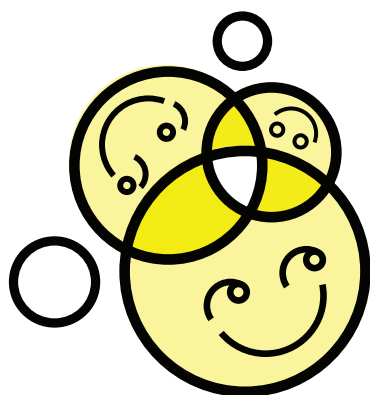


Elever i Danmark undersøger deres smagsfølsomhed og præferencer

Resumé af "Rapport om resultater fra Masseeksperiment 2008"



MASSEEKSPERIMENT

08

SMAG OG BEHAG



Dansk Naturvidenskabsfestival 2008

Rapporten er udarbejdet af Bodil Allesen-Holm, Michael Bom Frøst og Wender Bredie. Sensorisk Videnskab, Institut for Fødevarervidenskab, Det Biovidenskabelige Fakultet (KU-LIFE), Københavns Universitet.

- Hele rapporten kan downloades på www.naturvidenskabsfestival.dk

Masseeksperiment 2008 bestod af en række forsøg, som gav indblik i smagsfølsomhed (tærskelværdi for genkendelse) og smagspræferencer hos børn i skolealderen. Der er aldrig før blevet testet en så stor gruppe af skolebørn. Forsøgene var designet for nemt at kunne forstås og gennemføres, selv i de mindste klasser. Størstedelen af eleverne, som gennemførte forsøgene, tog Masseeksperimentet seriøst og afleverede resultater som efterfølgende blev godkendt af deres lærer - i alt 8990 gyldige/godkendte besvarelser.

Som indledning til resultaterne skal det siges, at databehandlingen er sket under forudsætning af, at alle elever har forstået deres opgave, at smagningen er foregået i fuld overensstemmelse med vejledningens forskrifter, og at deltagerne har smagt på alle prøver i rækken.



Resultater: Piger og nordjyder er bedst til at genkende smagene

Masseeksperiment 2008 viser, at både alder og om man er dreng eller pige har nogen betydning for, hvor nemt man kan genkende sure og søde smage, og hvor meget man kan lide disse i læskedrik tilsat aroma. Piger er generelt lidt bedre til at genkende den sure og den søde smag (grundsmage). Drengene kan bedre lide kraftigere smage i læskedrik end piger kan, dette gælder både sure og søde læskedrikke. Der er desuden fundet forskelle i genkendelsen af grundsmagene sur og sød for de fem regioner. Forsøgene viser, at elever i Region Nordjylland er de bedste til at genkende både den sure og den søde smag. Dog er der tale om små forskelle generelt mellem regionerne.

Der findes en gruppe børn med præferencer for meget sure smage, denne gruppe består af en lidt større andel drenge end piger. Forsøget viser også at den søde tand bliver lidt mindre med årene – især ca. fra 14 års alderen. I denne alder begynder man også at opfatte sig selv som mindre kræsne, og vise interesse for fisk og "bitre" fødevarer som fx te. Dog synes størstedelen af de deltagende elever, at søde frugter er at foretrække frem for sure eller bitre frugter.

Ser man på danske skolebørn generelt, så er de ikke specielt kræsne, eller rettere de opfatter ikke sig selv om kræsne. De kan godt lide fisk, og størstedelen af dem spiser faktisk grønsager hver dag. Et mere bredt studie om fødevaner samt præferencer for dufte og madens udseende hos skolebørn vil kunne understøtte og udbygge konklusionerne i dette unikke eksperiment.

I rapporten om resultater af Masseeksperiment 2008 kan du se figurer og grafer og læse om mange flere resultater fra eksperimentet.

Perspektiver: Måske skal en sund snack til drenge være sur?

Dette projekt er starten på en kortlægning af smagspræferencer hos skolebørn. Hele problematikken omkring børn og unges accept af fødevarer er dog mere omfattende end kun smagsindtrykkene. Andre sensoriske indtryk er også vigtige, som f.eks. udseende af fødevarer. Der er desuden andre faktorer, der spiller ind, når det gælder fødevalg hos børn, f.eks. sociale og økonomiske faktorer. Desuden har hukommelsen også stor indvirkning på valg af fødevarer. En videreførelse af forskningen på området kan give en bedre forståelse af børnenes præferencer for fødevarer i relation til deres personlige udvikling, og måske på længere sigt hjælpe til udvikling af sunde fødevarer.

I fødevarerindustrien er der interesse for at vide mere om børns præferencer og fødevalg. Undersøgelser som Masseeksperimentet kan have relevans for produktudviklingen i fødevarerindustrien til forståelse af børns præferencer – at ikke alle børn er ens, at både køn og alder spiller ind, når der vælges fødevarer. Måske kan man designe forskellige sunde fødevarer til forskellige grupper af børn. Måske skal sund snack til drenge være sur for dermed at få dem til at prøve den første gang.

Håbet er også, at dette forsøg har været med til at udvide skolebørns horisont mht. smag, fødevarer og fødevalg. At få eleverne til at sætte spørgsmålstegn ved, hvorfor de lige netop kan lide og ikke kan lide bestemte fødevarer og få en god dialog i gang om, hvad vores fødevarer egentligt smager af såvel som sundhedsaspektets sammenhæng med smagsansen.

Masseeksperiment 2008 er udviklet i et samarbejde mellem Dansk Naturvidenskabsformidling, Det Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet samt portalen www.foodofLIFE.dk, hvor man både før, under og efter eksperimentet kan få sikker og letforståelig viden om fødevarer og sundhed samt ideer til undervisningsforløb inden for disse emner.