

# Sensorisk teori til gymnasiale uddannelser

Af Svend Erik Nielsen

Michael René har skrevet et lille kompendium på 56 sider om sensorisk teori. I forordet gør forfatteren opmærksom på, at det på de gymnasiale uddannelser er vigtigt at koble teoretisk viden og praksis. For egen regning vil jeg straks udvide med at kalde det praksis og praktisk anvendelse eller anvendelsesorientering for nu at bruge et af de nye mantraer indenfor gymnasiepædagogikken.

Kompendiet er bygget op omkring otte afsnit, hvoraf de første fire handler om teorien bag sensorik og de sidste fire om gennemgang af konkrete forsøg.

Introduktion af afsnittet definerer sensorik som en tværfaglig videnskab med elementer fra kemi, fysiologi og psykologi. Sensorik er ifølge forfatteren "læren om metoder til subjektiv bedømmelse af fødevarer". Afsnittet præsenterer kort de involverede elementer i den sensoriske videnskab: smag, flavour, aroma, mundfornemmelse, syn og nerve-respons. Der gøres bl.a. op med den gamle forestilling om, hvorledes de forskellige smage er lokaliseret på tungen. Teksten om nerve-respons gennemgås kort, med sukker og den søde smag, hvor smagsoplevelser dannes og sendes til hjernen.

**Titel:** Sensorisk teori til gymnasiale uddannelser  
**Forfatter:** Michael René  
**Forlag:** Forlaget Metropol  
**Antal sider:** 56  
**Vejledende pris:** 100 kr.  
**ISBN:** 978-87-7392-661-1



I relation mellem sanserne og fødevarer kundgøres hvorledes de forskellige sanseindtryk påvirker hinanden. Fx siges det at salt forøger smagen af sødt og surt, og den bitre smag forøger smagen af surt. Det må prøves sammen med eleverne.

Men hvordan måles sensorik rent metodisk? Hvordan bliver man en god smagsdommer kunne man med rette spørge om? Dette problemfelt tager forfatteren op på side 20 og frem, og der er mange gode konkrete forslag til hvordan man griber det an. Fx er det forbudt at komme til en smagning og have drukket kaffe eller te lige inden, ligesom påvirkning blandt deltagerne i et smagepanel skal undgås. Her er mit personlige forslag i forbindelse med forsøg i gymnasiet – sig til eleverne at de skal holde k... så det er deres eget smagsindtryk de evaluerer. Afsnittet er spændende fordi det lægger op til at eleverne kan designe deres egne sensoriske undersøgelser. Forskellige objektive metoder introduceres fx spiderdiagrammet og QDA-metoden. Afslutningsvis bydes på den affektive hedoniske test eller med andre ord den subjektive sensoriske test: kan du lide produktet?

Afsnit 4 tager hul på det store spørgsmål – hvad er kvalitet? Her rulles en række faktorer som har indflydelse på sensorik ud. Her skal bare nævnes nogle få: fysiologiske forhold som adaptation og synergi, genetiske forhold som fx køn og anosmia og psykiske forhold som forventning og motivation. Afsnittet slutes af med en glimrende oversigtsfigur som illustrerer hvorledes de fem grundsmage interagerer.

Kompendiet afsluttes med fire konkrete smagsforsøg startende med test af fire grundsmage og rangordning af disse, afsluttende med sensorisk profilering af mælk.

Alt i alt en glimrende indføring i sensorik for kollegaer som endnu ikke har kastet sig over dette spændende emnefelt. Der er gode muligheder for at udvide med en grundigere omgang nervefysiologi omkring smag og behag.