

以書映光 115年1-2月挑戰任務
《品嘗的科學：普立茲獎得主教你用腦品出好滋味》
中山國中 80602 李玫

味覺圖錯誤聲明：

味覺圖是一張標示著舌頭不同區域對酸、甜、苦、鹹的敏感程度示意圖。這張圖由波林參考德國科學家哈尼格的研究資料所繪製而成。一開始，波林已把哈尼格的發現誇大，然而在這之後，許多教科書以及研究者又把範圍定得更分明，導致味覺圖越描越黑。但根據生物試驗證明，舌頭上的每個味蕾都有五種不同的受體蛋白，而這些受體蛋白皆可以測到每一種味道分子，也就代表舌頭上的任何地方都感覺的到所有五種味覺(包括新發現的鮮味)。因此味覺圖的區分太過於簡化，且缺乏試驗數據，容易誤導人，是錯誤的。事實上，品嘗是多感官的整合，受到文化、心理、嗅覺的影響。總之，我們應以科學研究結果作為依據，去更好的了解味覺。

簽名：
父親與母親

李玫 余紀荷

115年 1-2月 以書映光

中山國中
80602 李政

《品嚐的科學：普立茲得主教你用腦品出好滋味》

辣的科學

1. 科學原理：辣椒素刺激口腔受體，降低嘴巴對熱感覺的臨界值，欺騙大腦正在遭受「高溫燙傷」的錯覺，帶來灼熱感。

2 演化過程 辣椒素是辣椒為了防止哺乳類動物吃掉種子而演化出來的化學防禦武器。

3 心理反應
人類從這種「虛假的危險」中獲得快感，將生理痛覺轉化為心理享受。



SO SPICY!