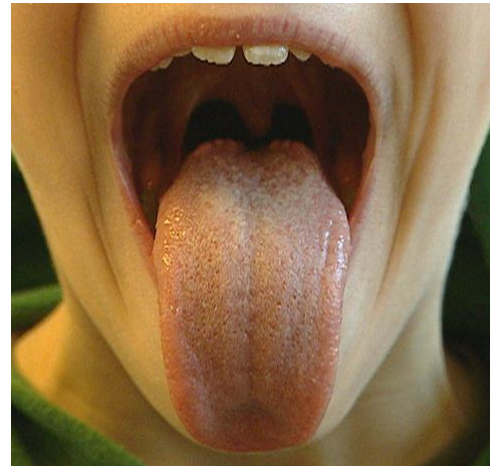


Proeven van smaken

Zout, zoet, zuur, bitter of umami

De mond is een belangrijk onderdeel van ons lichaam. Zonder mond kunnen we niet eten en praten en ook ademen zou moeilijker worden. Ons voedsel is wel of niet 'naar ons bekkie'. We vinden het lekker of niet. Maar hoe kunnen we dat proeven?



Tong

We denken altijd dat we vooral onze mond gebruiken om eten te proeven. Op onze tong zitten namelijk smaakpapillen waarmee we proeven. We kunnen vijf verschillende basissmaken herkennen: zout, zoet, zuur, bitter en umami.

Onze tong bezit ook tastzintuigen waarmee we ons voedsel voelen. We kunnen voelen wat de textuur is: korrelig of glad, zacht of hard, draderig of slijmerig. En we voelen de temperatuur: een koud ijsje, een hete bitterbal, warme chocolademelk.

Andere zintuigen

De tong kan die vijf smaken wel onderscheiden, maar zowel aardbeien als frambozen zijn zoet en tóch proeven we verschil. Dat verschil kan onze tong alleen niet maken. We gebruiken onze ogen, oren en neus ook bij het proeven. We zien het verschil tussen de vruchten, we ruiken de verschillende geuren en bij bepaalde voedingsmiddelen horen we zelfs verschil in hoe ze klinken als we erop kauwen.

Het blijkt dat vooral onze neus ons verschillende smaken laat waarnemen. Als iets dus niet aangenaam ruikt, zul je het minder snel in je mond willen nemen, want dan verwacht je een vieze smaak. Soms valt dat mee en soms kan iets dat lekker ruikt ook tegenvallen als je het eet. De zintuigen werken dus samen bij het proeven.



Een spier

Behalve zintuig is de tong ook een spier. Een heel sterke spier zelfs. We kunnen er makkelijk en flexibel mee bewegen. Je likt er je tanden mee schoon, duwt er eten mee naar de juiste plekken in je mond en zonder je tong zou je niet kunnen slikken en onduidelijk spreken.

