



約翰·麥奎德

# 口口科

80207徐沛晴

# 嘗學

普立茲獎得主教你

用腦品出好滋味

# 的



# 味覺圖的起源與錯誤

「味覺圖」給料理領域帶來深深的影響，但卻也是科學史上的一大烏龍。味覺圖可以追溯到科學家大衛·哈林格於一九〇一年所做的一項實驗，他發現舌頭上的不同區域對不同味道（酸、甜、苦、鹹）的感受程度有所不同。雖然這麼說，其中的差異卻不明顯。然而，心理學家艾德溫·波林將實驗數據誇大化，甚至繪成圖表，進而演變成我們所熟知的味覺圖。直到人類擁有更先進的科學技術後才發覺「舌尖感受甜；後端為苦味；鹹和酸分別位於舌頭側邊的前和後方」這種理論根本不存在，事實上每個味蕾都含有能偵測不同味道的體蛋白，所以基本上舌面上每個區域的感受程度皆相同。

徐國維 費斯廷

# 辣

## 的真相

這不是味道，  
是.....

# 火警!

### ### 科學解析

- 「辣」其實是痛覺，並不屬於味覺
- 雖不會讓身體溫度增高，卻讓人滿頭是汗
- 辣椒素刺激神經末梢，產生灼燒感 

### ### 心理作用：越辣越愛？

- 良性自虐：大腦、內啡肽和多巴胺惹的禍
- 天然止痛興奮劑讓人產生愉悅感，辣味越吃越上癮。

### ### 解辣撇步



- 救火用乳製品，酪蛋白是辣椒素的剋星
- 辣椒素為脂溶性，難溶於水

這些有關辣的小知識，  
你都知道嗎？