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

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Vejledning til sensorisk aromaprofilark

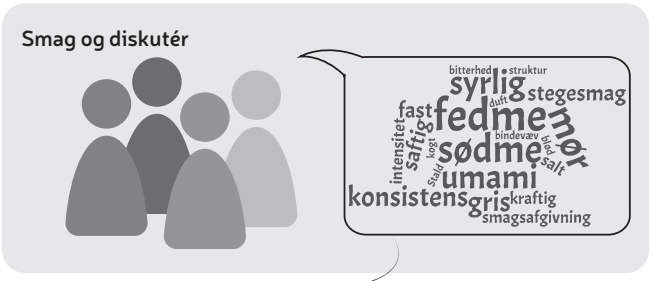
Et sensorisk aromaprofilark er et værktøj, der kan bruges til analysere og få et overblik over de vigtigste smage, aromaer og teksturer i et produkt. Det kan også bruges til at sammenligne flere produkter.

Sådan kan I fx bruge profilarkene i en gruppe:

1

Udvælg de relevante parametre

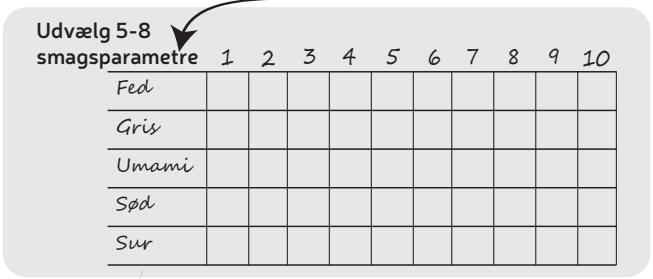
Lav en fokusgruppe. Smag og diskutér produktet. Slut af med at udvælge de 5-8 vigtigste smagsparametre.



2

Overfør smagsparametre

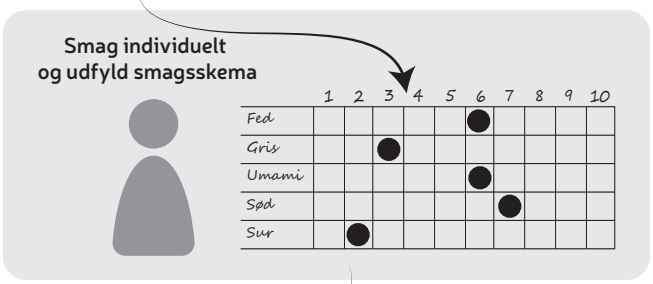
Hver person finder ét profilark med det tilhørende antal parametre, og overfører de udvalgte smagsparametre.



3

Smag på produktet individuelt

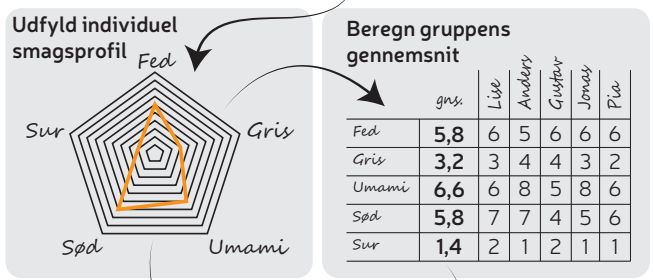
Smag individuelt på produktet og vurder parametrene på en skala fra 1 til 10. Skriv vurderingerne i arket.



4

Find den samlede profil

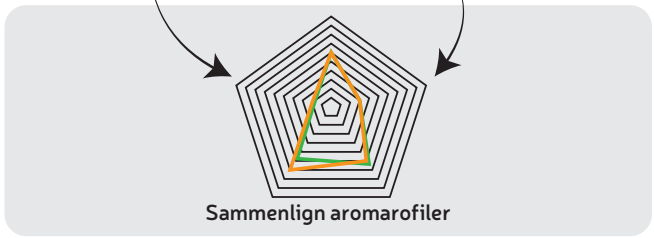
Udfyld egen smagsprofil og udregn gruppens gennemsnit. Enten på bagsiden eller ved fx i et regneark. Overfør gennemsnittet til en samlet profil.



5

Sammenligning

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



Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____

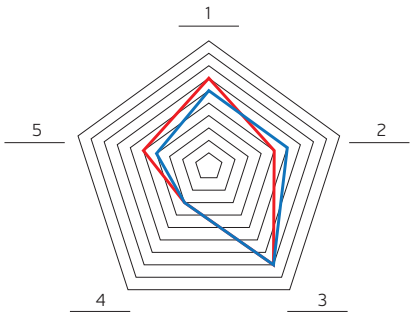
Gastr lab

For 5 parametre

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

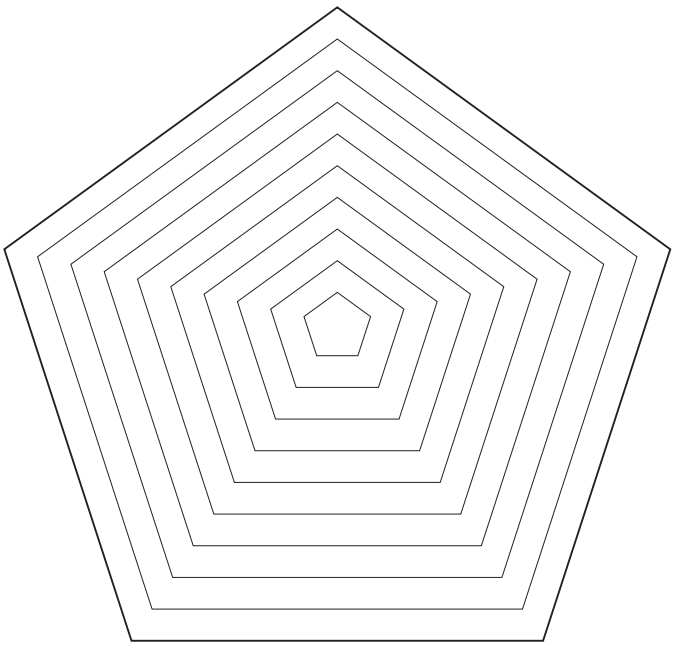
Fremgangsmåde:
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil



Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____

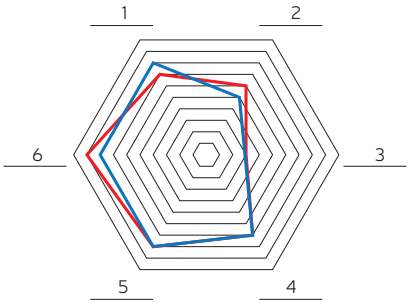
Gastr lab

For 6 parametre

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

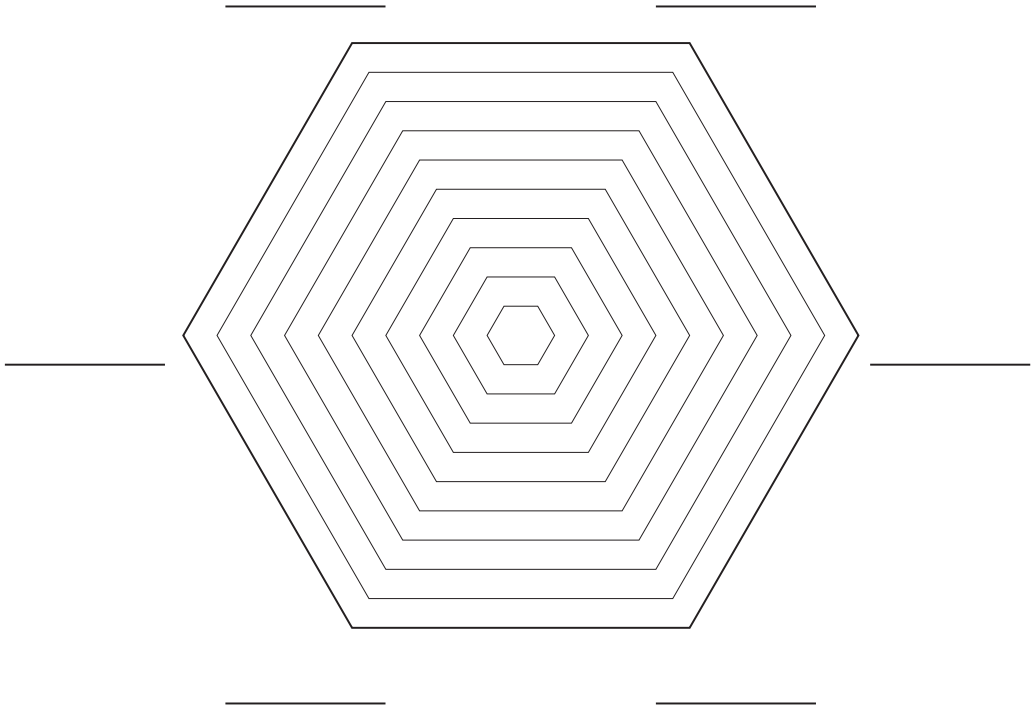
Fremgangsmåde:
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil



Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____

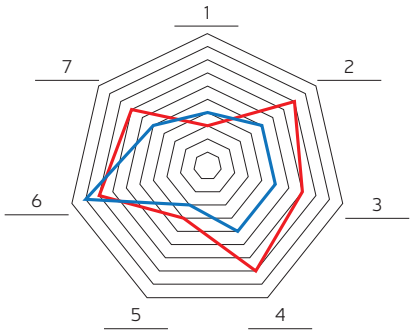
Gastr lab

For 7 parametre

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

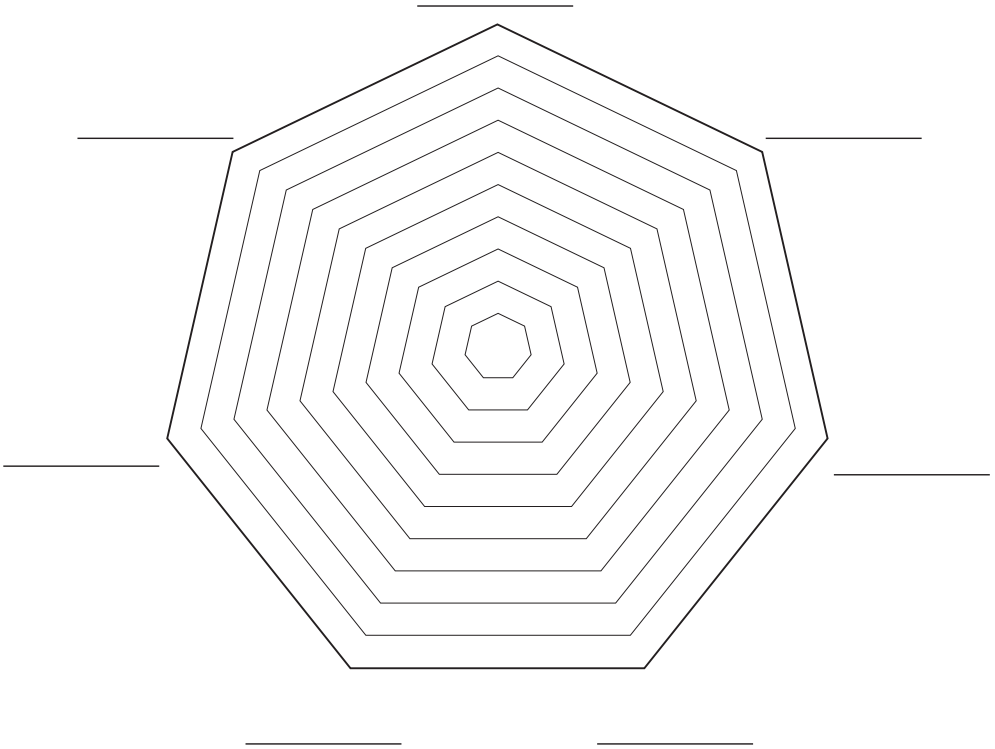
Fremgangsmåde:
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil



Sensorisk aromaprofil

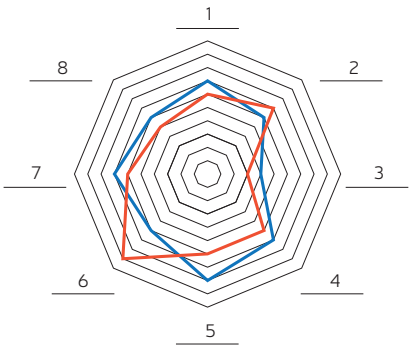
Navn: _____

Produkt: _____

Gastr lab

For 8 parametre

Eksempel

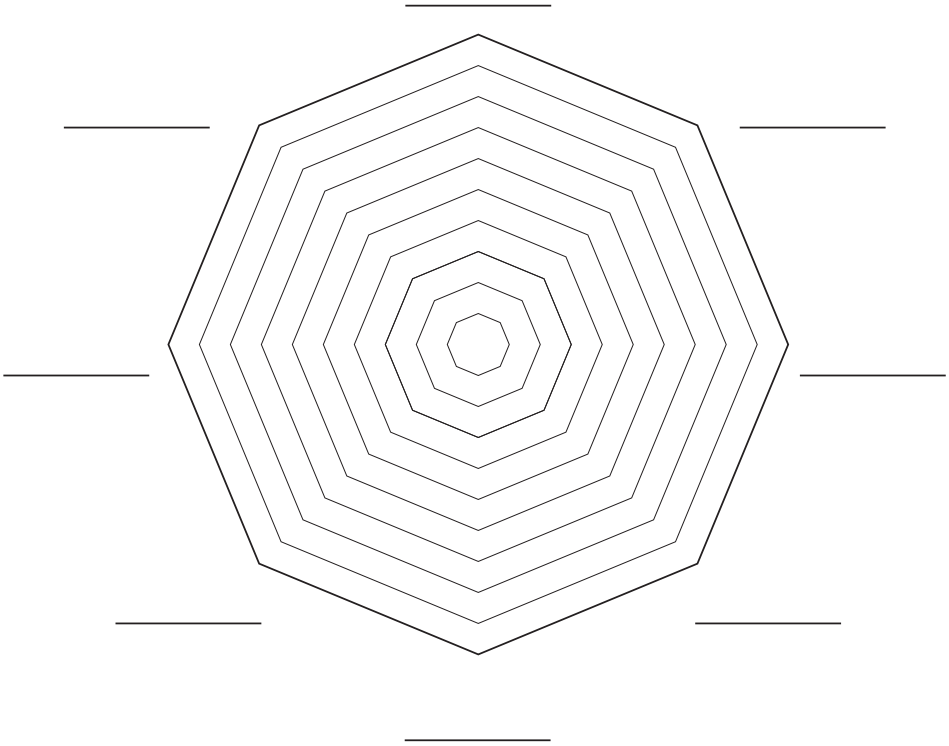


Forklaring:
Smag, og sammenlign intensiteten af 8 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

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.

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

Sensorisk aromaprofil



Vejledning til sensorisk aromaprofilark

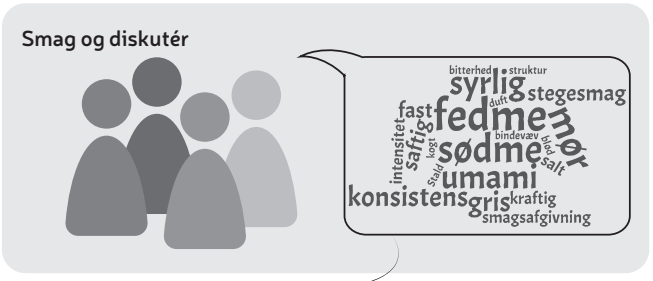
Et sensorisk aromaprofilark er et værktøj, der kan bruges til analysere og få et overblik over de vigtigste smage, aromaer og teksturer i et produkt. Det kan også bruges til at sammenligne flere produkter.

Sådan kan I fx bruge profilarkene i en gruppe:

1

Udvælg de relevante parametre

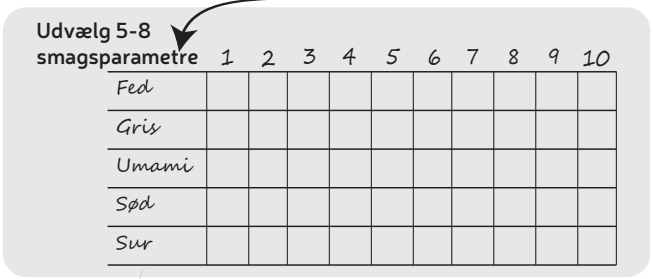
Lav en fokusgruppe. Smag og diskutér produktet. Slut af med at udvælge de 5-8 vigtigste smagsparametre.



2

Overfør smagsparametre

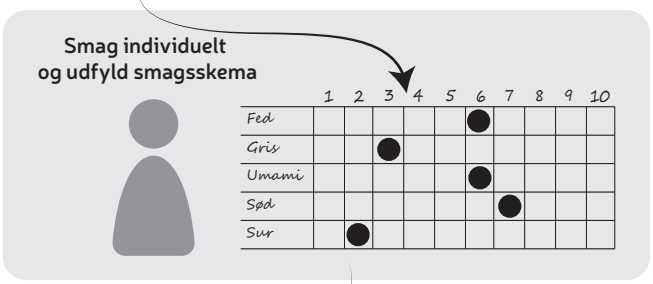
Hver person finder ét profilark med det tilhørende antal parametre, og overfører de udvalgte smagsparametre.



3

Smag på produktet individuelt

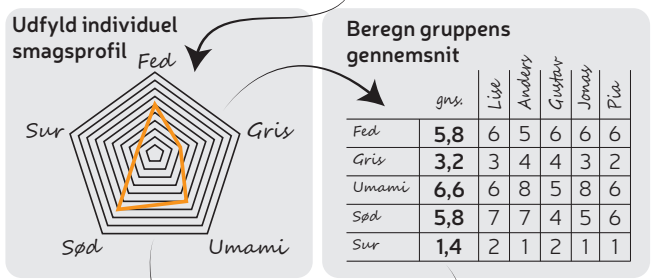
Smag individuelt på produktet og vurder parametrene på en skala fra 1 til 10. Skriv vurderingerne i arket.



4

Find den samlede profil

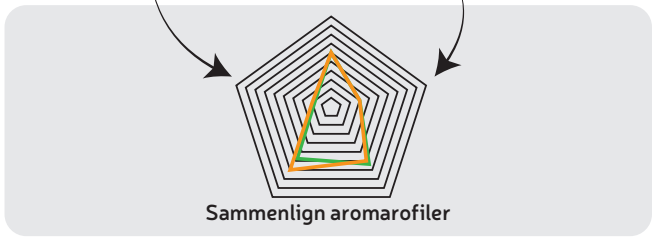
Udfyld egen smagsprofil og udregn gruppens gennemsnit. Enten på bagsiden eller ved fx i et regneark. Overfør gennemsnittet til en samlet profil.



5

Sammenligning

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



Sensorisk aromaprofil

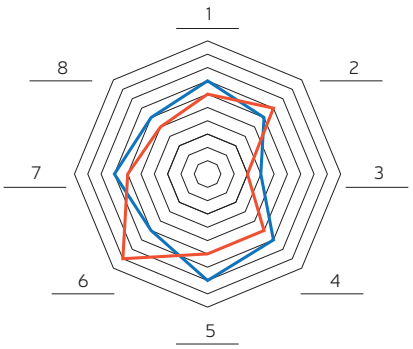
Navn: _____

Produkt: _____

Gastr lab

For 8 parametre

Eksempel

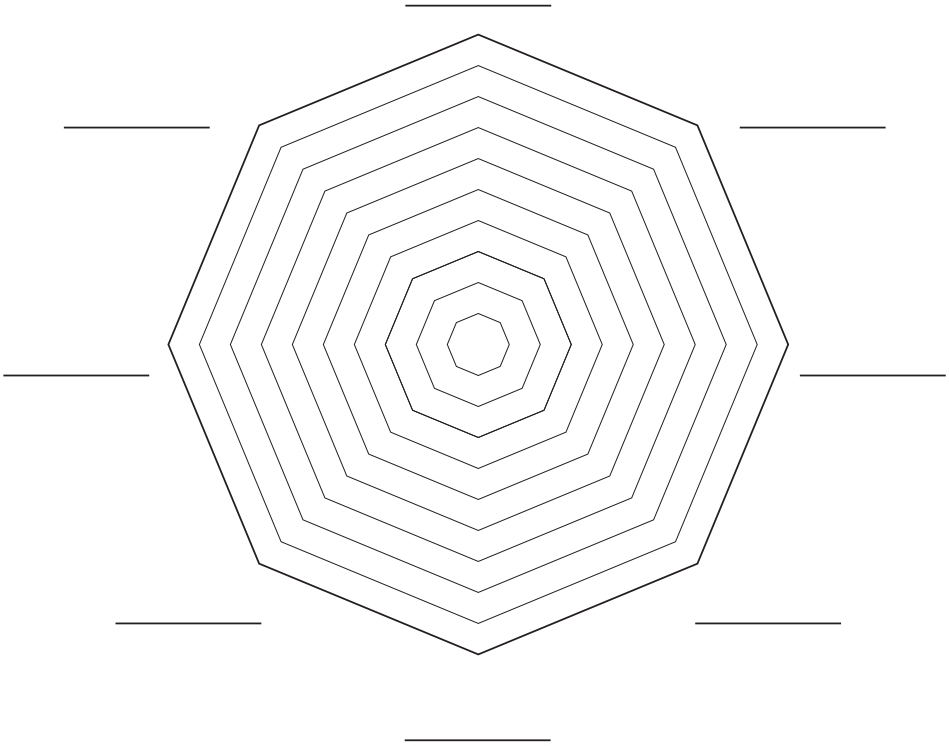


Forklaring:
Smag, og sammenlign intensiteten af 8 udvalgte sensoriske parametre ved hjælp af et radar / "spider"-plot.

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.

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

Sensorisk aromaprofil



Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____

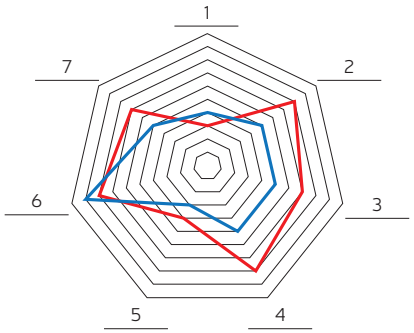
Gastr lab

For 7 parametre

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

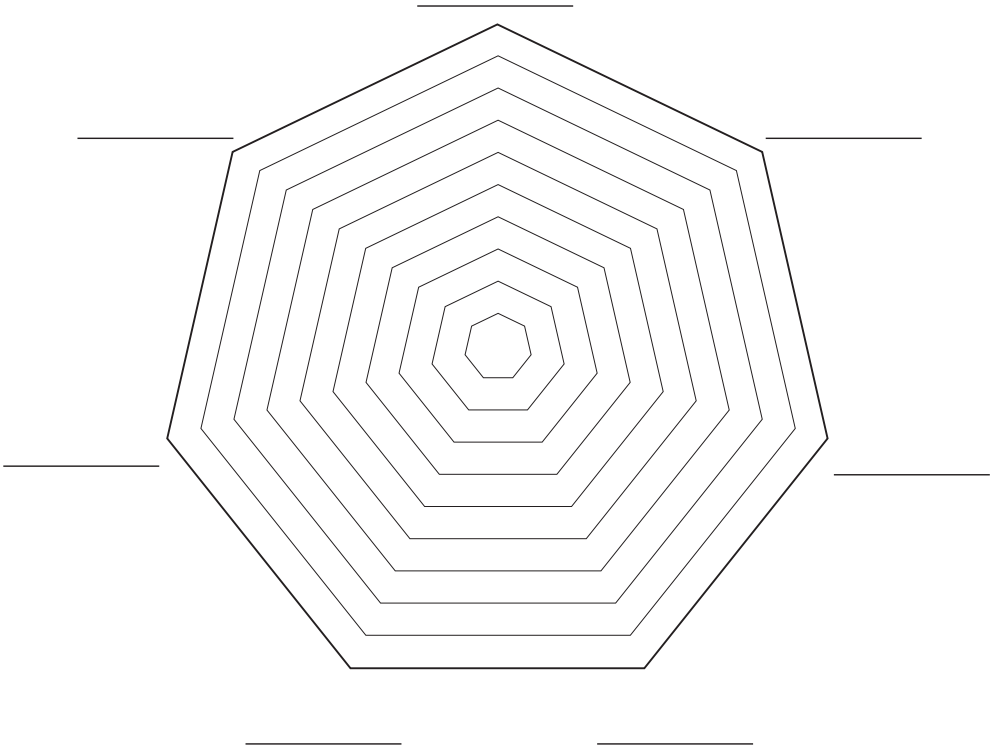
Fremgangsmåde:
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil



Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____

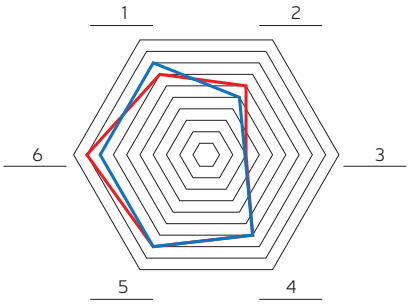
Gastr lab

For 6 parametre

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

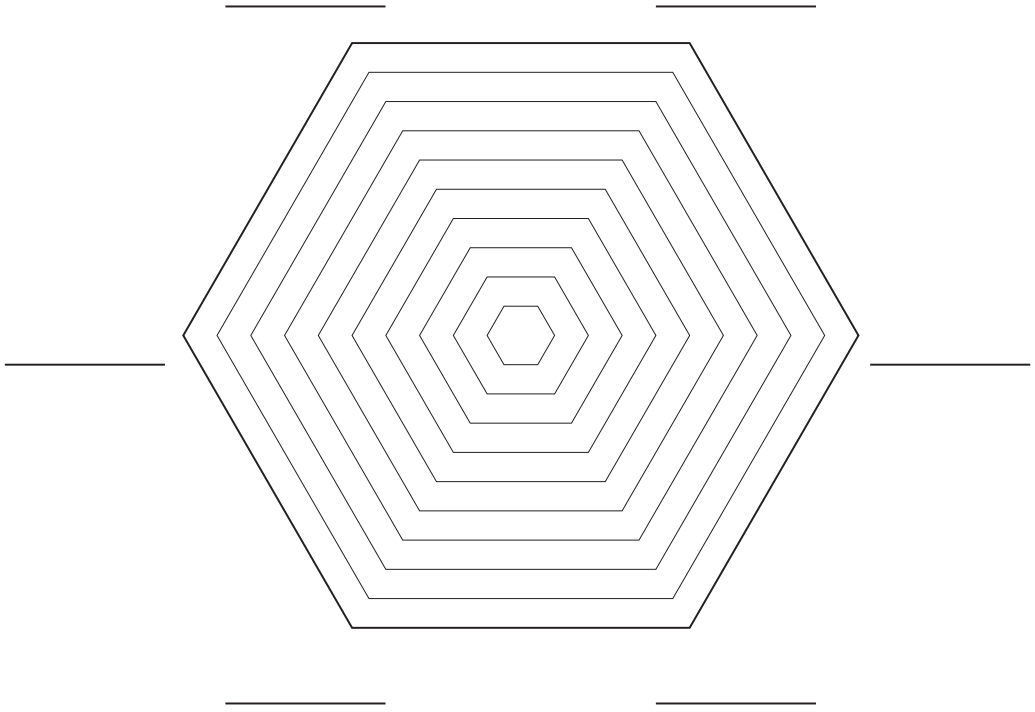
Fremgangsmåde:
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil



Sensorisk aromaprofil

Navn: _____

Produkt: _____

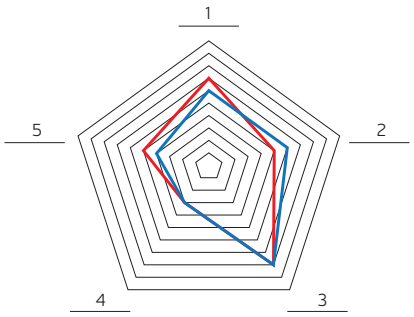
Gastr lab

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

