



Wir möchten, dass Sie wissen!

Farben von Lebensmitteln beeinflussen den Geschmack

Regensburger Psychologen untersuchen kognitive Einflüsse auf die Wechselwirkung von Farbe und Geschmack

„Das Auge isst mit“ ist ein bekanntes Schlagwort. In der Tat lässt sich der Einfluss von visuellen Faktoren, wie z. B. der Farbe, auf das Geschmackserleben in vielen Studien nachweisen. Nicht ganz so klar ist der Mechanismus, über den die Farbe Einfluss nimmt. Werden Farbe und Geschmack auf einer frühen Stufe der Verarbeitung zu einem multisensorischen Gesamtperzept integriert? Oder sind es höhere, kognitive Prozesse, wie z. B. die erlernte Assoziation der Farbe mit einem bestimmten Geschmack, die zunächst unsere Erwartung an ein Lebensmittel und das erlebte Aroma desselben beeinflussen? In einer Studie, die im Fachmagazin *i-Perception* erschienen ist, sind Regensburger Wahrnehmungspsychologen um PD Dr. Tina Plank, am Lehrstuhl für Psychologie der Universität Regensburg und Prof. Dr. Mark W. Greenlee, Lehrstuhl für Psychologie der Universität Regensburg, diesen Prozessen auf den Grund gegangen.

[mehr Infos](#)

Quelle: Uni Regensburg



ZUPI Beratung · Marketing · Kommunikation GmbH · Franz-Kobinger-Straße 11a · 8157 Augsburg
Telefon +49 821 9998140 · www.zup-gmbh.de · info@zup-gmbh.de

Wenn Sie unser ZUPI-Wissen nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte hier.

