

Schülerversuch
(5. - 10. Klasse)

Änderung der Geschmacksintensität bei Kontrastgeschmack

🕒 Zeit: max. 15 Min.

Achtung: Geschmacksexperimente nicht im Labor durchführen! Nur saubere Gefäße verwenden!

**Geräte
und Chemikalien:**

- Zitronensaft
- Zucker
- Leitungswasser
- Löffel und Becher

Vorbereitung:

In einem Becher werden in ca. 100 mL Wasser einige Spritzer des Zitronensaftes gegeben. Ein Löffel mit etwas Zucker wird an der Seite bereitgelegt.

Durchführung:

- Nimm einen Schluck der Zitronensaft-Lösung, umspüle damit deine Zunge und merke dir die Intensität des Geschmackes.
- Dann nimmst du den Zucker in den Mund, löst ihn auf deiner Zunge und schluckst ihn herunter.
- Sofort nimmst du wieder einen Schluck der Zitronensaft-Lösung und umspülst deine Zunge erneut.
- Vergleiche deine Empfindungen der Geschmacksintensität der Zitronensaft-Lösung bevor und nachdem du den Zucker gegessen hast!

Beobachtung:

Durch den Konsum von Zucker direkt vor dem Probieren des Zitronensaftes schmeckt dieser weniger sauer, als bei der Probe, wo vorher kein Zucker konsumiert worden ist.

Deutung:

Durch den Kontrastgeschmack ändert sich die Geschmacksintensität. Dies liegt daran, dass bei dem Kontrastgeschmack süß-sauer kein neuer (Misch)Geschmack entsteht, sondern der Sauergeschmack gehemmt wird.