



Att tycka om eller inte....

Åsa Öström

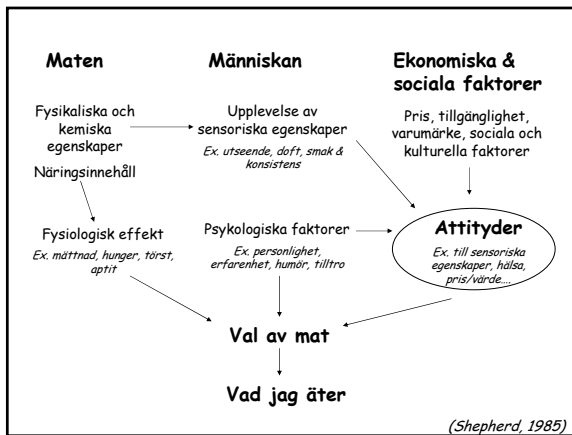
Institutionen för restaurang- och måltidskunskap

Varför äter vi det vi äter?

- Därför att vi gillar smaken
- Därför att vi har blivit vana vid det
"människan gillar det hon äter, snarare än äter det hon gillar" (Lewin, 1943)
- Därför att det är "bra för oss" - och vår kropp vet vad den behöver

Art	Föda	Icke-föda
Insekter	Latinamerika, Asien, Afrika	Västeuropa, Nordamerika
Hund	Korea, Kina	Europa, Nordamerika
Häst	Frankrike, Belgien, Polen Norden	England, Nordamerika
Kanin	Frankrike, Italien	Nordamerika
Sniglar	Frankrike, Italien	England, Nordamerika
Groda	Frankrike, Asien	Europa, Nordamerika

(Fischler, 1988)



Biologiskt adaptiva faktorer

- Medfödda smakpreferenser
Gillande av söta smaker
Aversion mot bittra smaker
- Människan som allätare
Neofobi
Neofili
- Att förändra ett gillande till ett ogillande

Fysiologiska och sensoriska faktorer

- Mättnad och hunger
- Matens smak, doft och konsistens
stor variation mellan olika kulturer
samt mellan individer i samma kulturkrets
- Perifer-sensorisk-mättnad
"smörgårdsbordseffekten"

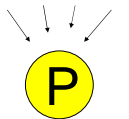
Psykologiska och sociala faktorer

- Hemmets påverkan
- Social påverkan
- Personer utanför familjekretsen

Situations- och frekvensrelaterade faktorer

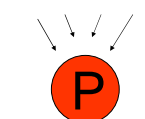
- Kaffe på morgonen/kvällen
- Mat som statussymbol
- Middagens olika komponenter
- "sill och potatis" "falukorv och hallonkräm"
- Förekomst och frekvens

a) Exponering



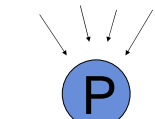
Ensidig preferens

b) Exponering

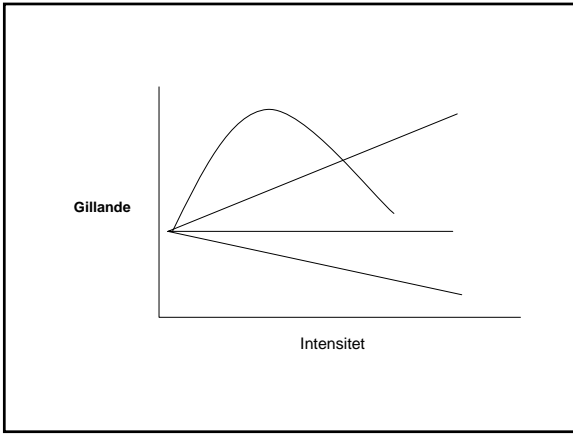


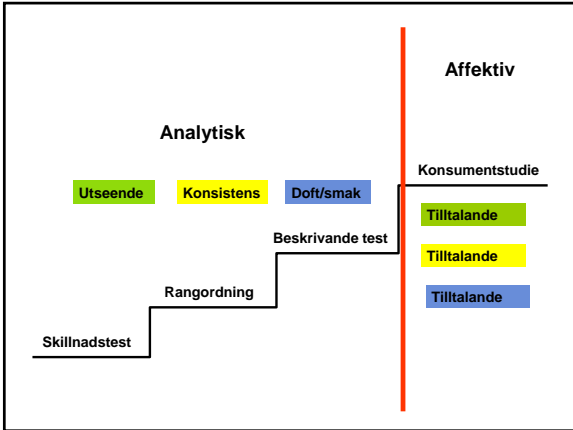
Vitlök - Vitlök +

c) Exponering



Hälsa - Hälsa +
Neofili Neofobi









Träning i individuella bås

RÖDA VINER, Fruktiga & Smakrika

Mont Gras Merlot (nr 6516)

Ursprung Chile Colchagua

Producent Viña Mont Gras

- Helbutelj 750 ml 89,00 kr

Färg Mörk, röd färg.

Doft Mycket fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av mynta och mörka bär.

Smak Ungdomlig, mycket fruktig, balanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av mynta och mörka bär.



Fyllighet Strävhet Fruktysra

Användning Serveras vid 16-18°C till rätter av mörkt kött, gärna grillat.

Hållbarhet Vinner inte på lagring.

Druvsorter/Råvaror Merlot

Provad årgång 2001

Provningsdatum 20030905

Alkoholhalt 14 volymprocent