Kocken Olle Broström är förmodligen en super-taster. Här tävlar han i Årets kock på Malmö Arena. **Foto: Emil Langvad / TT**

# Kockar oftare utrustade med super-smaksinne

**För salt eller för surt? Det kan delvis bero på om du är en super-taster eller non-taster. En ny undersökning visar, kanske inte så förvånande, att många i restaurangbranschen har ett smaksinne lite utöver det vanliga.**

Har du varit med om att du är den ende i ett sällskap som upplever att maten som serveras på restaurangen är väldigt salt trots att ni äter samma sak?

Det kan bero på att du är en super-taster medan resten är tasters eller non-tasters.

## Delar in i tre smakgrupper

Om du aldrig har hört talas om termerna ovan är det för att de först och främst används inom forskningen kring smak och smakupplevelser som bland annat bedrivs på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan.

– Genom att låta människor smaka på en kemisk lösning går det att dela in människor i de tre olika grupperna beroende på hur de reagerar, förklarar forskare Johan Swahn i Grythyttan.

En super-taster upplever en bitter och stark smak som stannar kvar i munnen efter att ha smakat lösningen, en taster känner smak men upplever den inte lika obehaglig medan en non-taster tycker att lösningen smakar vatten.

– Rent generellt brukar man säga att befolkningen består av 25 procent super-tasters, 50 procent tasters och 25 procent non-tasters, förklarar Johan Swahn.

## Känsligare smaksinne i restaurangbranschen

Men det finns undantag från den regeln. Två studenter, Johan Gelberg och Isaac Anjou Monero, tog med sig den kemiska lösningen till den stora matmässan GastroNord för att testa på besökarna.

Det visade sig då att betydligt fler än schablonsiffran 25 procent var så kallade super-tasters. Hela 42 procent reagerade kraftigt på smaken.

– Vi är inte så förvånande att så många var super-tasters. Vi vet sedan tidigare att många som är känsliga för smak väljer yrken som kock eller vinexperter, säger Johan Gelberg.

## Bra kunskap när man är kock

Men på vilket sätt är det här nödvändig kunskap? Tillbaka till restaurangen där gästerna upplever olika smak trots att de äter samma sak.

– Som kock kan det vara bra att känna till att jag har ett känsligare smaksinne än flera av mina gäster, säger Johan Swahn. Det kan innebära att jag kanske måste krydda lite till för att de ska få samma smakupplevelse som jag. Dessutom är det mycket viktigt när man arbetar med produktutveckling i livsmedelsbranschen.

### MER OM SMAKSINNET

De fem smakerna vi känner är:

- surt
- sött
- beskt
- salt
- umami

Alla människor har normalt samma antal receptorer på tungan men de reagerar olika hos oss.

*Källa: Johan Swahn*

**Åsa Svennebäck** (asa.svenneback@svt.se)