

1. 【味覺圖錯誤聲明】

請你以 100-300 字為限，說明「味覺圖」的起源與錯誤之處。

2. 【改正錯誤】

請找到小時候曾經學過「味覺圖」的兩位成人，並將你所寫的【味覺圖錯誤聲明】讀給他們聽，確定他們理解並且改正這個錯誤的觀念（請他們簽名，簽在你的聲明的紙上，以示認同）。

3. 【傳遞美味的科學】

請你從第三章（苦）、第五章（甜）、第七章（辣）中「挑選一個」你最感興趣的口味，將其中的科學畫成一張 A4 傳單。記得一定要有科學的說明！

聲明啟事

關於「味覺圖」的正確說明

近期針對教科書與網路上流傳的「舌頭味覺分區圖」進行資料查證後，特此發布更正聲明：

• 「味覺圖」的起源

所謂的「味覺圖」源自 1901 年德國科學家大衛·哈尼格 (David Hänig) 的研究。他發現舌頭不同部位對基本味道的敏感度存在極微小的閾值差異，並繪製了示意圖以呈現這些細微變化。

• 誤傳的形成

1940 年代，美國心理學家埃德溫·波林 (Edwin Spring) 在引用哈尼格的數據時，誤將「敏感度差異」解讀為「功能分區」，導致後續教科書與教材長期沿用錯誤的「味覺分區圖」。

• 正確的味覺知識

舌頭上任何含有味蕾的區域（包括軟顎與咽喉）都能感受甜、酸、鹹、苦、鮮五種基本味道，並非分區運作。雖然部分區域對特定味道的化學物質敏感度略高，但差異極其細微，對整體品嚐體驗並無實質影響。

• 更正目的

本聲明旨在澄清「味覺分區」的錯誤觀念，推廣正確的科學知識，避免錯誤資訊持續流傳。

特此聲明。

發布單位：(興雅國中)

日期：2026年2月23日

簽名

王毓嫻

陳文賢



老
九

一場從舌尖到大腦的冒險



from tongue to brain



🔥 什麼是「辣」？

辣度單位：史高維爾 (Scoville)

世界頂尖辣王：卡羅萊納死神辣椒 (150 萬 Scoville) -----

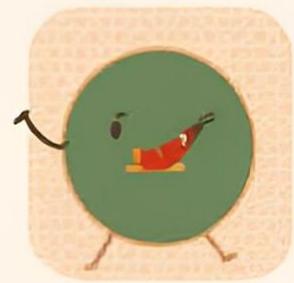
辣不是味覺，也不是嗅覺

→ 它是一種灼熱痛覺，由辣椒素刺激神經所產生

🌿 辣椒的生物祕密

- 辣是辣椒的防禦武器：驅蟲、殺菌
- 人類吃辣的歷史超過 12000 年
- 古植物學家 Linda Perry 發現辣椒澱粉粒化石

→ 可追溯至 6000 年前



🌶️ 我們為什麼會愛上辣？

辣讓味覺更敏銳，食物更鮮明

辣也可能讓神經短暫遲鈍，產生「痛快感」

痛覺與快感系統位置相近

→ 吃辣 = 挑戰 + 快感的雙重刺激

就像高空彈跳、看恐怖片

→ 挑戰辣椒，是勇者的浪漫

🩺 辣椒的醫療力量

辣椒素已使用數百年：

- 舒緩牙齦疼痛
- 製成止痛貼布、藥膏
- 治療鼻塞、蛇咬、中毒
- 原理：辣椒欺騙神經，讓身體誤以為溫度升高

其他應用：

- 辣椒噴霧利用同樣的灼熱原理
- 印度農夫用「鬼椒繩索」防止大象入侵

🔥 辣的三大特徵

延宕時間：辣味多久出現

滯留時間：辣味停多久

消散方式：_____

泰國辣椒：散得快

鬼椒：久久不散

每一種辣，都有自己的個性。

🥛 如何有效解辣？

- 牛奶、奶油最有效 (乳脂能溶解辣椒素)
- 水無效，反而會把辣味擴散

🌍 辣椒的文化旅程

- 哥倫布可能是第一位把辣椒帶到歐洲的人
- 匈牙利把紅椒視為國家調味象徵
- 辣椒成為「窮人的香料」，卻也成為世界飲食文化的靈魂

