

【味覺圖錯誤聲明】

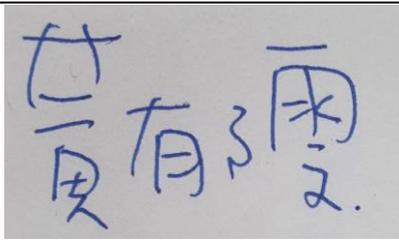
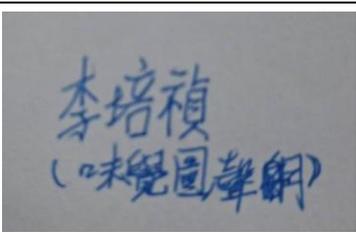
在大眾傳播媒體中上，可看到將舌頭劃分成不同味覺專區的「味覺圖」。為避免大家對味覺產生誤解，特此說明：

「味覺圖」最早來自 1901 年德國心理學家哈尼格(D. P. Hänig)的研究。他測量舌頭不同部位對甜、酸、鹹、苦的敏感程度，並以曲線呈現結果。原意是比較敏感度差異，而不是主張舌頭舌頭部位各自只負責單一味覺。

後來，美國心理學家艾德溫·波林(Edwin G. Boring)整理相關研究時，因轉述與教科書簡化，把「某部位敏感度較高」誤解成「只能感受某種味覺」，因此形成流傳甚廣的味覺分區圖。

事實上，舌頭各部位都能感受多種味覺，只是敏感程度不同。隨著「鮮味」等新味覺的發現，傳統味覺圖已不符合實際生理機制。請大家以正確科學觀念來理解味覺。

【改正錯誤】

	
家政老師	姊姊

【傳遞美味的科學】

從最初的嗆辣，到人生的快感；
嗆辣只是關卡，快感才是抵達。

辣椒會辣的原因是因為含有辣椒素，
而辣椒素的作用是

1. 驅逐害蟲



2. 殺死病菌



辣椒素也可激發腦內多巴胺的分泌，讓
人在「痛」的過程中感受到滿足與快
感，而吃辣感受到的快感與樂趣，皆來
自那種受盡折磨後，活下來的解脫感。

