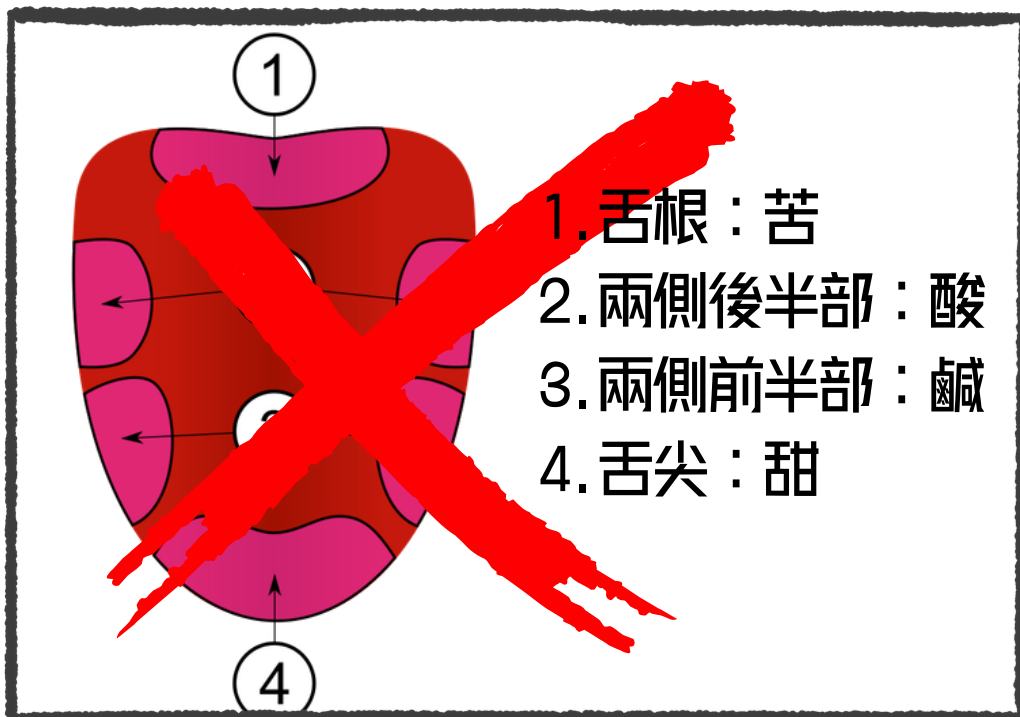


味覺圖錯誤聲明

味覺圖的起源可追溯至1901年德國科學家 David P. Hänig 的研究。他指出舌頭不同部位對甜、酸、苦、鹹等味道的敏感度略有差異，但並未主張各區只能感受單一味道。1942年，哈佛心理學家 Edwin G. Boring 在整理文獻時引用並翻譯了 Hänig 的研究，卻誤解其數據，將「敏感度差異」簡化為明確的區域分布圖，導致英語世界誤以為舌頭存在固定的「味覺地圖」。後續實驗證實，舌頭各部位的味蕾都能感受五種基本味道，只是敏感程度略有不同。味覺圖的錯誤在於過度簡化科學結果，將細微差異誤解為絕對分區，因而成為長期流傳的科學迷思。此案例提醒我們，科學研究需要被正確理解與傳播，否則錯誤的詮釋可能比原始研究影響更深遠。



聲明人1: 顏慧芳

聲明人2: 陳佩琦

為什麼我們天生討厭苦味， 卻又會愛上咖啡與巧克力？

苦，是身體的警報器，也是成長的象徵。

每個人的味覺都
不一樣嗎？

是的，受到DNA、環境、生活經驗等的，影響沒有人的味覺是一樣的。

震驚!!鼻子也有味覺?!

是，其實人體全身各處都有味覺，學家曾培養具有TAS2R38受體的人類鼻竇細胞進行實驗，並利用PTC做實驗測試，發現這些細胞會釋放出微弱的電流，就像舌頭上的苦味受體一樣。

苦味基因是甚麼？

為什麼人類需要
感受到苦味？

科學發現：
許多天然毒素帶有苦味對苦敏感有助於避免中毒

苦味是怎麼被感受到的？

當我們吃到苦的食物時：

- 食物中的苦味分子
- 會和舌頭味蕾上的「苦味受體」結合
- 產生神經訊號
- 傳送到大腦味覺區
- 我們感覺到「苦」

苦味基因是一種位在人體地5,7,12條染色體上科學家目前大約發現23個和苦味受體相關的基因

