

# OPGAVE – SMAGSWORKSHOP

**Opgaven går ud på at sammenligne glutaminsyre-indholdet i fødevarer med din oplevelse af fødevarernes umamismag.**

1. Vælg fire til seks råvarer (dvs. rå fødevarer - ikke tilberedte), som I vil undersøge i forhold til deres umami-smag.
2. Lav en rangorden af råvarerne i forhold til deres umamismag. Vi oplever smag forskelligt, så I behøver ikke at være enige.
3. Find ud af hvor meget glutamat/glutaminsyre, der er i de enkelte råvarer. Glutamatindholdet er fødevarens potentiale for umami-smag og ikke nødvendigvis udtryk for den reelle umamismag. Brug databasen <https://frida.fooddata.dk/>, hvor I kan finde råvarernes indhold af de forskellige aminosyrer.
4. Sammenlign fødevarernes indhold af glutaminsyre (og dermed deres potentiale for umamismag) med jeres rangordning af fødevarerne. Tag også fårekylinger med i jeres sammenligning. Fårekylinger indeholder 6400 mg glutaminsyre pr. 100 gram.