

以書映光

《品嘗的科學：普立茲獎得主教你用腦品出好滋味》

仁愛國中七年十四班 23 號 林喆語

一、味覺圖錯誤聲明

味覺圖的起源是基於德國科學家哈尼格的發現，經過心理學家波林的二次研究，進而繪製而成的一幅「舌頭味覺地圖」，圖中將酸味、甜味、鹹味分在舌頭表面的不同區域。

但味覺並不是一種有清晰分界的感官知覺。在西元 2000 年的研究中，透過微生物試驗發現——整個舌頭表面都感覺得到所有味道。而在這之前，也有許多學者發現味覺圖的錯誤之處。

之所以會有這樣的誤會，可能是波林沒有做二次查證，以及他放大了哈尼格的發現。根據研究，每一個味蕾約由 50~80 個特化細胞構成，其中包含味覺受體細胞，這些細胞表面具有偵測味道的受體蛋白，而能感覺到不同的味道。因此可以說，味覺於舌頭表面除了沒有精準邊界外，甚至連邊界都沒有。

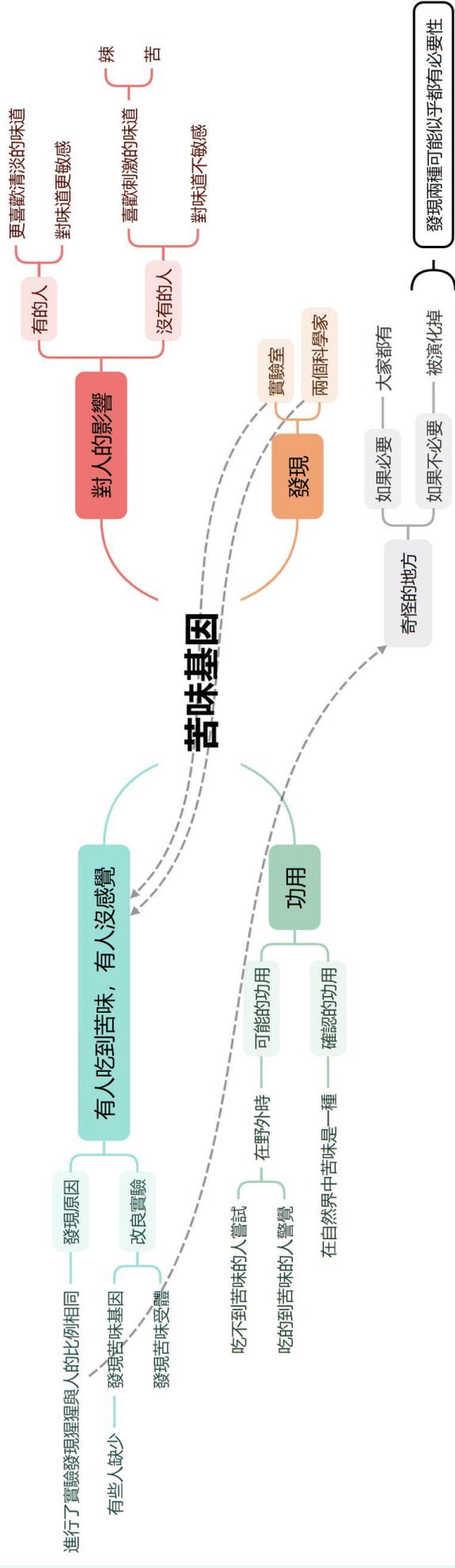
二、改正錯誤

閱讀上述「錯誤聲明」後簽名：

黃詩涵

賴美妃

三、A4 傳單——傳遞美味的科學（見下頁）



Presented with xmind