

錯誤味覺圖訂正：

味覺圖起源於德國科學家大衛·P·哈尼格在1901完成的實驗，哈尼格把甜、鹹的、苦的、酸的溶液塗在受試者舌頭的不同位置，要他們評比這些味道的強度，他將他的發現繪製成一張味覺圖，他認為舌頭前端為甜味，兩側偏前為鹹味，兩側偏後為酸味，後側則為苦味，舌頭中央則是空白，這幅圖成為味覺圖的基礎。

後來，心理學家琳達·巴托沙克指出，這是傳話失真所產生的結果。事實上，整個舌頭表面都能感受到五種基本味道，每一種味覺受體蛋白都專門負責偵測特定的味道分子。哈尼格原本僅觀察到各部位對味道敏感度的些微差異，卻在後續的詮釋與流傳中，被無限放大，最終形成了錯誤的味覺分區概念。真正造成味覺感受差異的原因，在於不同味覺受器在舌頭各部位的密集程度不同，這些細微差異，才會影響實驗中受試者對味道強弱的感知。

簽名：



舅公



媽媽

吃得苦中苦 生命長又長

因

1 位於義大利卡拉布利亞地區的居民普遍長壽，原因可能與他們的味覺有關。他們的料理中有許多帶有苦味的食材，當地常吃的香檸檬更是苦上加苦。



2 苦味通常與有毒物質相關。女性對苦味的敏感度較高，可以看作是一種演化優勢，能更有效地避免誤食有毒或有害食物，從而提供額外的生存保護。

果

根據上面兩個理由我們可以推斷：苦味的敏感度高或許是女性比男性更長壽的原因之一。

