

Die Sinne und das Essen



Beim Essen werden alle Sinne des Menschen beansprucht. Die Aufnahme und Verarbeitung von Sinneseindrücken ist hoch komplex.

Visuell:

Über das Auge werden die ersten Eindrücke der Lebensmittel gesammelt. Das Auge erfasst:

- Form(Gestalt)
- Farbe
- Struktur(innere Beschaffenheit)
- Glanz(bei z.B. Sauce)
- Trübung(bei z.B. Brühe)

Olfaktorisch:

Die Nase erfasst zunächst alle Gerüche des Lebensmittel. Beim Essen kann sich nur mit der Nase das Aroma entfalten.

- Frische
- Typisches
- dumpf
- muffig/Fehlgerüche
- Geruchsmerkmale

Gustatorisch:

Die Zunge, der Mund und der Rachen nehmen verschiedene Reize auf.

- Sauer
- Süß
- Salzig
- Bitter
- Umami

sowie

- Kühl(Menthol/Temperatur)
- Scharf/Heiß(Chili/Temperatur)
- adstringierend(mund-zusammenziehend)
- Metallisch(Eisen)

Der Mensch registriert erst ab 3g Zucker Süße, ab 0,5g Salz das es salzig ist.

Haptisch:

Der Tastsinn ist das größte Sinnesorgan ohne der Mensch lebensunfähig wäre. Die Berührungsempfindungen geben den Mensch Aufschluss über die Beschaffenheit des Lebensmittels.

- Knusprig
- Klebrig
- Zäh
- weich

auditiv:

Auch der Sound des Essens ist für uns sehr wichtig. Beispielsweise beschäftigt sich ein extra 12-köpfiges Team bei einem nichtgenannten Chipshersteller wie Chips am besten knacken sollen.

- Kaugeräusche
- Abbeißgeräusche
- Geräusche beim Zerschneiden und aufspießen von Lebensmitteln

Abschließend muss man sagen, dass all diese Empfindungen in der deutschen Sprache kein eindeutiges Wort hat. Im Englischen spricht man von Flavour im deutschen kann man übertragend sagen Aroma.