Detta material har delvis finansierats med EU-medel
eld & rimner
Nationellt resurscentrum för mathantverk
090703

Metod samt exempel på beskrivande ord

Smakprovet bör ha en tjocklek på 10 millimeter. Detta för att kunna värdera texturen på bästa sätt (gäller mjukt bröd).

1. Utseende

Skorpans färg

Mörk *bränd* *guldbrun*
gul *halmfärgad* *gyllene*
blek *glansig* *matt*
glåmig *marmorerad* *ojämn*
uppsvälld *smulig* *fläckig*
gyllenfärgad *kokt* *ljus*
sidenmjuk

Inkråmets färg

Vit *benvit* *ljusgul*
intensivt gul *brun* *mörk*
färgens homogenitet

Håligheternas spridning

storlek *homogenitet*

Massans sammanhållning

Sönderdelad *homogen* *skiktad*
smulig

2. Känsel

Skorpan

Slät *fin* *skrovlig*
fjällig *uppsvälld* *ojämn*
sidenmjuk *mjölig* *dammig*
glaserad *hård*

Inkråmet

Fuktig *torr* *slät*
sträv *kornig* *elastisk*
motståndskraftig *kompakt* *hård*
klistrig

3. Ljud

När man trycker ihop brödet med fingrarna samt ljud som uppfattas av innerörat när man tuggar det.

Dovt *gällt* *dämpat ljud*

Ljudkvalitet

Gnisslande *knastrande* *knaprigt*
smällande *frasigt* *krispigt*
sprött *kristalliskt*

4. Lukter och aromer

Skorpan och inkråmet

Rostat/rökt

Bränt *torkat* *mältat*
rostat korn *kaffe* *cikoria*
rostad kastanj *kådig, tjära* *rökig*
karamelliserad *snus* *kall tobak*
bränt hår *bränd tändsticka* *svavel*

Bageri/gryn/mjöl

Torrt mjöl *fuktigt mjöl* *deg jäst med jäst*
deg jäst med surdeg *smördeg* *kastanj*
vetekli *jute* *kexig*
vattendeg *torrt bröd* *mjölsäck*
vetegrodd *paj* *vetekorn*
majskorn kokta i vatten *sesam* *solros*

Konditori

Bulle *croissant* *skorpa*
knyte *bakelse* *kex*
pannkakor *mandelkakor*

Jäst/syrat

Syrlig *jäst* *filmjölk*
syrlig vassle *söt vassle* *färsk mjölk*
färskost *ostkant* *alkoholhaltig*
möglig *surdeg* *smörig*
härsken *tvålig* *bitter*
frömjöl

Vegetabilisk/ört

Torra örter *färska örter* *halm*
te *örtte* *kokt potatis*
grönsaker *färskt hö* *torkat hö*
torkad halm *fuktig halm* *grönska*

Vegetabiliskt/trä

Träflis *sågspån från gran* *sågspån från lövträd*
bark *gammalt bröd* *undervegetation*
undervegetation i barrskog *fuktig ved*
vissna löv *mylla* *jord*
mögel *cederträ* *ved från barrträd*
kork

Vegetabilisk/allmän

Matta *bomull* *linne*
kokt ris *trälim* *papper*
kokt potatis *potatismjöl* *kokt pasta*
damm *gamla böcker* *torr källare*
fuktig källare

Konfekt

Karameller *kandisocker* *nougat*

Specerier

Aromatiska ämnen *kryddor* *honung*
pepparkaka *vanilj* *marshmallow*
ingefära *kanel* *lakrits*
anis *pomerans*

Frukt

Torkad frukt *hela valnötter* *skalade valnötter-*
hasselnöt *mandel* *mandelmjölk*
kokta äpplen *persika* *aprikos*
plommon *jordnötssmör* *russin*

Blom

Apelsinblomma

Främmande/kemisk

Järnhaltigt *papp* *gammal disktrasa*
kokt olja *vattenfärg* *trälim*
tidningspapper *bränd plast* *oxiderad olja*
diesel *doft av skurtrasa*

5. Grundsmaker

Sött *surt* *salt* *beskt*

6. Trillingnervförnimmelser

Stickande *sammandragande* *metallisk*
brännande *frisk* *kärv*
uttorkande

7. Aromer

Se punkt 4.

8. Textur

KONTAKTTEXTUR

Raspig *sträv* *slät*
fuktig *vattnig* *frisk*
mjölig *torr* *puderaktig*
sandig *kristallisk* *kornig*
vass

SÖNDERDELNINGSTEXTUR

Skör *motståndskraftig* *finfördelad*
hård *seg* *fast*
mjuk *smidig* *mör*
klimpig *kornig* *sandig*
solid *smulig* *spröd*
löslig *kompakt* *krispig*
frasig *knaprig* *gnisslande*

TUGGTEXTUR

Fin *slät* *len*
oljig *fet* *krämig*
fibrig *senig* *trådig*
saftig *torr* *uttorkad*
kompakt *lätt* *flytande*
smältande *smidig* *mjuk*
flexibel *elastisk* *gummiaktig*
formbar *hård* *seg*
fast *slapp* *sandig*
smulig *degig* *klibbig*
vidhäftande *fyllig*

SVÄLJTEXTUR

Flytande *lättflytande* *klibbig*
degig *sträv*

RESTTEXTUR

Partiklar, små korn, klistrat på tänderna, klistrat i gommen
Ingen *medel* *hög*

9. Eftersmaker

Nya förnimmelser efter sväljning.

10. Aromens varaktighet

Den tid som aromerna dröjer kvar i munnen och kan uppfattas efter intagandet, mätt i sekunder.

11. Smakprofil

De första förnimmelserna, höjdpunkt, utplaning och avtagande. Av grundsmaker, aromer och trillingnervförnimmelser.