

Klassifikation af teksturegenskaber for fast mad	
Parametre	Populære udtryk
<i>Mekaniske</i>	
Hårdhed	Blød, fast, hård
Sammenhæng	Knasende, skør, mør, sej, melet, klæg, smuldret
Viskositet	Tynd, tyk
Spændstighed	Plastisk, elastisk
Klæbende	Klistret
<i>Geometriske</i>	
Partikelstørrelse	Kornet, grov, fin, skurende, sandet, grynnet
Partikelform	Fiberagtig, trådet
Partikelorientering	Krystallinsk
<i>Andre</i>	
Fugtighedsindhold	Tør, våd, vandet, fugtig
Fedtindhold	Olieagtig, fedtet

Kategorier af teksturudtryk for væskeagtig mad	
Kategori	Typiske udtryk
Relateret til viskositet	Tynd, tyk, viskøs, konsistens
Føles på blød hud	Jævn, glat, grødet, klumpet, cremet
Relateret til kulsyre	Boblende, prikkende, skumagtig
Relateret til fylde	Tung, let, vandet
Kemisk effekt	Snerpende, brændende, skarp
Relateret til mundoverfladerne	Belæggende, klæbende, fed, olieagtig, glat
Tungemodstand	Slimet, sirupsagtig, klistret, klæg
Eftermundfylde/følelse	Ren, tør, rensende, langvarig
Fysiologisk eftermundfylde	Forfriskende, varmende, mættende, slukkende
Relateret til temperatur	Kold, varm
Relateret til fugtighed	Våd, tør