

# 味覺圖錯誤聲明

「味覺圖」源自心理學家愛德溫·波林對早期研究數據的誇大解讀，因當時圖表沒有具體的單位，使微小的味覺差異被放大，形成舌頭不同區域只能感受特定味道的說法。1973年，維吉妮雅·柯林斯的實驗發現，各區域的味覺差異其實十分有限。進入2000年代後，許多實驗更證實整個舌頭都能感知五種（酸、甜、苦、鹹、鮮）基本味道。雖然味覺圖已被推翻，但其概念仍影響咖啡與紅酒杯具設計，展現科學誤解對生活的長遠影響。

康凌馨  
Kang Ling Xin

# 甜味究竟是什麼？

甜味在演化上代表高能量，可幫助生物生存。當糖分子與舌頭的甜味受體結合，會啟動神經訊號傳遞至大腦，並刺激分泌多巴胺，產生愉悅感與成癮性。台灣最常見的甜味是蔗糖，而蛋白質「索馬甜」的甜度更高達蔗糖的 3000 倍。雖然甜味迷人，但過量攝取會引發肥胖、糖尿病等慢性病，因此現代研發出低熱量的代糖，雖然可以減低熱量，但是大多為高度加工產品，不建議大家食用過量。總結來說，甜味是受體反應與大腦獎勵機制的結合。了解這個科學原理後，我們在享受之餘更應該要節制，避免自己被感官支配。

