



Smak, lukt och syn i samverkan



Det är viktigt hur det vi ska äta ser ut! Vem blir inte sugen att smaka på alla vackra, färgsprakande frukter i ett fruktstånd och det är inte en slump att mat på restaurang är upplagt på ett, för ögat, vackert sätt. Vi lockas av vackra, lysande färger. Hur är det i naturen? Vilken roll spelar färgen där? Insekter med starkt lysande färger signalerar "Varning! Jag är giftig." och blommornas färger lockar till sig insekter som hjälper till att sprida dess pollen.

👉 Smak eller lukt?

Om du inte känner lukten av eller ser det du stoppar i munnen. Vet du då vad det är du äter?

Blanda olika frukter med kokt vitt ris, till exempel en blandning med hallon, en med banan och en med ananas. Mixa blandningarna med en mixerstav eller mixer till en slät massa. Låt försökspersoner som först både har ögonbindel och håller för näsan smaka på de olika blandningarna och beskriva smaken.

Gör sedan om försöket med enbart ögonbindel och jämför beskrivningarna. Vilken betydelse har lukten för att kunna identifiera smaken i detta försök? Jämförelse kan göras med hur mat smakar när man är täppt i näsan.



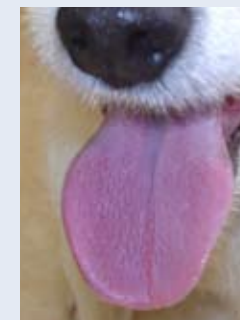
👉 Fundera på

Hos många djur har luktsinnet avgörande betydelse för överlevnad. Det hjälper djuret att upptäcka fiender, att söka föda, orientera sig och att hitta en partner. Människan har ett väl utvecklat luktsinne. I vilka situationer kan det även för oss vara av avgörande betydelse att vi kan skilja på olika lukter?

Lite till...

Om sinnen som samverkar

Vi upplever hur något smakar med tre sinnen, synen, smaken och lukten. Smak och lukt brukar kallas för kemiska sinnen för att sinnescellerna reagerar på kemiska ämnen i luft eller i vätska. På tungan sitter fyra sorters smaklökar, för sött, surt, salt respektive beskt. Men det räcker inte med dessa för att kunna förnimma alla olika smaker. Våra miljontals luktsinnesceller sitter i



näshålans övre del. De gör att vi kan uppfatta mer än 10 000 olika dofter. Hur kommer då synen in? Jo, när vi ska äta något så använder vi ögonen för att se hur det ser ut. Kanske känner vi igen det vi ska äta och då "vet" hjärnan redan hur det smakar. Sedan känner vi lukten och när vi stoppar in maten i munnen så kopplas smaklöckarna in. Allt detta sammantaget gör att vi känner de smaker vi gör.

