

# 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](#)

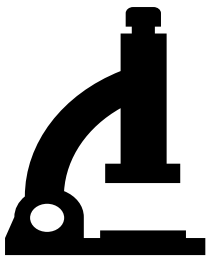
[Sensorisk aromaprofilark med 5 parametre](#)

[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](#)



# Vejledning til sensorisk aromaprofilark

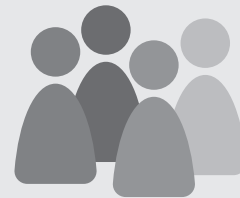
Et sensorisk aromaprofilark er et værktøj, der kan bruges til analysere og få et overblik over de vigtigste smage, aromaer og teksturer i et produkt. Det kan også bruges til at sammenligne flere produkter.

## 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.

Smag og diskutér



### 2 Overfør smagsparametre

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

Udvælg 5-8 smagsparametre

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed										
Gris										
Umami										
Sød										
Sur										

### 3 Smag på produktet individuelt

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

Smag individuelt og udfyld smagsskema

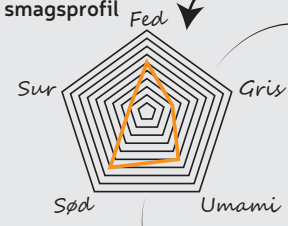


	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed						●				
Gris			●							
Umami						●				
Sød							●			
Sur	●									

### 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.

Udfyld individuel smagsprofil

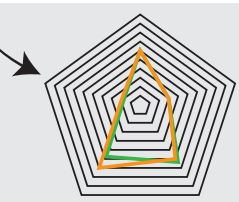


Beregn gruppens gennemsnit

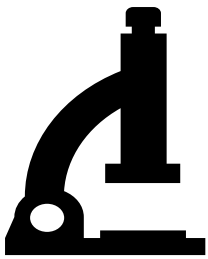
	gns.	Lise	Anders	Gustav	Jonas	Plu
Fed	5,8	6	5	6	6	6
Gris	3,2	3	4	4	3	2
Umami	6,6	6	8	5	8	6
Sød	5,8	7	7	4	5	6
Sur	1,4	2	1	2	1	1

### 5 Sammenligning

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



Sammenlign aromaprofiler



# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 5 parametre

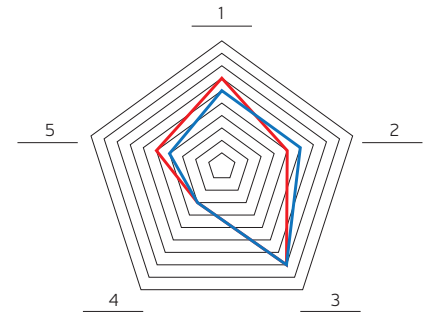
## Forklaring:

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

## Fremgangsmåde:

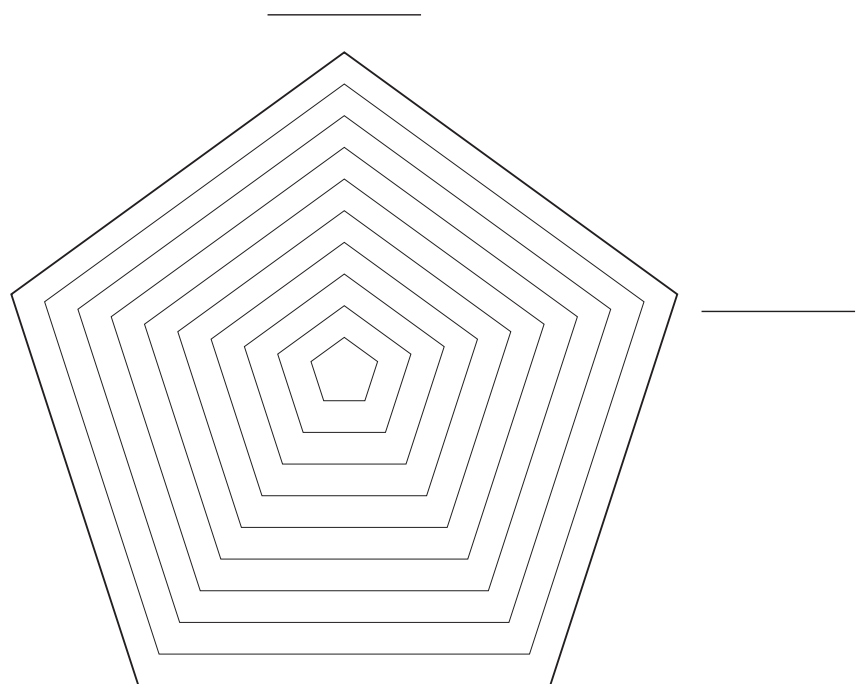
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

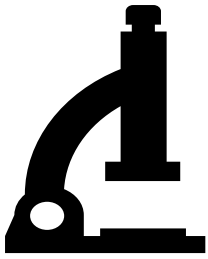
## Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 6 parametre

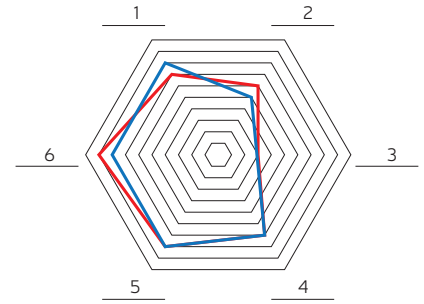
## Forklaring:

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

## Fremgangsmåde:

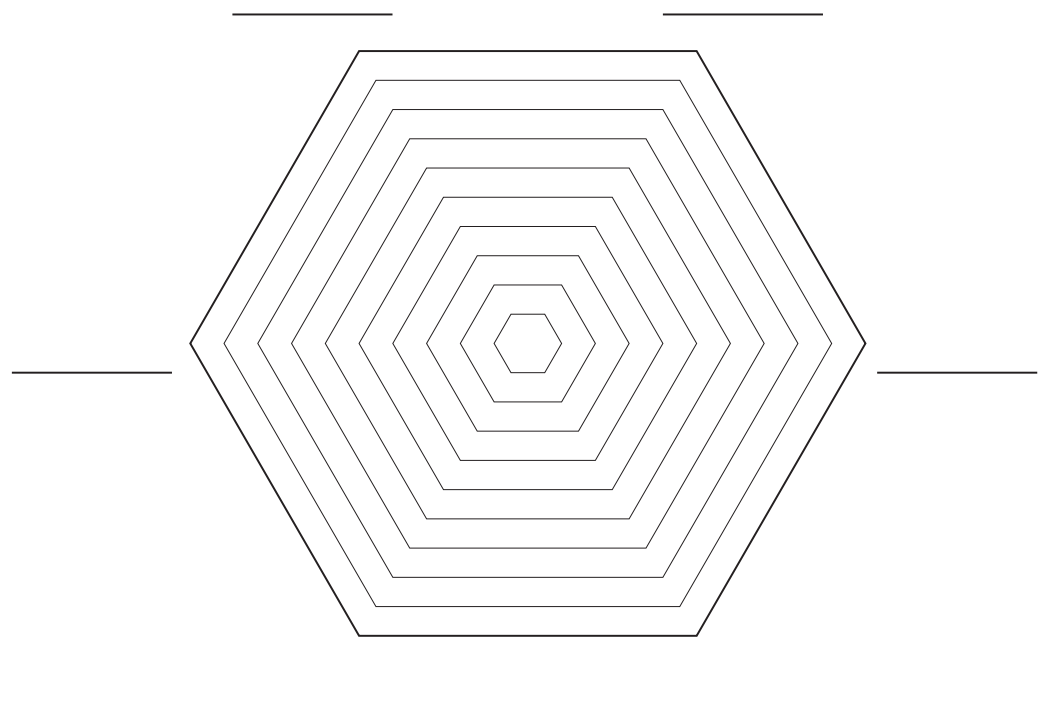
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

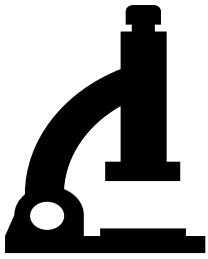
## Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 7 parametre

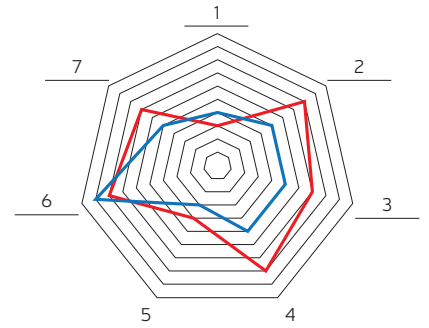
## Forklaring:

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

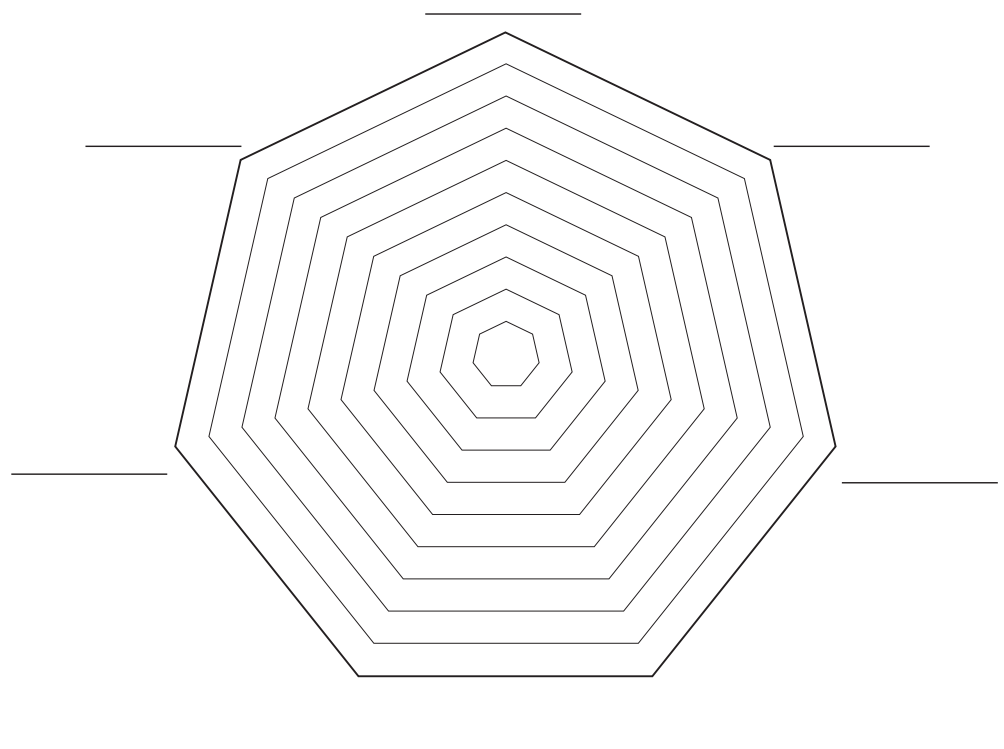
8

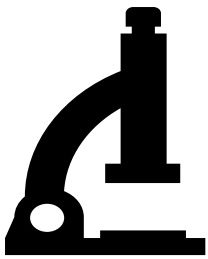
9

10

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

Sensorisk aromaprofil





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 8 parametre

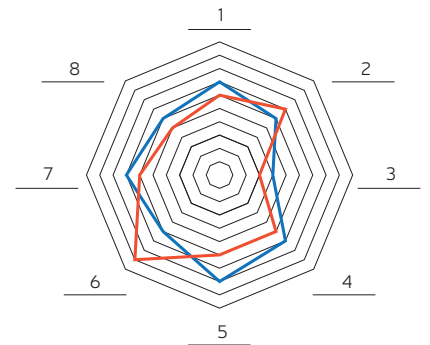
## Forklaring:

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.

## Eksempel



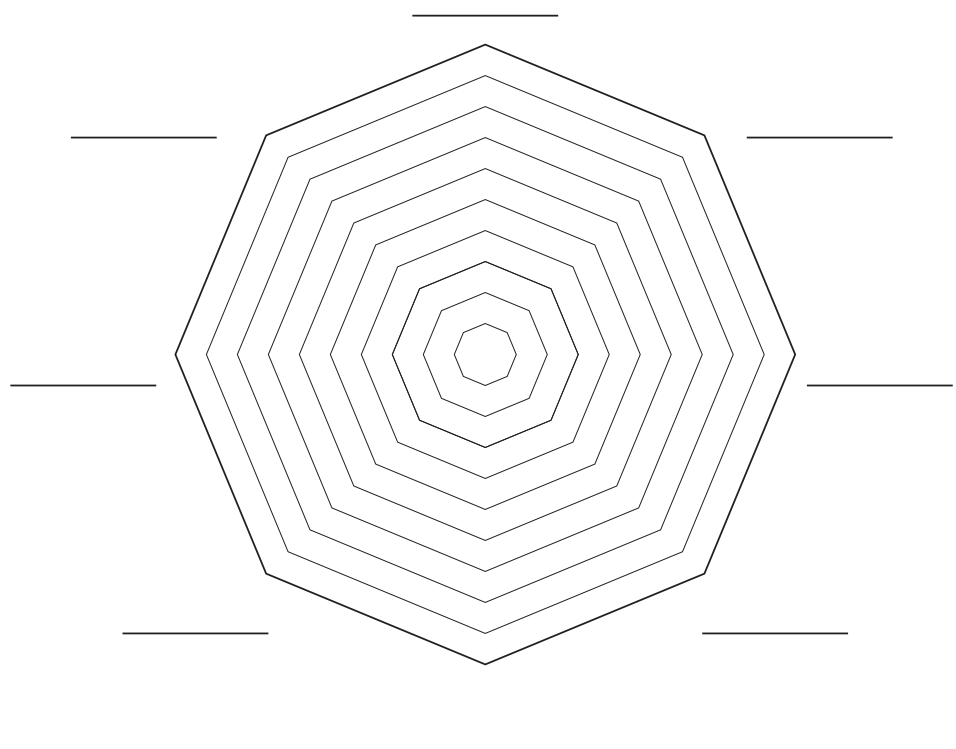
Sensoriske parametre

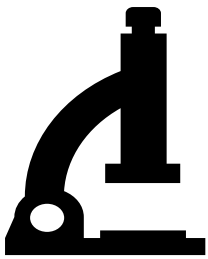
gn.snit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

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

Sensorisk aromaprofil





# Vejledning til sensorisk aromaprofilark

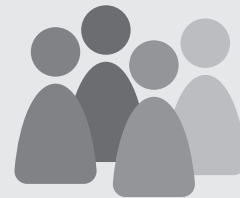
Et sensorisk aromaprofilark er et værktøj, der kan bruges til analysere og få et overblik over de vigtigste smage, aromaer og teksturer i et produkt. Det kan også bruges til at sammenligne flere produkter.

## 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.

Smag og diskutér



### 2 Overfør smagsparametre

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

Udvælg 5-8 smagsparametre

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed										
Gris										
Umami										
Sød										
Sur										

### 3 Smag på produktet individuelt

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

Smag individuelt og udfyld smagsskema

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fed						●				
Gris			●							
Umami						●				
Sød							●			
Sur	●									

### 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.

Udfyld individuel smagsprofil



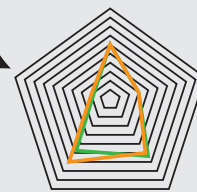
Beregn gruppens gennemsnit

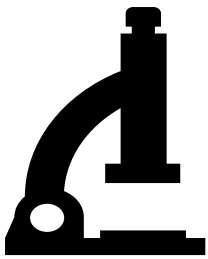
	gns.	Lise	Anshery	Gusthav	Jonay	Plu
Fed	5,8	6	5	6	6	6
Gris	3,2	3	4	4	3	2
Umami	6,6	6	8	5	8	6
Sød	5,8	7	7	4	5	6
Sur	1,4	2	1	2	1	1

### 5 Sammenligning

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

Sammenlign aromaprofiler





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 8 parametre

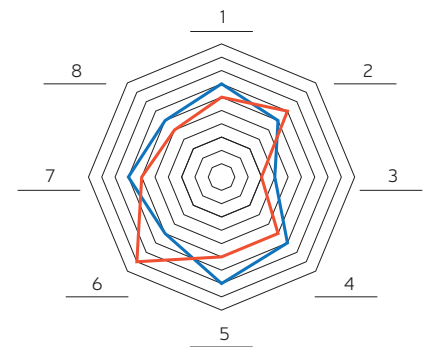
## Forklaring:

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.

## Eksempel



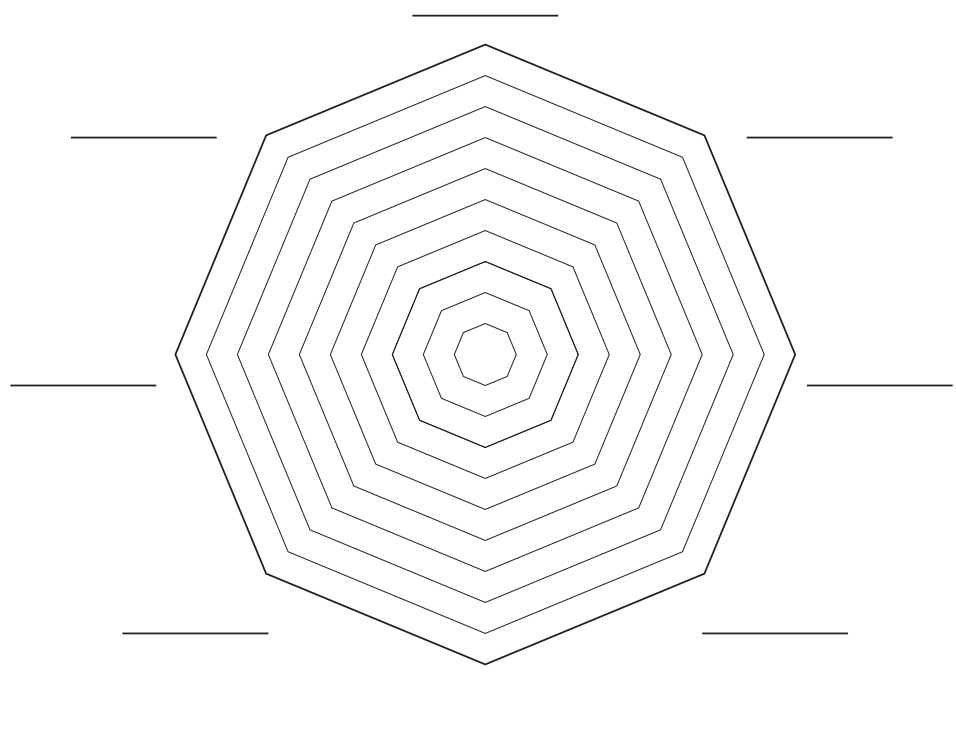
Sensoriske parametre

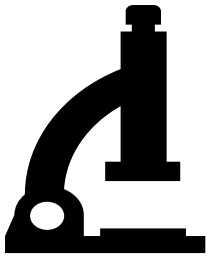
gn.snit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

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

Sensorisk aromaprofil





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 7 parametre

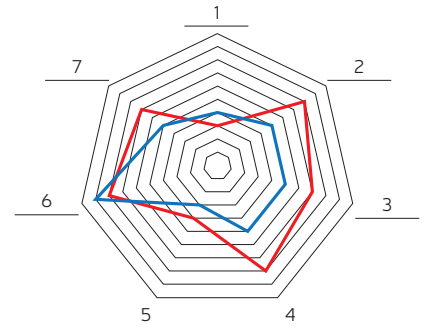
## Forklaring:

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

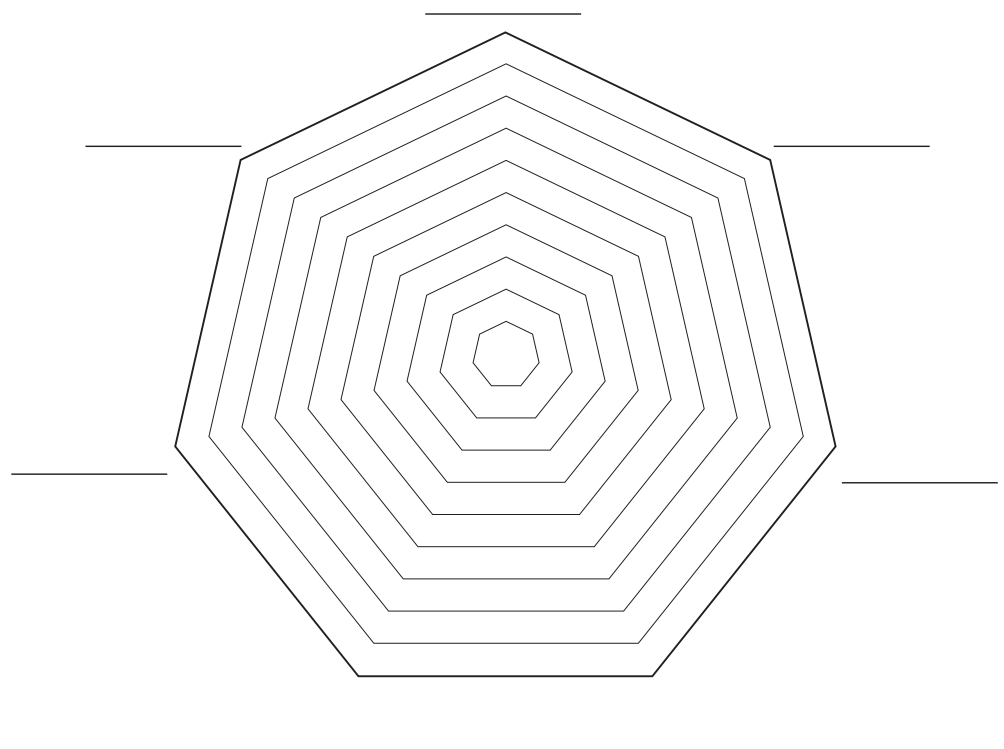
8

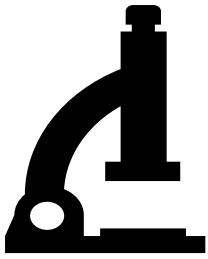
9

10

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

Sensorisk aromaprofil





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 6 parametre

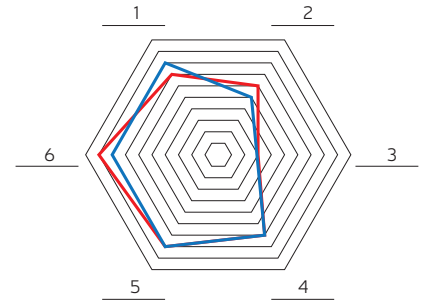
## Forklaring:

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

## Fremgangsmåde:

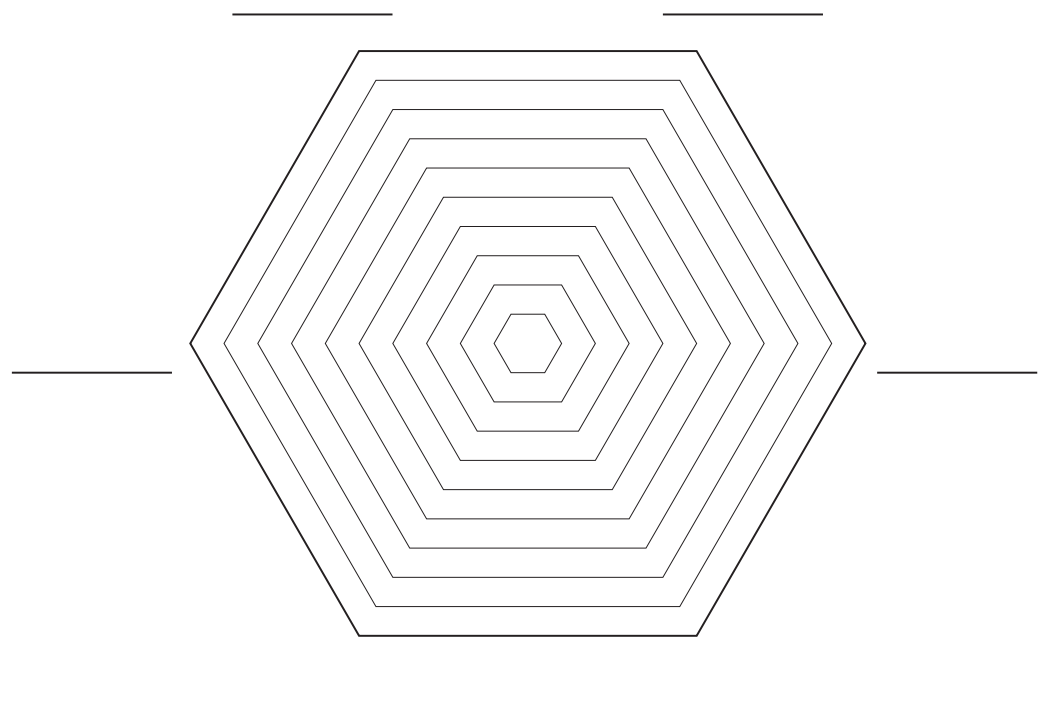
1. Find de relevante parametre og skriv dem ind i tabellen
2. Smag på prøven og vurder på en skala mellem 0 (midten) og 10 (yderste ring).
3. Tegn profilen ind i det nederste radarplot.

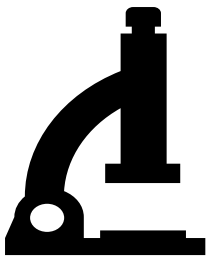
## Eksempel



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

Sensorisk aromaprofil





# Sensorisk aromaprofil

Navn: \_\_\_\_\_

Produkt: \_\_\_\_\_



For 5 parametre

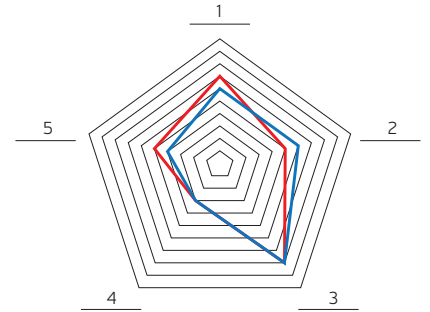
## Forklaring:

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

