Teori om flavourprofil (spiderplot) og smagning af forskellige madvarer

Forfattere: Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschof, Michael Bom Frøst
Redaktør: Thomas Brahe

Introduktion:
I denne aktivitet lærer eleverne om sensorisk profilering, også kaldet spiderplot. Modulet indebærer et teoretisk oplæg og smagninger. Eleverne skal smage på en række produkter, vurdere deres væsentligste sensoriske egenskaber og lave en sensorisk profil over produkterne.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Note til læreren

Denne aktivitet består af et teoretisk oplæg og en smagning. Eleverne skal smage på en række forskellige fødevarer, som de skal vurdere og lave en sensorisk profil af. De skal desuden lave en sensorisk profil af en suppe eller fond ved selv at finde frem til, hvilke sensoriske egenskaber der er vigtige at vurdere i forhold til suppen. Disse sensoriske egenskaber kan de finde frem til med hjælp fra en flavourhjul eller ved frit at sætte ord på, hvad suppen/fonden smager af.

Suppen skal serveres som en blindsmagning. Smagning og forberedelse kan foregå i etklasselokale, da smagsprøverne er simple at forberede.

Sørg for, at suppen/fonden er taget ud af original emballage, hvis eleverne hjælper med at gøre smagsprøverne klar, så eleverne ikke vurderer ud fra forudindtagede holdninger.

Se flere detaljer i lærerarket til denne aktivitet.

Download lærerark.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Forløb: Sensorik – Sensoriske metoder (Modul D)
Aktivitet 3: Teori om flavour profil (spiderplot) og smagning af forskellige madvarer
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/1

Flavour profil – spiderplot

Lærervejledning

I denne øvelse skal eleverne smage på forskellige produkter og lave en flavour profil ved at vurdere intensiteten af forskellige sensoriske egenskaber.

Øvelsen er inspireret af Karina Kyhns bog Kulinarisk Sensorik[1].

Materialer

2 **Teori om flavourprofil**

Vis det indtalte slideshow om flavourprofil (spiderplot) (er under udvikling og kommer snart).

Find slideshowet her:

3 **Gør klar til smagning**

Hvis ikke du har forberedt smagsprøverne inden undervisningen, så sæt eleverne til at hjælpe. Læs hvordan smagningen forberedes i lærerark 2.

4 **Smagning del I**

Del svarark og smagsprøver ud til eleverne, og instruér eleverne i smagningen.

Download svarark.


Forløb: Sensorik – Sensoriske metoder (Modul D)
Aktivitet 3: Teori om flavourprofil (spiderplot) og smagning af forskellige madvarer
Forfattere: Bat-El Menadeva Karpantschof (Københavns Universitet) og Marie Damsbo-Svendsen (Københavns Universitet)
Side: 1/6

SMAG for LIVET

Flavourprofil

Øvelsesvejledning

Formålet med denne smagning er at undersøge og sætte ord på teksturerne af forskellige fødevarer. Smagningen er opdelt i to dele.

Du skal bruge

- 1 tallerken med smagsprøverne
- Smagsprøve 534

Inspiration til, hvordan du kan introducere øvelsen for eleverne:

I skal bruge to forskellige farver kuglepinde eller tuscher.

Den første del af smagningen er individuel, I skal derfor smage hver for sig uden at snakke sammen eller vise jeres klassekammerater, hvad I mener om smagsprøverne.

Smag på én smagsprøve ad gangen og markér i spiderplottet, hvor intenst I synes smagsprøvens sensoriske egenskaber opleves. I skal vurdere intensiteten fra 0, som er ingenting til 5, som er meget intens.

Når I har smagt og vurderet alle seks smagsprøver, skal I gå sammen to og to. Er I enige om hvor intenst de sensoriske egenskaber opleves? Prøv at blive enige om den oplevede intensitet af smagsprøvernes forskellige sensoriske egenskaber og tegn jeres fælles vurdering ind i jeres spiderplots med en ny farve tusch.

Tip: for at blive enige om hvor intens en sensorisk egenskab er, er det vigtigt at henvise til en reference for den egenskab. Svarer scoren 1 i egenskaben "blød" f.eks. til et hårdt knækbrød, eller går skalaen fra en umoden banan, som kunne få scoren 1, til en overmoden banan, som kunne få scoren 5?

5 **Smagning del 2**

Del smagsprøve 534 ud og instruér eleverne i smagningen:

Inspiration til hvordan du kan introducere øvelsen for eleverne:

Smag på prøven. Tal sammen i jeres små grupper om, hvilke egenskaber der er meget fremtrædende i smagsprøven. Det kan f.eks. være to ord, der beskriver aromaen, to ord, der beskriver teksturen, to ord, der beskriver grundsmagene og to ord, der beskriver flavouren. Bliv enige om otte egenskaber, og skriv dem i kanterne på det tomme spiderplot. Vurdér herefter den oplevede intensiteten sammen og udfyld jeres spiderplot.

6 **6. Opsamling i plenum**

Når eleverne har smagt, vurderet og diskuteret smagsprøverne, opsamles i plenum.

Forslag til opsamlende spørgsmål:

- Kender I metoden med at lave en flavour profil i forvejen?
- Var det svært at blive enige med hinanden om hvor intense de sensoriske egenskaber var? Hvorfor? Var der f.eks. nogle produkter eller egenskaber som var sværere at blive enige om?
- Hvad smagte smagsprøve 534 af? Hvordan fandt I på ordene? Og var I enige om intensiteten? Der kan f.eks. være forskel på tærskelværdien af grundsmagene - nogle vil opleve salt, sødt osv. mere intenst end andre (se mere om dette i aktivitet 2 i modul A)
- Er flavourprofil en metode, I kan bruge i køkkenet der hvor I arbejder? Hvordan og til hvad?

Forberedelser

- Se evt. præsentationen inden undervisningen
- Gør PowerPoint-fremviser klar og sørg for at der er lyd på, hvis du afspiller indtalte slideshow for eleverne.
- Køb ind til smagning og forbered som minimum den ene smagsprøve eleverne skal blindsmage.
- Find indkøbs- og materialeliste her

Læringsmål

Fra Bekendtgørelsen for gastronuddannelsen arbejder eleverne i denne aktivitet med følgende læringsmål:

Kompetenceområder:

- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

Kompetencer:

- Eleven kan vurdere råvarer.
- Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- Eleven kan betjene og gæsteforklare om menuer og madkulturer samt anvende almindeligt forekommende fagtekster af erhvervsmæssig relevans på engelsk.
- Eleven kan bestemme, beskrive, indkøbe og kvalitetsvurdere råvarer, herunder hel- og halvfabrikata.

Uddybende

Læs den uddybende tekst fra aktivitet 1.

Flavourprofil eller spiderplot er en del af deskriptive sensoriske test, der tager udgangspunkt i at man måler intensiteten af et produkts sensoriske egenskaber. I en sensorisk profil vurderes en række sensoriske egenskaber, hvorefter vurderingerne vises i et spiderplot. Derfor kaldes denne metode også spiderplot. Resultatet giver en grafisk præsentation af et produkt eller en rets sensoriske egenskaber, som gør det hurtigt at sammenligne produkter og retter i forhold til hinanden.

Læs mere om sensorik og sensoriske metpoder i den uddybende tekst fra aktivitet 1.

Kopiark

Kopiark:
Lærerark_flavourprofil_tb.pdf
Svarark_flavourprofil_tb.pdf

Flavour profil – spiderplot

Lærervejledning

I denne øvelse skal eleverne smage på forskellige produkter og lave en flavour profil ved at vurdere intensiteten af forskellige sensoriske egenskaber.

Øvelsen er inspireret af Karina Kyhns bog Kulinarisk Sensorik[1].

Materialer

- 1 tallerken til hver elev
- 1 snapseglas til hver elev
- 1 vandglas til hver elev
- 1 kopi af svarark til hver elev
- Kander til smagsprøve "534" (en blindsmagning af en suppe eller fond)
- Sprittusch, til at markere glas med

Ingredienser

- Bananer, nok til at hver elev får en smagsprøve
- Digestivekiks, nok til at hver elev får en kiks
- Marengskys, nok til at hver elev får et kys
- Skumfiduser, nok til at hver elev får en skumfidus
- Mørk chokolade (helst plade, ikke små knapper), nok til at hver elev får 1-2 stykker
- Gulerødder eller sprøde æbler, nok til at hver elev får en smagsprøve
- Vand
- Færdig fond eller suppe, nok til at hver elev kan få en smagsprøve i et snapseglas

Forberedelse

Forberedelserne til smagningen kan med fordel laves i klassen med hjælp fra eleverne, men inden da, skal du gøre følgende:

1) Hæld fond eller suppe op i en kande, så eleverne ikke ved, hvilket produkt de skal smage. Gem emballagen, så du kan vise den til eleverne efter smagningen

Følgende kan eleverne hjælpe med:

2) Markér 534 på snapseglas – der skal være en til hver elev
3) Skær banan og gulerod/æble i mundrette stykker
4) Lav tallerkner med en af hver smagsprøve og del ud (eller lav det som tag-selv-buffet)
5) Del vand, vandglas og svarark ud

[1]Andersen, K. K. (2013). *Kulinarisk sensorik* (2. udgave). Odense: Erhvervsskolernes Forlag.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Flavourprofil

Øvelsesvejledning

Formålet med denne smagning er at undersøge og sætte ord på teksturerne af forskellige fødevarer. Smagningen er opdelt i to dele.

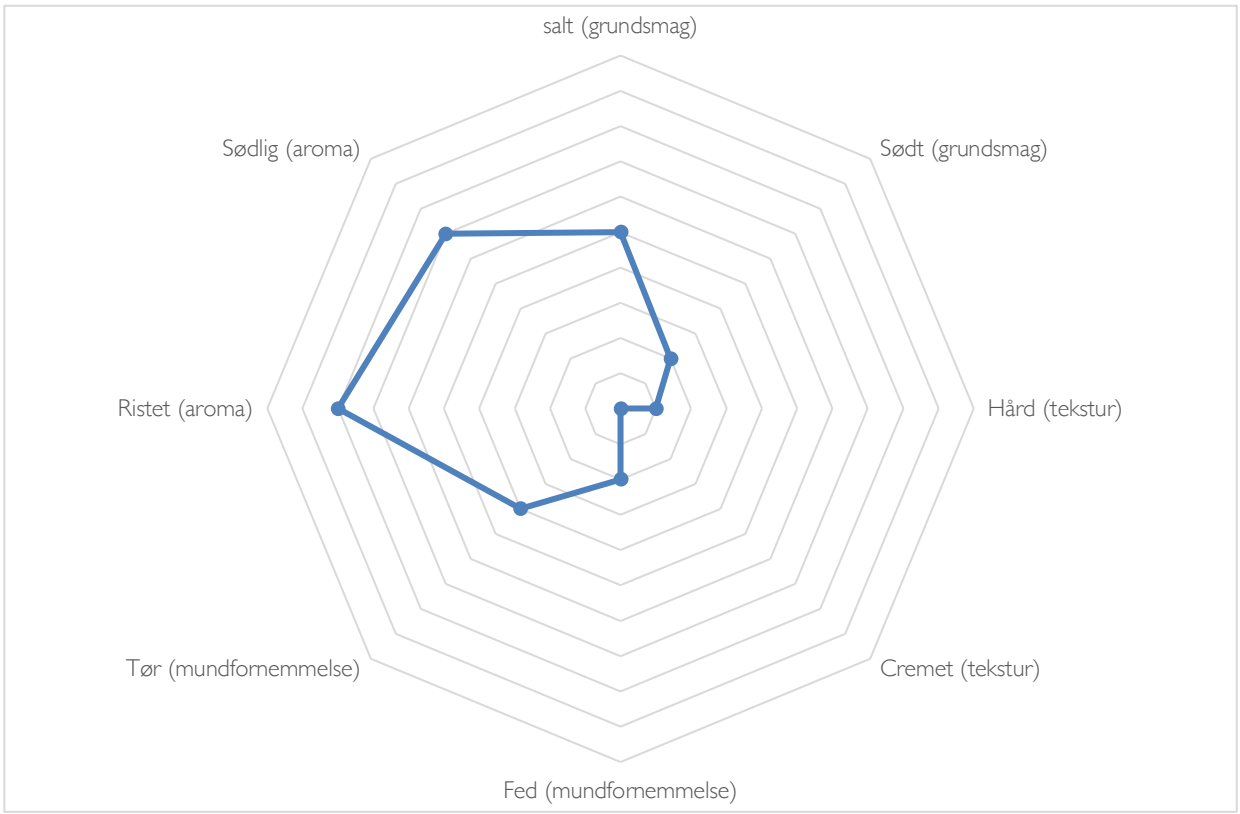
Du skal bruge

- 1 tallerken med smagsprøverne
- Smagsprøve 534
- 1 glas med vand
- 2 forskellige farvede tuscher eller kuglepinde

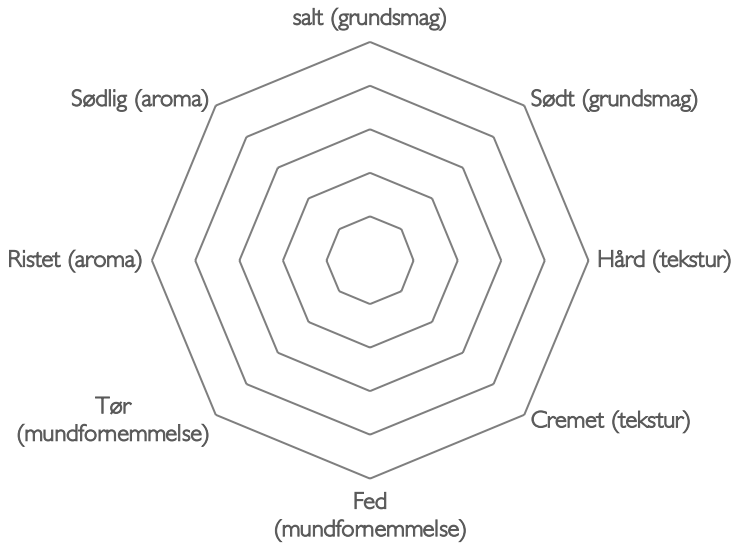
Fremgangsmåde (del 1)

Smag på smagsprøverne én ad gangen, og vurdér smagsprøven. Du skal vurdere: salt, sød, hård, cremet, fed, tør, ristet aroma, sødlig aroma, 0-5, hvor 0 er ikke eksisterende og 5 er meget intens. Markér dit svar som vist herunder i spiderplottet. Der er et spiderplot til hver smagsprøve.

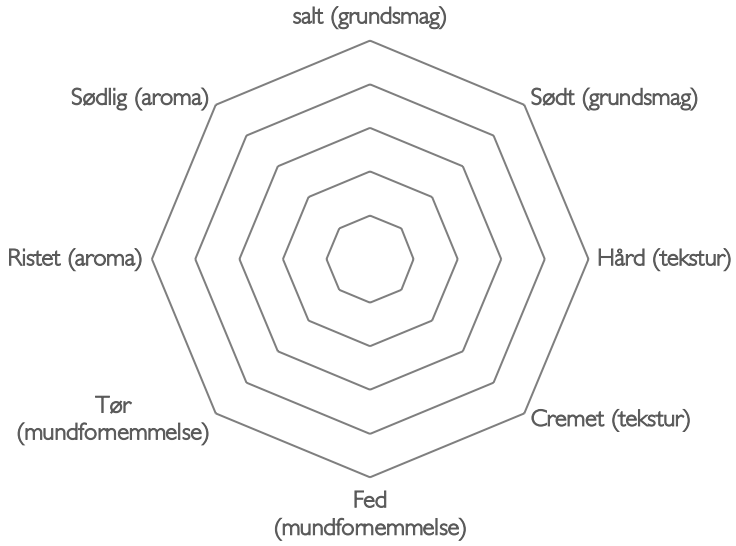
Eksempel på spiderplot med vurdering af Rugbrød



Banan

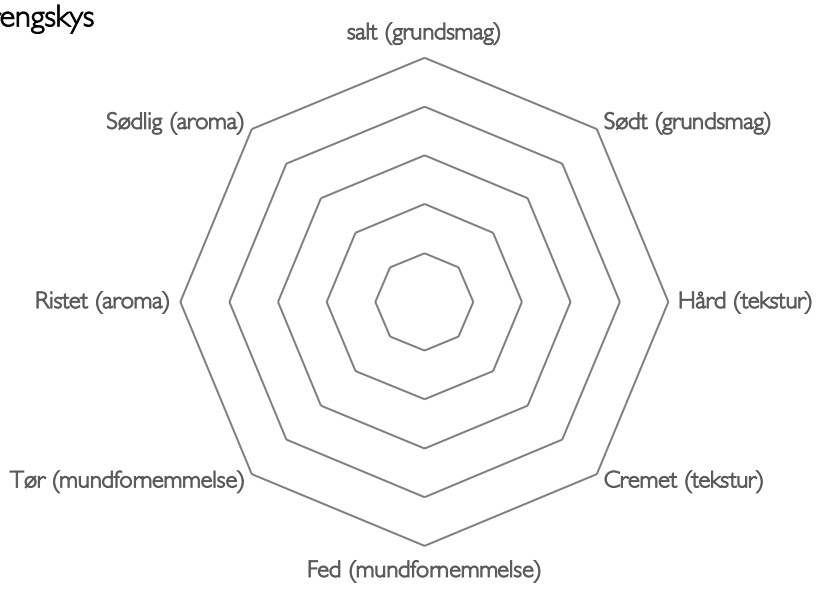


Gulerod/æble

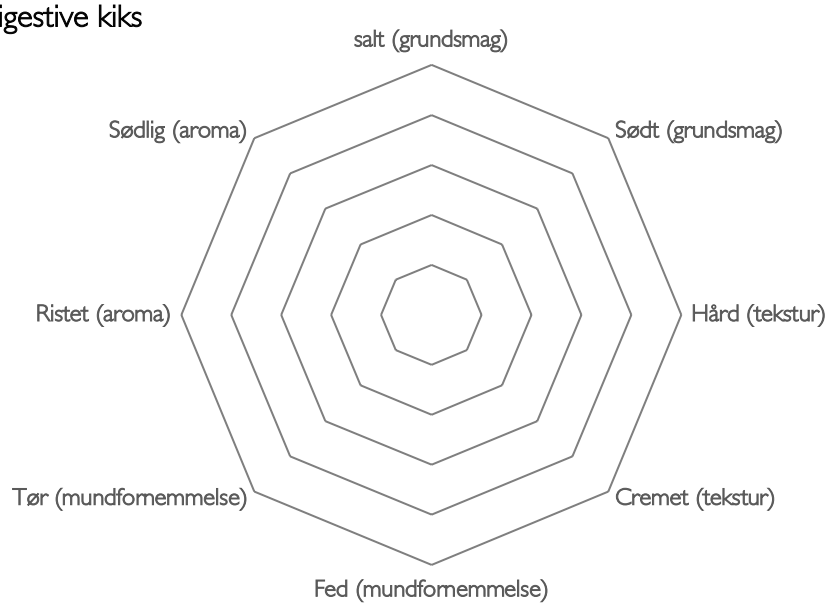


NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

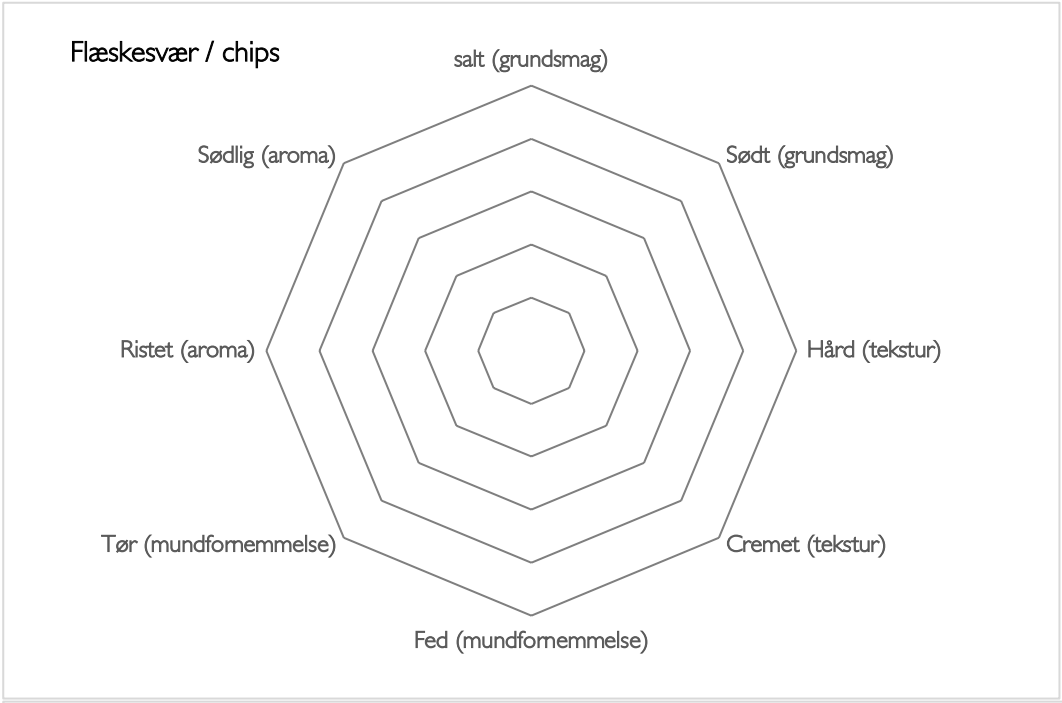
Marengskys

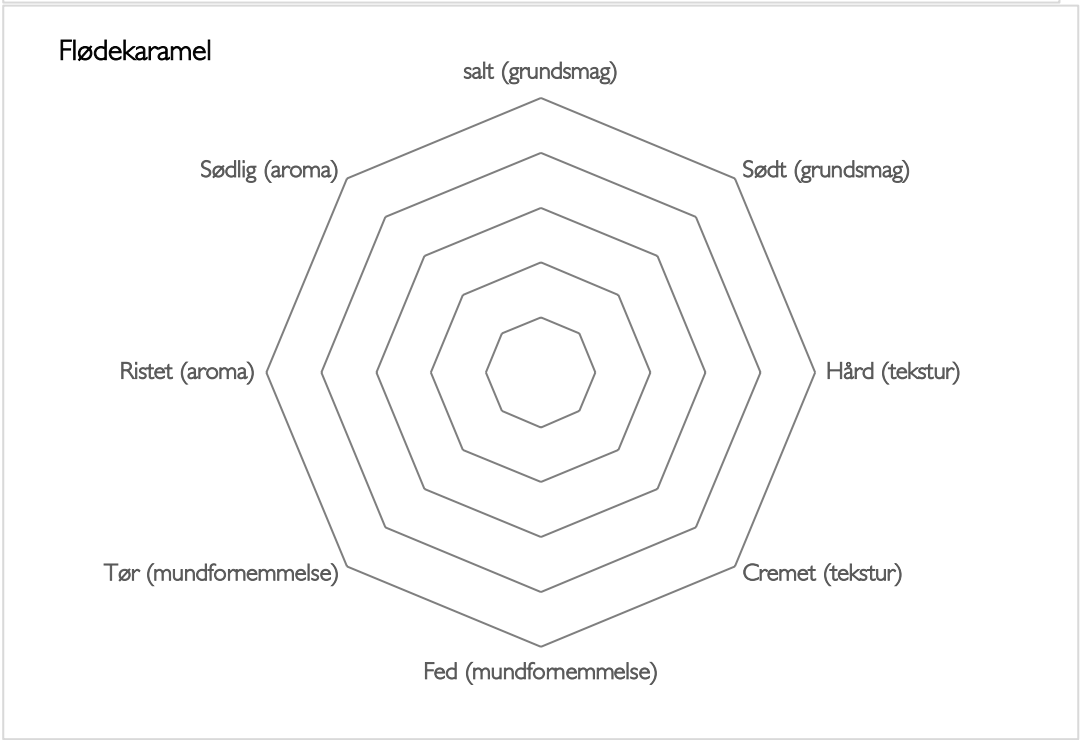


Digestive kiks

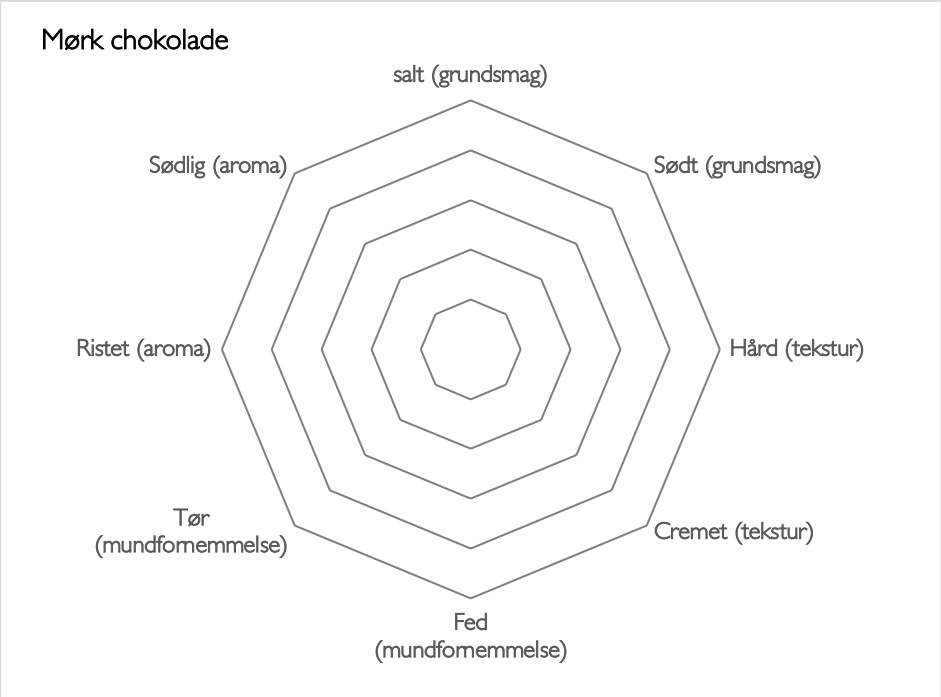


NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv





NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Spørgsmål til del 1
Sæt jer sammen to og to.

Se på hinandens spiderplots. Er I enige om hvor intense de sensoriske egenskaber i de forskellige smagsprøver er? Hvis ikke, hvilke forskelle er der på jeres vurderinger?

Forsøg at blive enige om hvor intens smagsprøvernes forskellige sensoriske egenskaber er igennem en diskussion, og tegn jeres fælles vurdering ind i de samme spiderplots med en ny farve tusch.

Tip: for at blive enige om hvor intens en sensorisk egenskab er, er det vigtigt at blive enige om en reference for den egenskab. Svarer scoren 1 i egenskaben "blød" f.eks. til et hårdt knækbrød, eller går skalaen fra en umoden banan, som kunne få scoren 1, til en overmoden banan, som kunne få scoren 5?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fremgangsmåde (del 2)

Duft til og smag på smagsprøve 534.

Find sammen ud af 8 sensoriske egenskaber der er meget fremtrædende i smagsprøven. Skriv dem ind i det tomme spiderplot herunder. Det kan f.eks. være to ord, der beskriver aromaen, to ord, der beskriver teksturen, to ord, der beskriver grundsmagene og to ord, der beskriver flavouren.

Når I er blevet enige om 8 ord, så smag igen på suppen og markér intensiteten af de pågældende sensoriske egenskaber:



s