

Schülerversuch  
(5. - 10. Klasse)

## Änderung der Geschmacksintensität bei Mischgeschmack

🕒 Zeit: max. 15 Min.

**Achtung:** Geschmacksexperimente nicht im Labor durchführen. Saubere Gefäße verwenden!

**Geräte:**

- Waage
- Becher
- Löffel

**Chemikalien:**

- Zucker
- Kochsalz
- Leitungswasser

**Vorbereitung:** Stelle 200 mL einer 2,5%igen (5 g Zucker in 200 ml Wasser) Zuckerlösung her und wiege 0,25 g Kochsalz ab.

**Durchführung:**

- Die Zuckerlösung wird zu gleichen Teilen auf die zwei Becher verteilt.
- In einem der Becher wird zusätzlich die abgewogene Menge Kochsalz gelöst.
- Probiere im mehrfachen Wechsel in kleinen Schlucken die beiden Lösungen. Prüfe dann, welche der beiden Lösungen süßer schmeckt!

**Beobachtung:** Die Zuckerlösung, die Salz enthält, schmeckt süßer, als die, die kein Salz enthält.

**Deutung:** Durch die Mischung dieser beiden Geschmacksqualitäten entsteht kein neuer Geschmack, sondern ein Geschmack wird dann intensiver wahrgenommen. Daher schmeckt die Zuckerlösung mit Salz süßer.