

Kopiark 5 – De fem grundsmage

En grundsmag er en unik smag, der ikke kan sammensættes af andre smage. De fem grundsmage, som mennesket er i stand til at skelne, er sød, salt, sur, umami og bitter.

Grundsmagene fortæller kroppen noget om, hvad maden indeholder:

- Sød smag er et signal om, at der er sukker, og derfor energi, i maden.
- Salt smag er et direkte signal om, at maden indeholder salte, især natrium, som er essentielt for kroppens funktion.
- Sur smag signalerer tilstedeværelse af syrer, som der ofte er meget af i umoden eller fordærvet mad.
- Smagen af umami er ofte et tegn på, at maden er rig på protein.
- Bitter smag kan være tegn på, at maden er giftig.



<http://www.kbhmadhus.dk/om-os/materialer/arkiv/2011/februar/smagskompasset>

@ Brugsrettigheder er indhentet

Større udgave af smagskompasset (bedre til udprint):



<http://www.kbhmadhus.dk/om-os/materialer/arkiv/2011/februar/smagskompasset>

@ Brugsrettigheder er indhentet