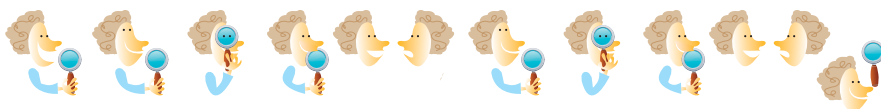


# Smaksagentane



**Dei er tolv damer, og tre faste dagar i veka møtest dei. Alltid innanfor same tid på dagen. Dei er handplukka for eitt og same mål: SMAK!**

TEKST: TRINE-LISE GJESDAL  
FOTO: NOFIMA

Det er ikkje ei kva som helst slags gruppe damer det er snakk om. Dei er valde ut til å delta i noko som heiter sensorisk panel ved laboratoriet på Nofima Mat. Sensorikk er nemleg eit eige fagområde som går ut på å beskrive dei sansane vi menneske kan oppfatte – anten ved å lukte, smake, sjå, røre eller høyre. Josefine Skaret leier laboratoriet der dei tolv damene

møtest. Ho fortel at jobben til smaksagentane er å beskrive mat.

– Dette gir viktig informasjon til dei som produserer mat. På denne måten kan matprodusentane lage mat som både du og eg ønskjer, fortel Josefine.

### Damer luktar best

– Grunnen til at det berre er damer som jobbar som smaksagentar, er at damene var flinkare enn mennene til

å bruke sansane sine då vi testa dei, forklarar Josefine.

Kvar tysdag, onsdag og torsdag mellom klokka 10 og 14 møtest kvinnene på laboratoriet for å smake på ulike matvarer. Det er ikkje tilfeldig at dei møtest til fast tid. Josefine fortel at sansane våre er fine instrument som blir påverka av korleis vi lever. Derfor er det viktig at sansane er på sitt aller beste når dei skal brukast.

### Skjerpar sansane

Smaksagentane slepp å kome på jobb kvar dag. På måndagar har dei fri, fordi dei kan vere slitne etter helga.



sminke eller parfyme. Leppestift, for eksempel, kan setje smak på maten. Parfyme kan òg forstyrre sansane. For lukt påverkar smak, forklarar Josefine. Ho fortel òg at fargar er med på å bestemme kva slags smakar vi kjenner.

– Førestell deg berre at du får servert ein yoghurt med jordbærsmak, men at yoghurten er heilt grøn i fargen. Då sender auga heilt andre signal til hjernen. Kanskje yoghurten gir beskjed om at det skal smake grønnsaker, fordi det er det du forventar deg av grønfargen. Dermed kjenner du automatisk ein heilt annan smak enn jordbærsmak, forklarar Josefine.

### Som sporhundar

Nokre av dei viktigaste oppgåvene til smaksagentane er å kjenne til grunnsmakane. Grunnsmakane våre består av søtt, salt, surt, bittert og umami (kjøttsmak). Damene må ha ein god nase for å kunne fortelje korleis maten luktar. I tillegg må dei vere flinke til å beskrive kva maten smakar.

– Smaksagentane må kunne fortelje oss om maten er hard eller mjuk, fast eller flytande. Og om maten smakar rart, skal dei kunne fortelje oss kva det

rare smakar. Det kan vere at nokon klagar over at kjøttkakene dei har kjøpt, smakar annleis. Då leitar smaksagentane etter smakar som ikkje skal vere der. Dei jobbar på ein måte som sporhundar, forklarar Josefine.

I helgane er det nemleg vanleg at ein legg seg seinare enn vanleg, og at ein et annleis og på andre tidspunkt enn elles. Når dei kjem på jobb tysdag, er dei derfor utkvilte, og sansane er skjerpa. Det er vanleg å begynne på jobb klokka 8, men smaksagentane begynner ikkje å jobbe før klokka 10.

– Det er fordi damene verken skal vere svoltne eller mette. For også dette er med på å påverke sansane, seier Josefine.

### Grøn yoghurt

Når smaksagentane kjem på jobb, får dei ikkje lov til å ha på seg verken

