

Aromaprofil

Forfattere: Morten Christensen

Redaktør: Cathrine Terkelsen, Anne Torpegaard Festersen

Info: Udviklet i samarbejde med Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschof og Michael Bom Frøst.

Faglige temaer: Smagsoplevelser, Sensorik, Aroma, Undervisningsredskab

Introduktion:

Her finder du journalark med aromaprofiler, som er et værktøj, der kan anvendes til at visualisere elevernes smagsoplevelser med forskellige fødevarer eller retter.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Vejledning til brug af sensoriske aromaprofilark](#)

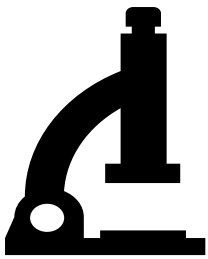
[Sensorisk aromaprofilark med 5 parametre](#)

[Sensorisk aromaprofilark med 6 parametre](#)

[Sensorisk aromaprofilark med 7 parametre](#)

[Sensorisk aromaprofilark med 8 parametre](#)

[Samlede sensoriske aromaprofilark og vejledning til brug af dem i undervisningen](#)



Vejledning til sensorisk aromaprofilark

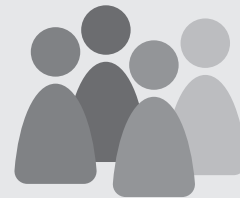
Et sensorisk aromaprofilark er et værktøj, der kan bruges til analysere og få et overblik over de vigtigste smage, aromaer og teksturer i et produkt. Det kan også bruges til at sammenligne flere produkter.

Sådan kan I fx bruge profilarkene i en gruppe:

1 Udvælg de relevante parametre

Lav en fokusgruppe. Smag og diskutér produktet. Slut af med at udvælge de 5-8 vigtigste smagsparametre.

Smag og diskutér



2 Overfør smagsparametre

Hver person finder ét profilark med det tilhørende antal parametre, og overfører de udvalgte smagsparametre.

Udvælg 5-8 smagsparametre

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed										
Gris										
Umami										
Sød										
Sur										

3 Smag på produktet individuelt

Smag individuelt på produktet og vurder parametrene på en skala fra 1 til 10. Skriv vurderingerne i arket.

Smag individuelt og udfyld smagsskema

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed						●				
Gris			●							
Umami						●				
Sød							●			
Sur	●									

4 Find den samlede profil

Udfyld egen smagsprofil og udregn gruppens gennemsnit. Enten på bagsiden eller ved fx i et regneark. Overfør gennemsnittet til en samlet profil.

Udfyld individuel smagsprofil



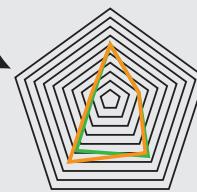
Beregn gruppens gennemsnit

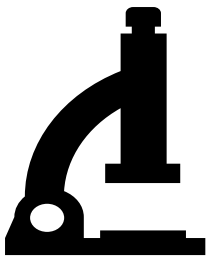
	gns.	Lise	Anders	Gustav	Jonas	Plu
Fed	5,8	6	5	6	6	6
Gris	3,2	3	4	4	3	2
Umami	6,6	6	8	5	8	6
Sød	5,8	7	7	4	5	6
Sur	1,4	2	1	2	1	1

5 Sammenligning

Aromaprofilen kan nu bruges til at analysere produktet, sammenligne den individuelle oplevelse med gruppens, eller sammenligne med et nyt produkt.

Sammenlign aromaprofiler





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 5 parametre

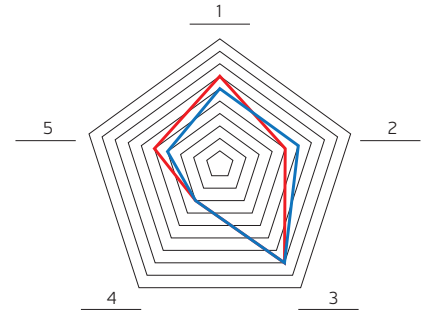
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 5 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

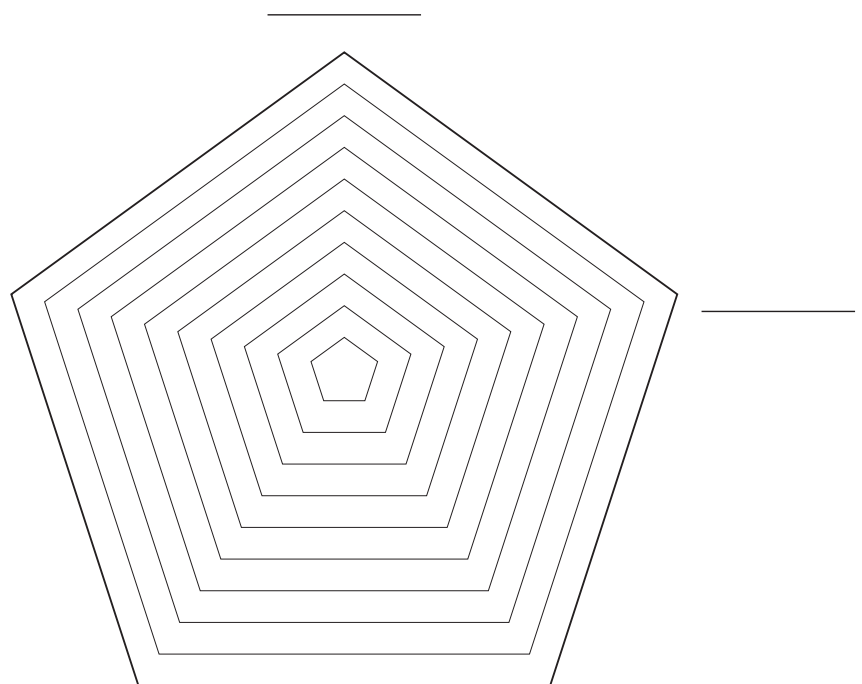
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

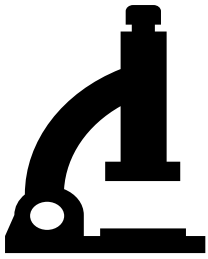
Eksempel



Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 6 parametre

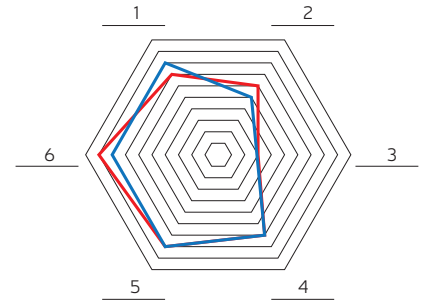
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 6 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

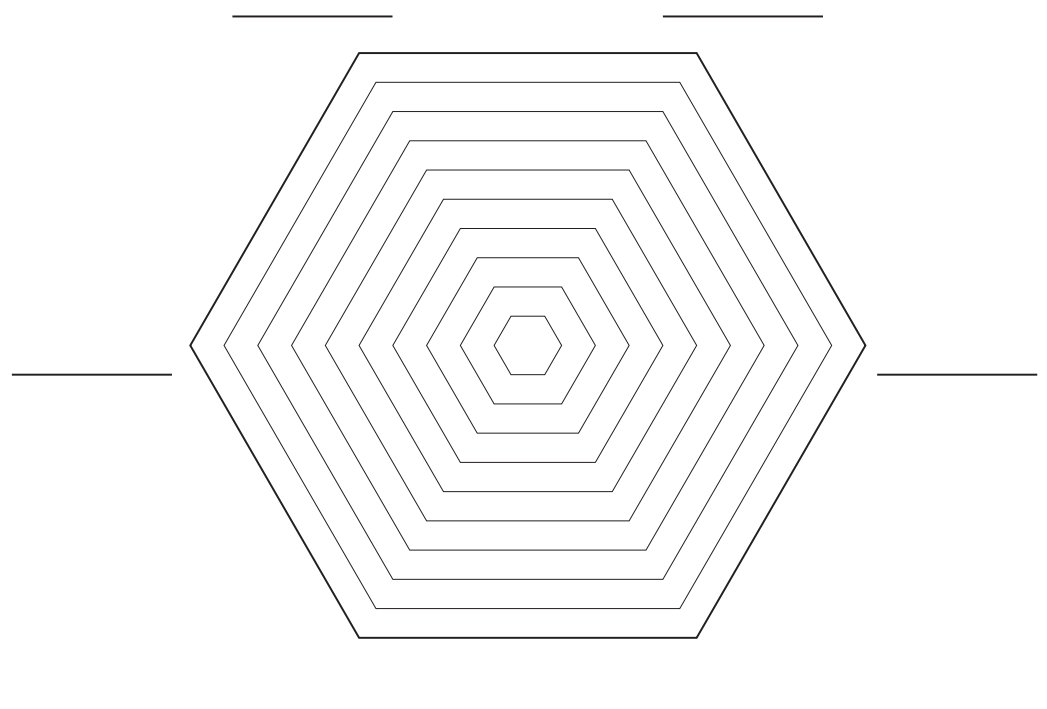
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

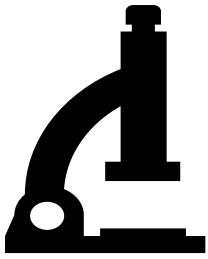
Eksempel



Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 7 parametre

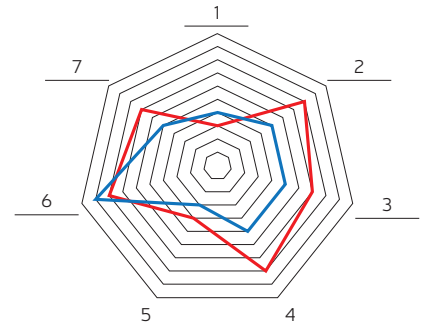
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 7 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



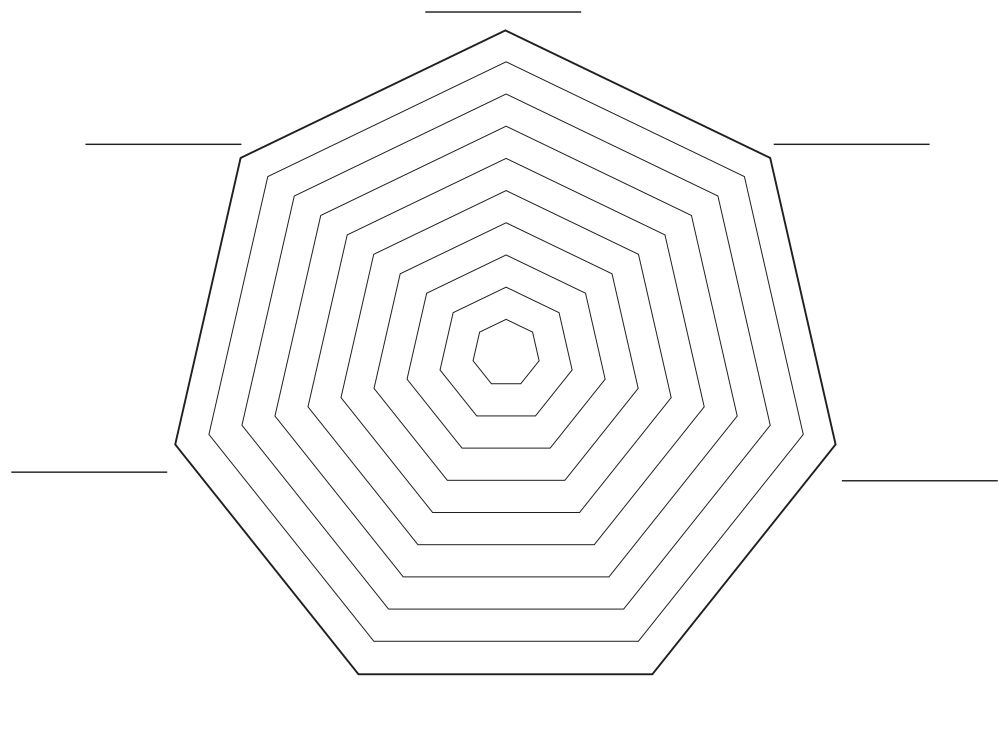
Sensoriske parametre

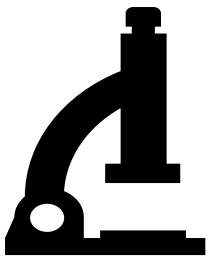
gn.snit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 8 parametre

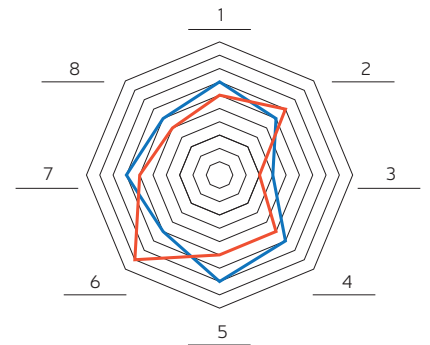
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 8 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn vurdering og evt. sammenligning ind i radarplot.

Eksempel



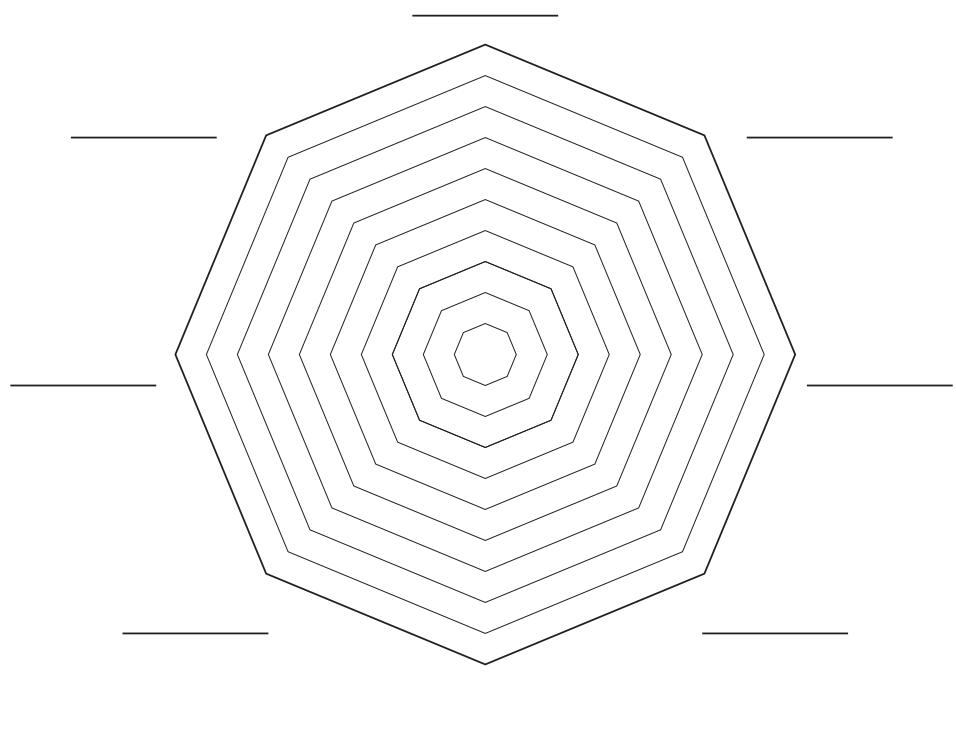
Sensoriske parametre

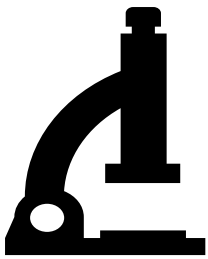
gn.snit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Vejledning til sensorisk aromaprofilark

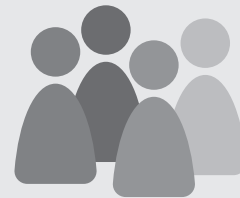
Et sensorisk aromaprofilark er et værktøj, der kan bruges til analysere og få et overblik over de vigtigste smage, aromaer og teksturer i et produkt. Det kan også bruges til at sammenligne flere produkter.

Sådan kan I fx bruge profilarkene i en gruppe:

1 Udvælg de relevante parametre

Lav en fokusgruppe. Smag og diskutér produktet. Slut af med at udvælge de 5-8 vigtigste smagsparametre.

Smag og diskutér



2 Overfør smagsparametre

Hver person finder ét profilark med det tilhørende antal parametre, og overfører de udvalgte smagsparametre.

Udvælg 5-8 smagsparametre

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed										
Gris										
Umami										
Sød										
Sur										

3 Smag på produktet individuelt

Smag individuelt på produktet og vurder parametrene på en skala fra 1 til 10. Skriv vurderingerne i arket.

Smag individuelt og udfyld smagsskema

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed						●				
Gris			●							
Umami						●				
Sød							●			
Sur	●									

4 Find den samlede profil

Udfyld egen smagsprofil og udregn gruppens gennemsnit. Enten på bagsiden eller ved fx i et regneark. Overfør gennemsnittet til en samlet profil.

Udfyld individuel smagsprofil



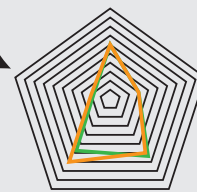
Beregn gruppens gennemsnit

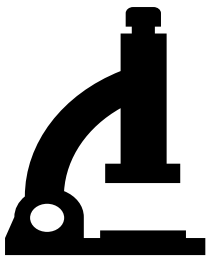
	gns.	Lise	Anshery	Gusthav	Jonas	Plu
Fed	5,8	6	5	6	6	6
Gris	3,2	3	4	4	3	2
Umami	6,6	6	8	5	8	6
Sød	5,8	7	7	4	5	6
Sur	1,4	2	1	2	1	1

5 Sammenligning

Aromaprofilen kan nu bruges til at analysere produktet, sammenligne den individuelle oplevelse med gruppens, eller sammenligne med et nyt produkt.

Sammenlign aromaprofiler





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 8 parametre

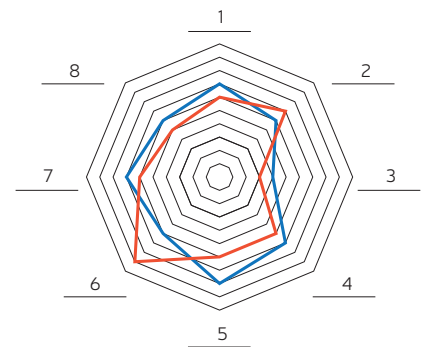
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 8 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn vurdering og evt. sammenligning ind i radarplot.

Eksempel



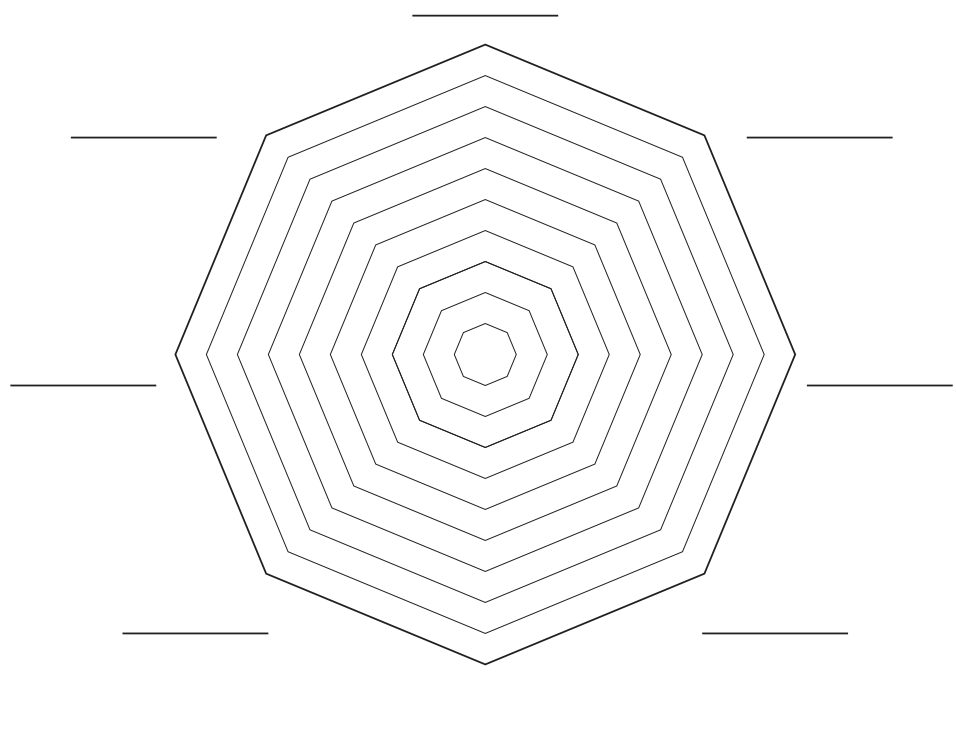
Sensoriske parametre

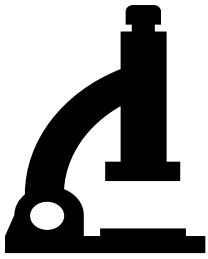
gn.snit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 7 parametre

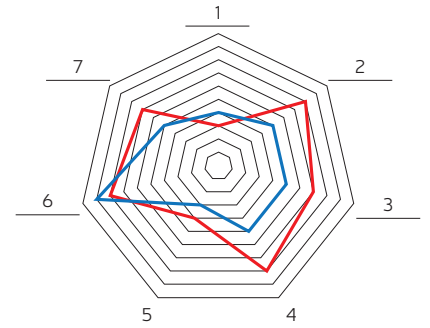
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 7 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



Sensoriske parametre

gn.snit

1

2

3

4

5

6

7

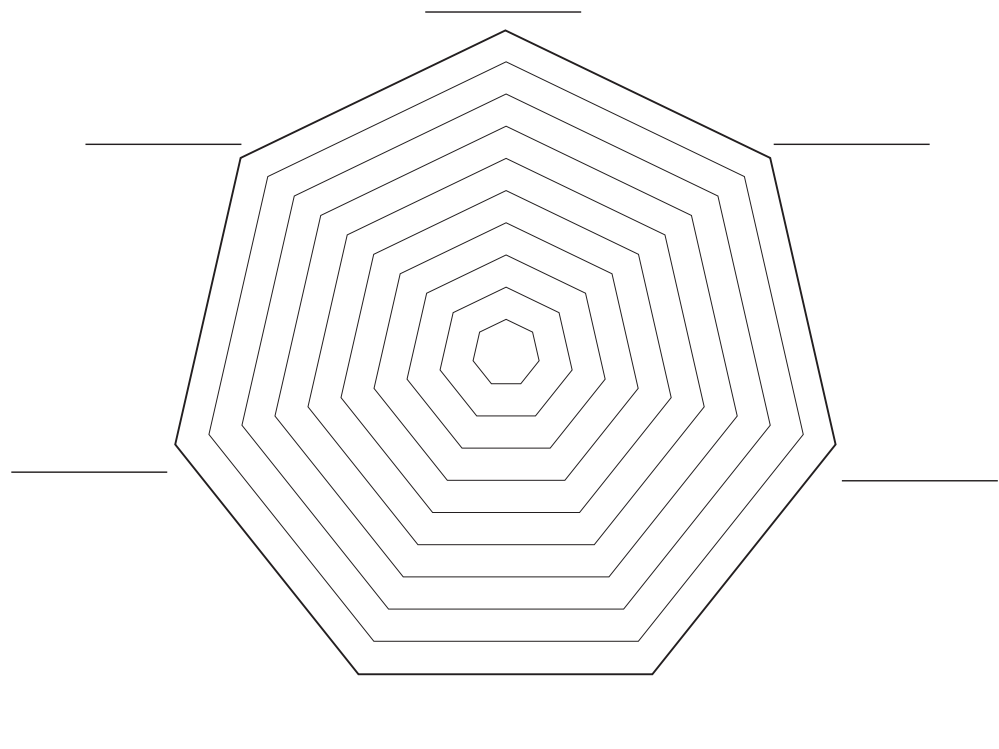
8

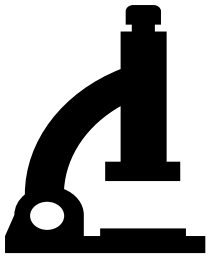
9

10

Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 6 parametre

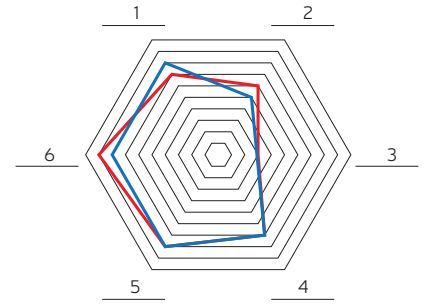
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 6 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

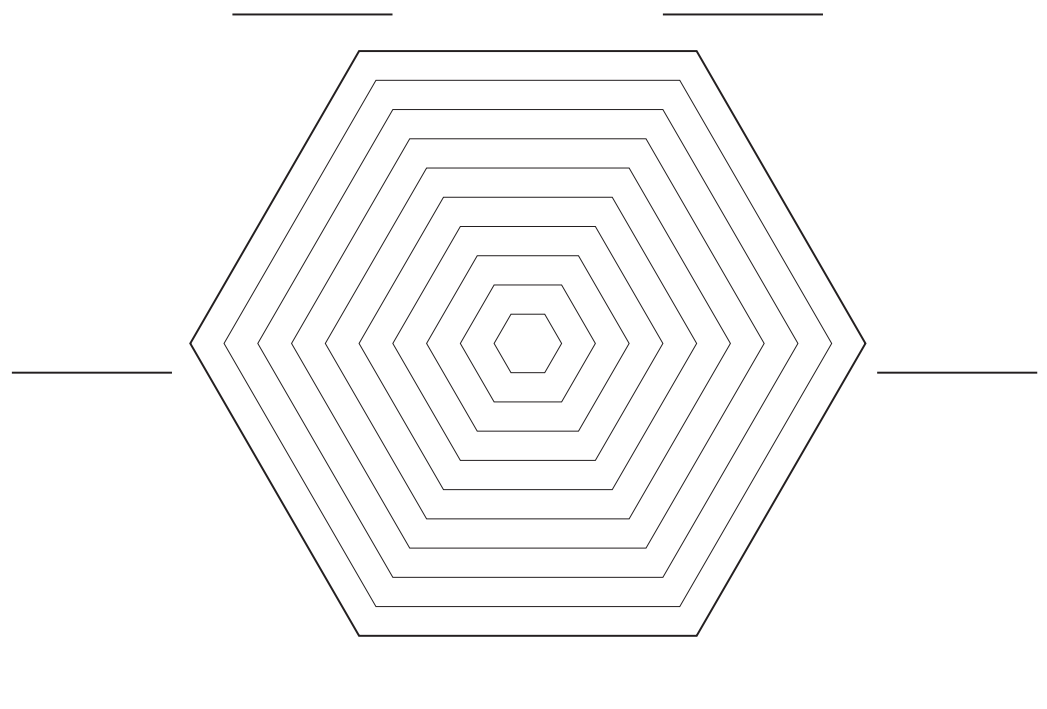
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

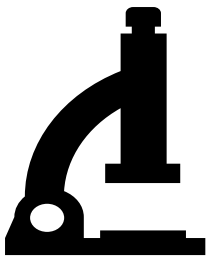
Eksempel



Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil





Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____



For 5 parametre

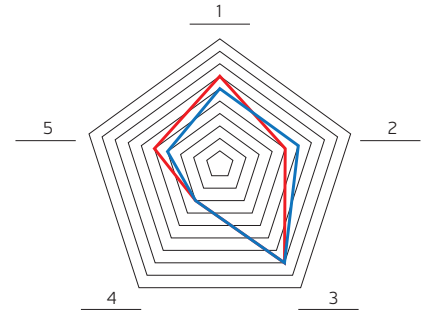
Forklaring:

Smag, og sammenlign intensiteten af 5 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

Fremgangsmåde:

1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



Sensoriske parametre	gn.snit	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Sensorisk aromaprofil

