

# Åbn sanserne og sæt ord på smagen

**SENSORIK** Alle kan blive bedre til at smage sig frem til nuancerne i en fødevarer. Det handler om at bruge - og optræne - sine sanser, fortæller sensoriker og 'supersmager' Lisbeth Ankersen.

Af Lene Mikkelsen Walsh

Smag er ikke bare et spørgsmål om 'smag og behag', understreger sensoriker Lisbeth Ankersen, der om nogen ved, hvad hun taler om. Hun er uddannet kemiker og har i dag sit eget firma InnovaConsult, der laver smagsvurderinger for fødevarerbranchen i forbindelse med produktudvikling og markedsføring.

"Smag kan beskrives både objektivt og subjektivt, men det er en myte, at smag varierer fra person til person. Det gør til gengæld vores præferencer for smag, altså hvad vi kan lide og ikke lide. For eksempel kan vi alle smage forskel på leverpostej og kaviar, men hvad vi foretrækker, er et spørgsmål om smagspræference," forklarer hun.

**"... det er en myte, at smag varierer fra person til person. Det gør til gengæld vores præferencer for smag, altså hvad vi kan lide og ikke lide. For eksempel kan vi alle smage forskel på leverpostej og kaviar, men hvad vi foretrækker, er et spørgsmål om smagspræference."**

SENSORIKER LISBETH ANKERSEN.

daglig tale kalder smag, er altså kombinationen af smag på tungen og duft af maden inden i munden," forklarer hun.

Det er imidlertid ikke smagen alene, der afgør, hvordan vi oplever et æble, en ost eller et stykke chokolade. Farve, form, konsistens, lyden, når vi tygger, og mange andre faktorer spiller også ind. Ved en sensorisk bedømmelse tages alle sanser i brug: smags-, lugte-, syns-, føle- og høresansen.

## Smager bedre end de fleste

Lisbeth Ankersen betegner sig selv som supersmager. Hun har fået målt flere smagsløg på tungen end de fleste, men det er ikke det væsentligste, mener hun. Det afgørende er, at hun kan beskrive smagene.

"Alle mennesker kan smage, men ikke alle kan sætte ord på det, de smager. Det er ligesom med en drøm, hvis du ikke gør noget for at huske den, fortæller om den eller skriver den ned, så er den væk. Det samme gælder smagsoplevelser," siger Lisbeth Ankersen.

I øjeblikket arbejder hun med at lave en

smagsvurdering for en chokoladeproducent. I dette tilfælde handler det om at justere smagen, altså udvikle produktet. Andre gange arbejder hun sammen med kunden om at beskrive produktet og finde de rette ord i forbindelse med markedsføringen, så forbrugeren kan træffe et kvalificeret valg og få indfriet sine forventninger.

## Beskrivelse af oste

For nylig har Lisbeth Ankersen samarbejdet med Arla Foods om en beskrivelse af smag, duft og konsistens af Arlas Unika-oste. Her fik fx Troldhede Ask følgende skudsmål: 'Hvidskimmelost med en let røgsmag og noter af vilde svampe og bacon. Dufter af røg med spor af fugtig skovbund.'

Eksemplet giver Lisbeth Ankersen mulighed for at vise et af sine arbejdsredskaber - en samling af hundredvis af dufte i små flasker.

Lisbeth Ankersen bruger duftsamlingen

## Mød Lisbeth Ankersen i Herning

Under overskriften 'Vi sætter kvalitet på dagsordenen' holder Lisbeth Ankersen to workshops på Danish International FOOD Contest i Herning. Det foregår den 5. og 6. november, begge dage kl. 10.30 til 12 på stand 202.



FOTO: LARS AARØR/FOKUS

Lisbeth Ankersen, der er uddannet kemiker og gerne kalder sig selv en passioneret smagsnørd, startede for tre år siden virksomheden InnovaConsult ved Aarhus, der laver smagsvurderinger for fødevarerbranchen.

## Definitionen af smag

"Smag er en kombination af det, der foregår på tungen og i næsen, når vi spiser. Med smagsløgene på tungen kan vi registrere de fem grundsmage: salt, sødt, surt, bitter og umami. Og fra munden er der direkte forbindelse til næsen, hvor vi kan opfange tusindvis af dufte og aromastoffer. Det vil i



FOTO: LARS AARØR/FOKUS

Hundredvis af små flasker med dufte hjælper Lisbeth Ankersen til at præcisere og sætte ord på smagsoplevelserne.

til at tjekke og præcisere de indtryk, hun har fået efter at have analyseret den kemiske sammensætning og gennemført de første sensoriske bedømmelser af en fødevarer.

Hun åbner en af de små flasker. Den indeholder duften af champignon. Herefter

åbner hun en anden flaske med duften af Karl Johan-svampe. Og der er tydeligvis stor forskel, og derfor fik Troldhede Ask netop hæftet ordet 'vilde svampe' til sin beskrivelse, forklarer hun.

Hun medgiver, at vurderingen af ostene

indimellem var meget intens, men også en spændende opgave. Ikke mindst synes hun, at det er vigtigt at sætte ord på ostesmagene for at få en større oplevelse og sidste ende større nydelse ud af spise dem.

### Sådan bliver du bedre til at smage

Lisbeth Ankersen har altid interesseret sig for smag og brænder for sit arbejde, som hun kalder en passion, der pirrer hendes nysgerrighed og beriger hendes liv.

Spørgsmålet er, hvad vi andre kan gøre for at blive bedre til at smage ...

"Tal med andre om smagen af råvarer og madretter," svarer Lisbeth Ankersen. "Når man sætter ord på, er det lettere at huske smagene, og på den måde bliver man både bedre til at opfange dem og kommunikere om dem."

Hun tilføjer, at det er en god idé at tage noter, hvis man fx går rundt på Danish International FOOD Contest og skal vurdere forskellige produkter.

"Vær bevidst om og træn alle sanser - og stol på dine sanser. Smag skal opleves personligt," konkluderer hun.

### Smageoplevelse

Smag er en kombination af de fem grundsmage, der opleves på tungen, og dufte, der indfanges i næsen. På den måde kan vi registrere op til 10.000 smage. Duften udgør 80 pct. af oplevelsen. Lisbeth Ankersen har en øvelse i tre trin, der gør dig mere bevidst om forskellen og samtidig beviser sammenhængen:

1. Hold dig for næsen og put fx et stykke chokolade ind i munden.
2. Tyg på chokoladen og læg mærke til, hvad du smager på tungen. Er det sødt? Er det bittert? Det, du smager, er grundsmagene. Tungen opfanger nemlig kun dem.
3. Slip dit tag om næsen. Nu kommer smagen af de såkaldte flygtige stoffer, der fordampes, når du tygger. De siver op og rammer næsens duftreceptorer. Duften kombineret med smagen gør, at du først nu vil opleve chokoladens kraftige og sammensatte smag.

**Ekstra smagstip:** Forlæng oplevelsen ved at holde munden lukket, og pust kraftigt ud gennem næsen flere gange. Det vil give dig nogle ekstra skud af den flygtige del af smagen.

### Et måltid er en totaloplevelse

Som sensoriker kan Lisbeth Ankersen dechifrere smagen af en fødevarer eller ingrediens til kemi og fysiologiske sansindtryk.

Når man indtager et helt måltid, er der derimod tale om en totaloplevelse, som består af mange andre faktorer, understreger hun. Her er smagsoplevelsen en kombination af:

- Den fysiologiske oplevelse af smag, duft, konsistens, mundfølelse samt syn og hørelse.
- Hjernens bearbejdning af indtryk: forventning, tolkning, vurdering og ordforråd til at beskrive oplevelsen.
- Kultur og erfaring: Hvad vi plejer at spise, hvordan maden er tilberedt kombineret med gode og dårlige oplevelser med forskellige smage.
- Omgivelserne, vi spiser i, har også betydning: Om vi spiser alene eller i selskab, lokale, borddækning, lugte og musik.
- Ens egen tilstand: Er man sulten, mæt, travl, i godt eller dårligt humør, syg, eller hvis man lige har røget eller drukket kaffe.