

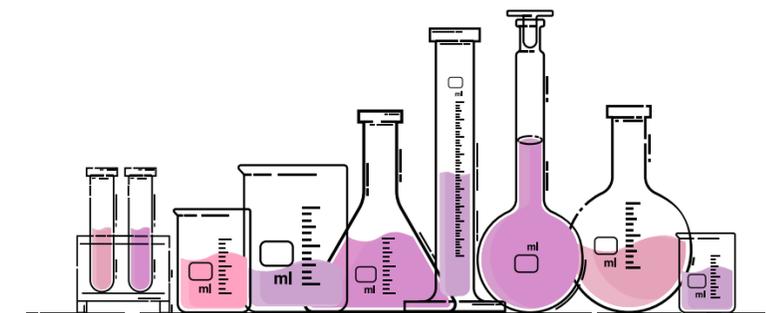
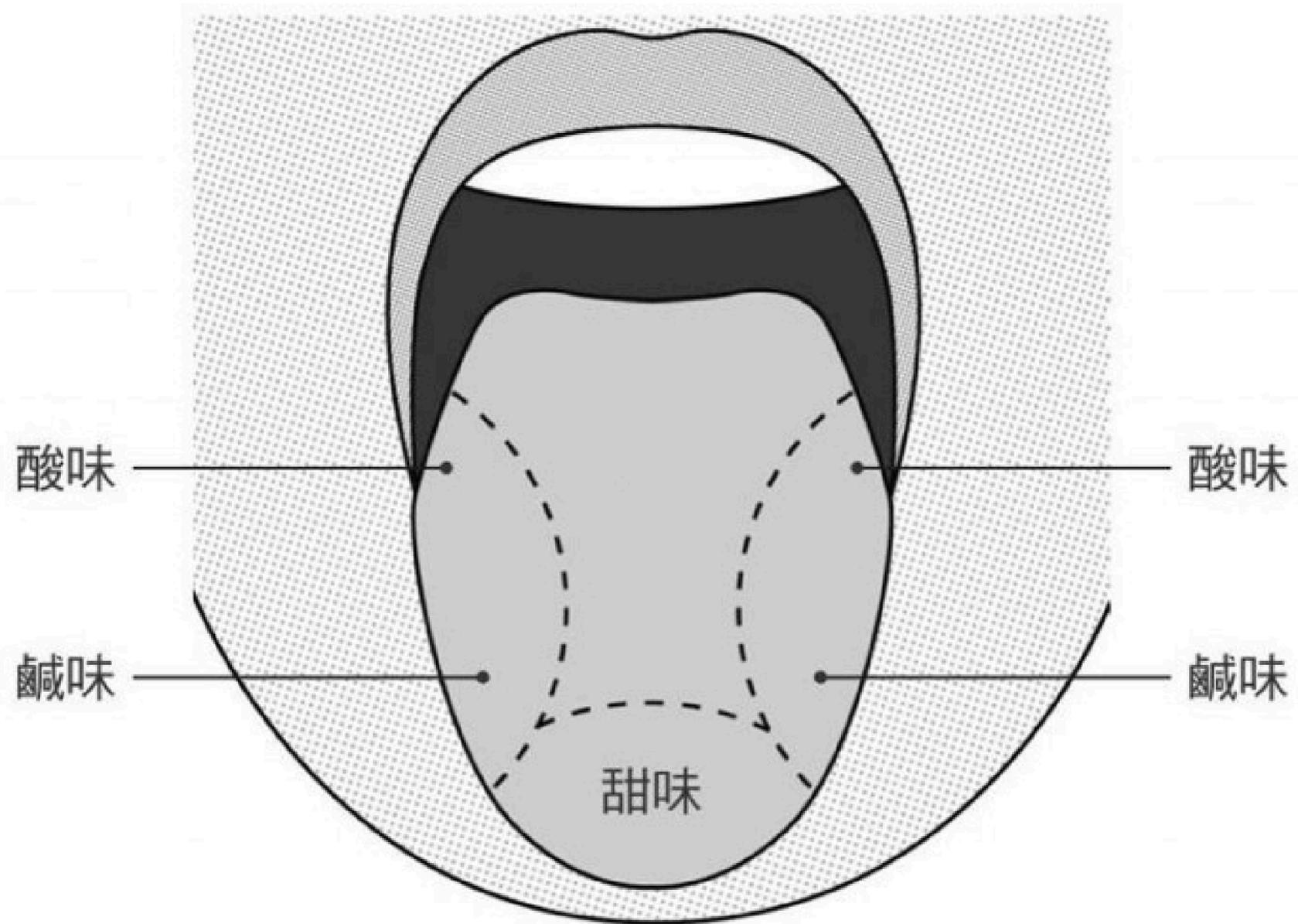
以書映光

品嘗的科學

金華國中 8年9班

李聿蓁

# 【味覺圖】



# 【味覺圖錯誤聲明】

- 味覺圖起源於二十世紀初德國科學家大衛．P．哈尼格對味覺敏感度的實驗研究，原本僅比較舌頭各部位對不同味道的敏感差異。後來艾德溫．波林參考哈尼格的數據將概念轉化為圖表，後來因為波林的圖被錯誤解讀，教材將它簡化成「舌頭分區嘗味」的圖像，方便教學理解。當時許多杯子按照此味覺圖做成獨特的造型也是希望顧客能在不同的區域嘗到相對應的味道。
- 但後續的研究顯示舌頭上都感受的到五種(包含鮮味)味道，每一個味蕾分子都分布著五種受體蛋白，味覺的變動程度非常有限，每個區域所品嚐到的味道並不像圖中所示的嚴謹分明，所以在後世就被眾人推翻此理論，建立新的味覺觀念。
- 所以我們不要只憑一派說詞就相信世界是依照一種規律活動，多次實驗與觀察所得出的結果永遠來得更具有說服力。

李秉勳

# 【味覺圖錯誤聲明】

- 味覺圖起源於二十世紀初德國科學家大衛．P．哈尼格對味覺敏感度的實驗研究，原本僅比較舌頭各部位對不同味道的敏感差異。後來艾德溫．波林參考哈尼格的數據將概念轉化為圖表，後來因為波林的圖被錯誤解讀，教材將它簡化成「舌頭分區嘗味」的圖像，方便教學理解。當時許多杯子按照此味覺圖做成獨特的造型也是希望顧客能在不同的區域嘗到相對應的味道。
- 但後續的研究顯示舌頭上都感受的到五種(包含鮮味)味道，每一個味蕾分子都分布著五種受體蛋白，味覺的變動程度非常有限，每個區域所品嚐到的味道並不像圖中所示的嚴謹分明，所以在後世就被眾人推翻此理論，建立新的味覺觀念。
- 所以我們不要只憑一派說詞就相信世界是依照一種規律活動，多次實驗與觀察所得出的結果永遠來得更具有說服力。

許維臻

# 《品嘗的科學》 第五章

## 〈 甜蜜誘惑 〉



### • 動物對糖的著迷

- 文中指出果蠅和智人雖然分化，但喜愛糖的原始渴望是不分種族的。

### • 大腦中的滿足感

- 腦中的腦內啡可以令依核及腹側蒼白球(快感熱點)有強烈的愉悅反應，更能防止噁心，強化愉悅。雖然以藥物阻斷甜味覺，但身體仍然以某種方式感覺並告知大腦有糖，促使人想得到更多糖。

### • 糖的副作用

- 文中指出高糖飲食易擾亂基本新陳代謝功能，長久下來可能導致糖尿病、心血管疾病等慢性健康問題，甚至減少壽命。代糖雖然提供更多甜味感受，但其中的化學物質堆積在人體中容易引起疾病，例如阿斯巴甜中的甲醇轉變為甲醛後易致癌。

### • 結論

- 糖固然是一種令人開心興奮且不可失去的物質，身體也喜歡糖的存在，甚至會有接近上癮的表現。然而越吃越多，對身體就會造成更多無法挽回的後果，代糖的存在更成為健康的殺手，因此有自制力的攝取更能從糖味體會到「品嘗的科學」。