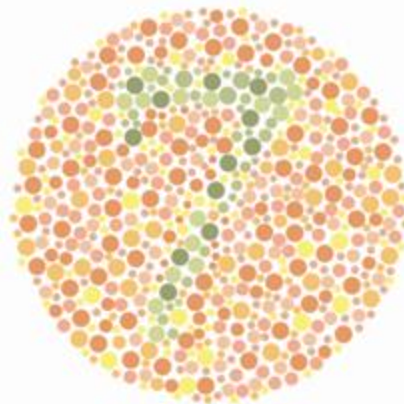


Syn

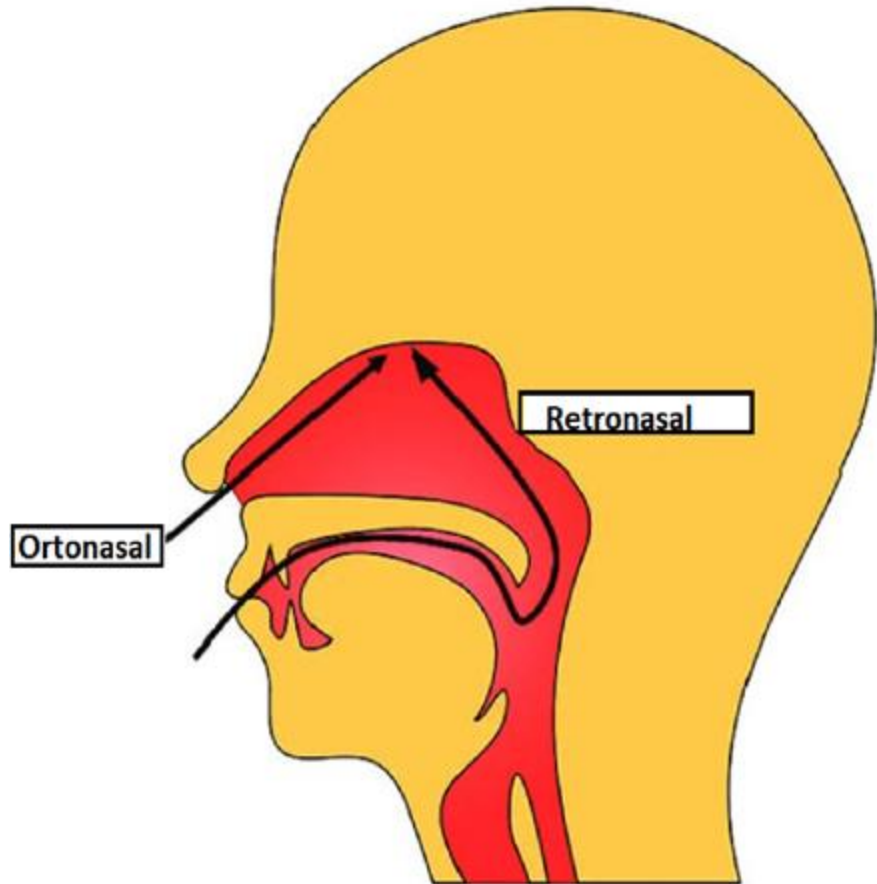
Ser du alle tallene?

I følge Store Norske Leksikon har omtrent 8% av menn og 1% av kvinner en form for fargeblindhet.

Ishiharas test for fargeblindhet



Lukt



”vår evne til å identifisere en lukt med et verbalt utsagn er forbausende dårlig”

Lukt

- Normal luktesans: 15-65 år
- Ulik følsomhet, fra overfølsomme til luktblinde
- Tilvenning – 70% svakere etter kun ett minutt
- Følelser og lukt er knyttet tett sammen

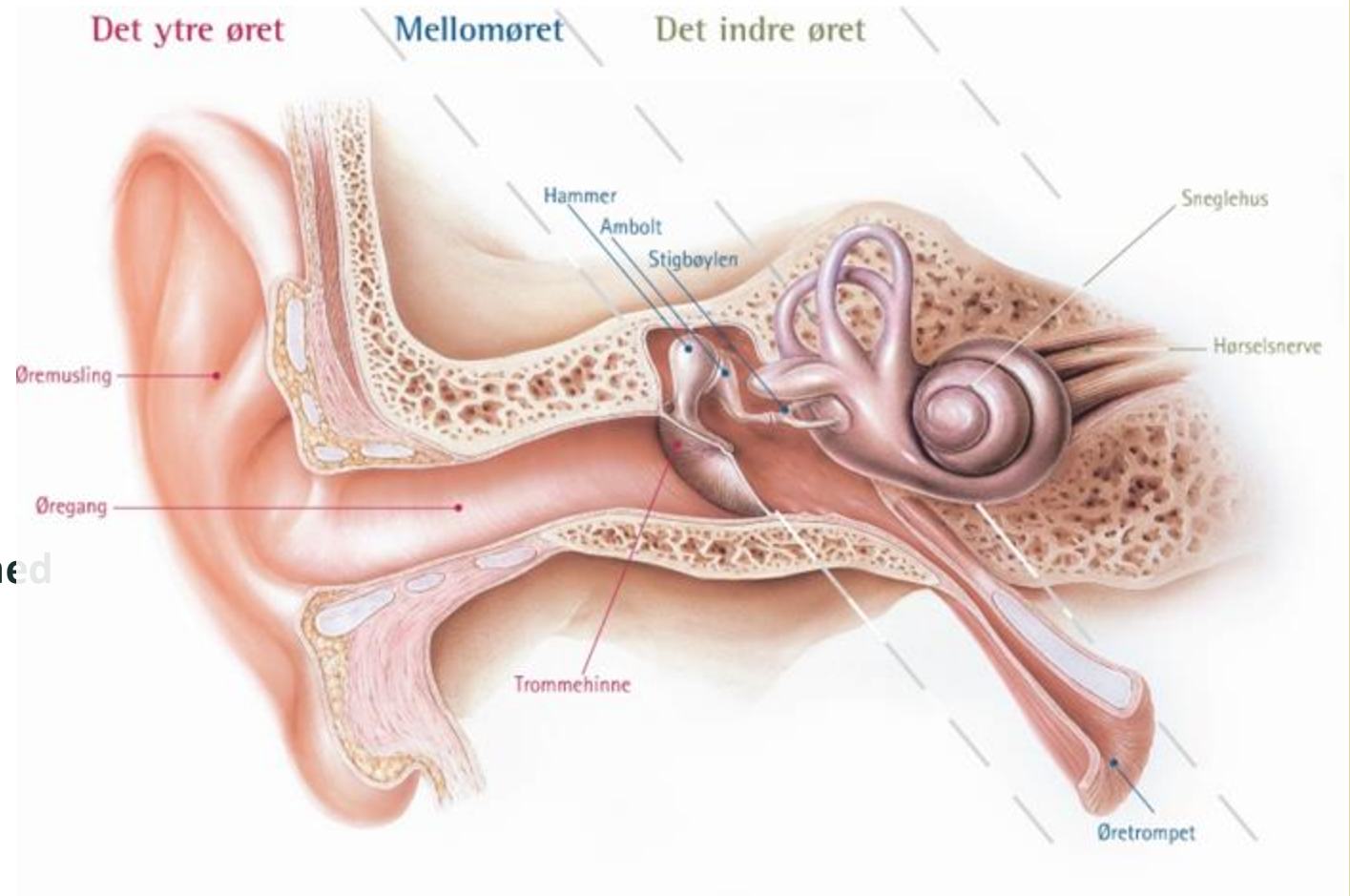
Husker du noen lukter fra du var liten?

Hva slags følelse gir det deg å tenke på den lukten nå?

Hørsel

Hva er det som gjør at vi kan høre lyd?

Hvordan bruker vi hørselen i forbindelse med mat?



Berøring/hudsans

- Huden er kroppens største sanseorgan
- Registrerer temperatur, trykk og vibrasjoner
- Munn, lepper, hender og ansikt er mest følsomt

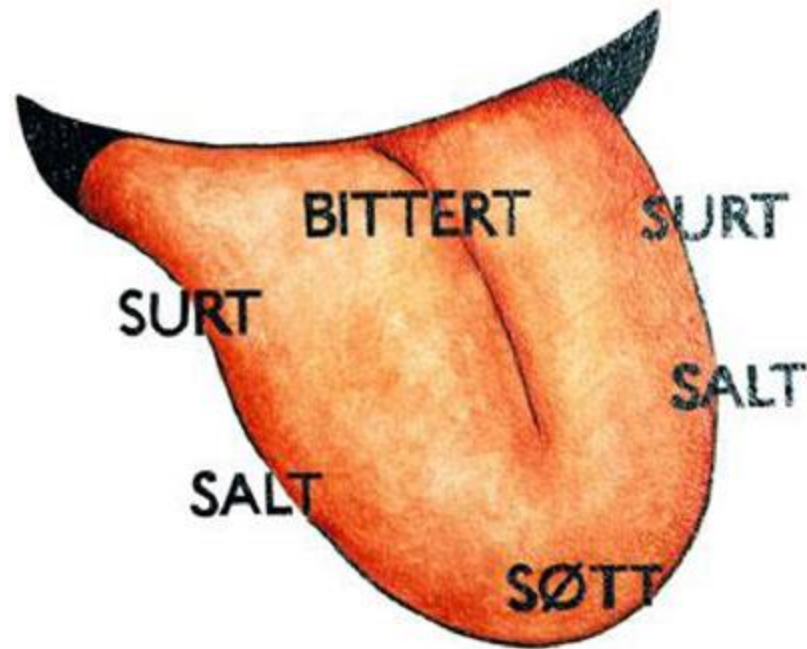
Kan du gjette den minst følsomme kroppsdelen?

Smak

- 5 grunnsmaker:
 - Salt
 - Søtt
 - Surt
 - Bittert
 - Umami

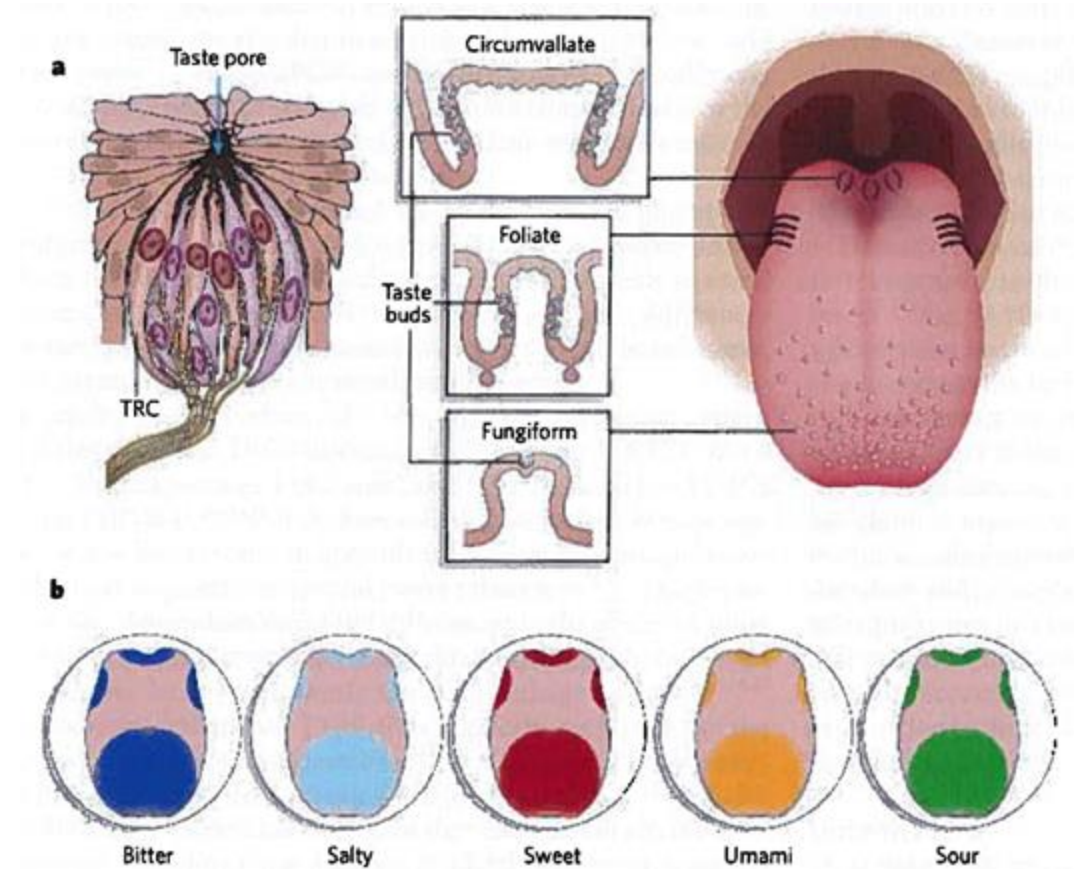
Smak (grunnsmaker)

Før trodde man det fungerte slik:



Smak (grunnsmaker)

Nå vet man at det er slik det egentlig fungerer!



Umami (den femte grunnsmaken)

- Ordet betyr godt eller ferskt på Japansk
- Smaksløker (reseptorer) ble identifisert i 2002.
- MSG (Natriumglutamat)



Sensorisk analyse

- Bedømmelse av mat/drikke ved hjelp av sansene
- Kan utføres av både trente og utrente dommere (forbrukere)
- Brukes for eksempel ved produktutvikling i bedrifter

- Det finnes mange ulike typer!
 - Forbrukertester
 - Forskjellstester
 - Beskrivende tester
 - Grunnsmakstest

Grunnsmakstest

- Kartlegger den enkeltes terskelverdi for grunnsmakene:
 - Søtt
 - Salt
 - Surt
 - Bittert
 - Umami
- Dersom du ikke gjenkjenner en eller flere av smakene, eller tar feil av de, kan du være det vi kaller smaksblind