

| | | |
|--|---------------------------------------------------|----------------------|
| | Abhängigkeit des Geschmacks vom Geruch | 🕒 Time: max. 15 min. |
|--|---------------------------------------------------|----------------------|

geräte:

- Tuch zum Verbinden der Augen
- Mehrere Löffel und kleine Gläser
- Lebensmittel / Flüssigkeiten zum Testen

Experiment:

- Der Versuchsperson werden die Augen verbunden.
- Der Versuchspartner gibt der Versuchsperson vier zufällig ausgewählte Proben der Lebensmittel (jeweils mit einem Löffel) bzw. Flüssigkeiten (im Glas, nach jeder Flüssigkeit mit Wasser ausspülen).
- Die Versuchsperson kostet diese mit zugehaltener Nase ohne dabei zu atmen und gibt danach schnell an, worum es sich handelt.
- Anschließend wird der Versuch mit den gleichen vier Proben noch einmal ohne zugehaltene Nase durchgeführt und es darf dabei geatmet werden.
- Danach führt ihr den Versuch mit getauschten Rollen und neuen Proben durch!
- Hinweis: Die Löffel und Gläser werden aus hygienischen Gründen nur von einer Person benutzt!

Beobachtung:

Die Proben, die mit geschlossener Nase probiert worden sind, wurden weniger oft richtig erkannt, als die, die mit offener Nase probiert wurden. Ebenfalls war der Geschmack bei offener Nase intensiver.

Ergebnis:

Der Geschmackssinn wird durch den Geruchssinn beeinflusst. Daher konnten die Proben mit geschlossener Nase nicht so gut identifiziert werden. Dies liegt daran, dass nur ca. 20% des Schmeckens durch den Geschmackssinn ausgemacht werden, 80% jedoch durch den Geruchssinn. Denn beim schmecken werden auch Geruchsstoffe über die Riechschleimhaut aufgenommen. Daher schmeckt man bei Erkältungen auch schlechter.
