

## Kopiark 2a – De fem grundsmage – kort fakta

### Kort fakta

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.smagforlivet.dk/materialer/grundsmag>