

1. 【味覺圖錯誤聲明】

請你以 100-300 字為限，說明「味覺圖」的起源與錯誤之處。

在 1901 年，德國科學家哈尼格完成一項實驗，他發現要察覺到每種味道的最低強度會隨著舌頭邊緣四周的位置而變。比方說：舌尖比舌根對於甜味與鹹味更敏感。

首先，以心理學的角度出發。本書在這章節所提到最重要的主旨——「心理塑造了味覺，而經驗塑造了心理」，意即我們能感受到酸甜苦辣鹹，便是因為我們曾經嘗試過，了解這些味道帶給我們的經驗進而塑造了我們的情緒以及感受，並非單純使用舌頭來傳遞味覺。

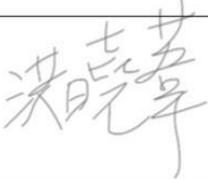
其次，再以科學研究的視角推論。人體有很多器官，可以從體內的荷爾蒙感受到體外的熱、觸覺、味道和氣味。這些反應大多數都很靈敏，考慮到舌頭在一餐飯裡碰到的所有感官的數量和種類，如果每個食物都觸發了味覺受體，那麼，大腦恐怕會過載。

2. 【改正錯誤】

請找到小時候曾經學過「味覺圖」的兩位成人，並將你所寫的

【味覺圖錯誤聲明】 讀給他們聽，確定他們理解並且改正這個錯

誤的觀念（請他們簽名，簽在你的聲明的紙上，以示認同）。

(1) 	(2) 
--	---

媽媽

爸爸

3. 【傳遞美味的科學】

請你從第三章（苦）、第五章（甜）、第七章（辣）中「挑選一個」你最感興趣的口味，將其中的科學畫成一張 A4 傳單。記得一定要有科學的說明！

甜味如何被感知？

為什麼會覺得糖好吃？

糖會透過味覺把訊息傳到大腦，讓大腦分泌多巴胺，讓人感覺很開心、很期待。

事實上，甜味在演化上代表「高能量、安全的食物」，大腦因此把甜視為「值得追求的美味」。

所以在後來的實驗發現，就算沒有嚐到甜味，糖也能直接影響大腦，產生追求糖的美好衝動。

