

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.