

※以書映光115年1—2月《品嘗的科學》挑戰任務※

味覺圖的起源與錯誤之處

味覺圖的起源與演變

味覺圖最早是艾德溫·波林以德國科學家大衛·P·哈尼格的實驗（探討不同味道的溶液與舌頭不同位置的關係）為基礎，進一步繪製出來的示意圖，收錄於他的書籍《實驗心理學歷史上的感覺與知覺》。波林的「示意」卻意外誇大了微小的感官差異，實驗得出來的結論其實是敏感度的不同（而且非常細微），但他畫出的圖卻將舌頭感官理解成每個區域處理不同的味覺，這樣的畫法使得外界錯認為每個味覺就像動物園的園區般各有各的位置，於是出版商又為味覺圖標示了更明確的座標，成為現在看到的錯誤的味覺圖。

錯誤原因整理

1. 舌頭個位置上所感受到的差異其實很不明顯，並沒有如圖上所畫的般清楚
2. 舌頭上不管哪個位置都能感覺到都能感受到甜、鹹、酸、苦與鮮等五種味覺

兩位確定且認同的大人



賴清奇
劉功

辣椒怎麼 會「燙」?

來燙燙看

當我們的眼耳口皮膚的神經細胞碰到任何溫度高於華氏108度時，細胞會出現孔洞，只有帶正電的鈣離子能通過，這樣的電位改變會刺激細胞，時間比味覺受體的傳導時間短。辣椒會蒙騙這個系統，突然間，華氏98.6度感覺像華氏150度般，這就是為什麼辣椒會燙，所以趕緊來try try看全身發燙的感覺吧！

