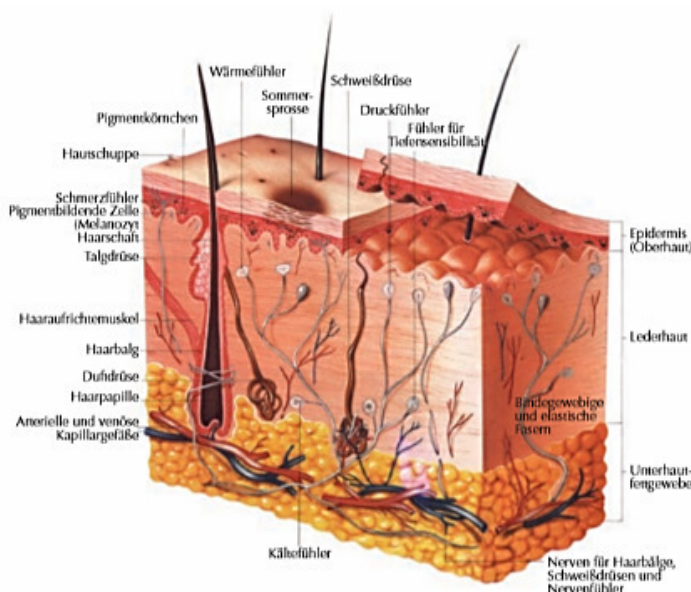
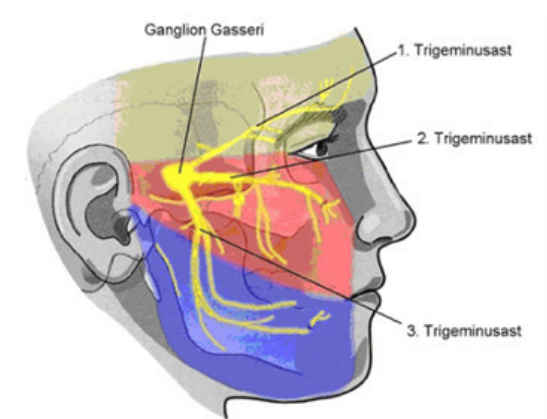


HINTERGRUND TASTSINN

- Nahsinn, da der jeweilige Reiz direkt über die Rezeptoren (= Tastkörperchen) in der Haut, Schleimhaut oder Mundhöhle aufgenommen wird.
- Besonders viele Rezeptoren sitzen an den Fingerspitzen, im Mund und auf der Zunge. Hiermit kann man sehr gut fühlen.
- Die Haut und die Schleimhäute geben uns die Fähigkeit, Berührungen, Druck, Schmerz, Spannung und Temperaturunterschiede wahrzunehmen.
 - Berührungssinn/Tastsinn
 - Temperatursinn
 - Schmerzsin
- Der Tastsinn im Mund = das Mundgefühl
- Messbare haptische Empfindungsqualitäten:
 - Form: rund, kantig
 - Oberfläche: körnig rau, sandig, ölig, glatt, feucht
 - Konsistenz: weich, dick, klebrig, fest, zäh, knusprig
- Wahrnehmungen durch den Trigemini (5. Hirnnerv):
 - Scharf (z.B. Capsaicin, Sinigrin)
 - Kühlend (z.B. Menthol, Minze)
 - Adstringierend (z.B. Gerbstoffe-Tannin, Rotwein, Tee)
 - Metallisch (z.B. Eisensulfat)



Quelle: Schneider B. (2009). DLG-Expertenwissen Sensorik 01/2009



Quelle: Medizin Kompakt

ARBEITSBLATT TASTSINN

Ziel:

Die Textur von 3 Proben an unterschiedlichen Lebensmitteln soll erkannt und beschrieben werden.

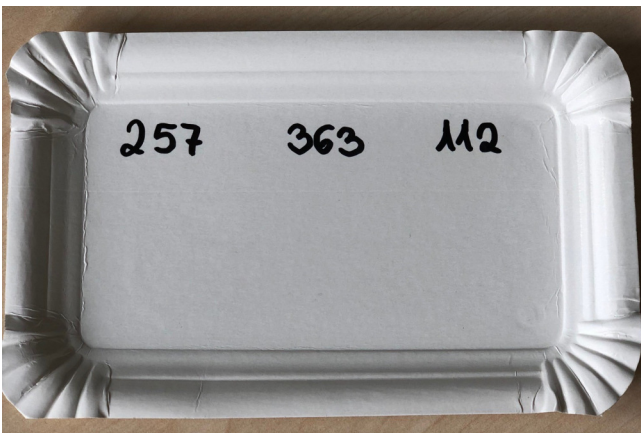
Benötigte Materialien:

- 1 Packung Gummibärchen
- 1 Packung Erdnussflips
- 1 große Tafel Schokolade
- Pappteller
- Wasserfeste Stifte + Kugelschreiber
- Gläser mit Wasser
- Protokolle

Vorbereitung:

Zu Beginn der Prüfung muss eine Versuchsleitung ernannt werden, welche die Proben vorbereitet und die Zuordnung der Proben zu den Codes kennt. Dann müssen die Proben codiert werden. Die 3 Packungen an Lebensmitteln werden geöffnet und in 3 gleich große Schüsseln gegeben. Anschließend wird jede Schüssel mit einem 3-stelligen Code versehen (257 = Gummibärchen, 363 = Erdnussflips und 112 = Schokolade). Auch die Pappteller werden so beschriftet, dass die 3 Codes am oberen Rand des Tellers nebeneinander aufgelistet sind, um die Proben dann zur Prüfung nebeneinander auf den Teller legen zu können.

Das nachstehende Foto soll die Beschriftung des Papptellers verständlich machen:



Jede Prüfperson bekommt sodann 1 Protokoll mit Kugelschreiber, 1 beschrifteten Pappteller und 1 Wasserglas auf seinen Platz gestellt, nimmt sich aus jeder Schüssel 1 Probe und legt die jeweilige Probe unter den richtigen Code.

Durchführung:

Anleitung laut Protokoll

Auswertung und Lösung:

Die Textureigenschaften werden in der Gruppe verglichen und können diskutiert. Die Zuordnung der Eigenschaften zu den Lebensmitteln kann bei den Prüfpersonen individuell verschieden sein.

PROTOKOLL TEXTUREIGENSCHAFTEN

Ihr bekommt 3 unterschiedliche Proben mit den Nummern 257, 363 und 112.

Kostet jede Probe der Reihe nach und versucht die Textur mittels der nachstehenden Eigenschaften in der Tabelle zu beschreiben. Kreuzt für das jeweilige Lebensmittel die Begriffe an, welche ihr für passend empfindet.

Zutreffende Beschreibung	Nummer der Prüfproben:		
	257	363	112
bissfest			
breiig			
cremig			
elastisch			
faserig			
glatt			
grießig			
körnig			
kross			
klumpig			
luftig			
rau			
saftig			
schleimig			
strohig			
teigig			
trocken			
zäh			
zart			