

《品嘗的科學：普立茲獎得主教你用腦品出好滋味》

濱江實中 702 江沁育

1. 味覺圖錯誤聲明：

味覺圖的起源是德國科學家大衛·P·哈尼格在實驗中發現的。每種味道的強度，會隨著舌頭位置而改變。後來，艾德溫·波林把哈尼格的研究繪製成一張圖，但其實是錯的。波林的味覺圖，誤將錯誤觀點誇大了！錯誤的觀點就是：舌頭尖端是甜味，後端是苦味，側邊是鹹味跟酸味。波林的失誤，讓感官上那些微小的差距變得更巨大了。而為什麼哈尼格會有錯誤的發現？是因為他誤將味道的敏感度差異誤認成味道的特定區域了。

因此味覺圖錯誤的地方是：舌頭並不存在專門感受特定味道的區域，反而在舌頭上所有區域的表面，都能感受到所有的五種味道。雖然舌頭的某些部分可能對某種味道稍微敏感，但差異非常小，不足以劃分區域。

江沁育
徐瑋桓

《品嘗的科學：普立茲獎得主教你用腦品出好滋味》

濱江實中702 江沁育

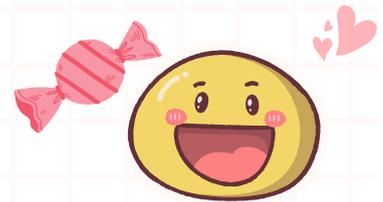
我要介紹的味道是甜味：



甜味是我們身體發出一種訊號，就是代表著我們所吃的食物中含有至關重要的能量——糖分。而負責偵測甜味的受體，它的工作很單純：就是尋找糖分。



此外，甜味會觸發我們大腦深處的「快感熱點」，釋放腦內啡產生愉悅的感覺。有研究指出，對甜味的「欲求」（多巴胺驅動）與「喜好」（腦內啡驅動）是源自不同的神經機制，這解釋了為什麼我們有時對糖分會有瘋狂渴求的現象。為了追求這種愉悅感，生物會進而不斷尋求更多糖分。



甜味的好處是：

1. 引導人類的祖先去尋找具有糖分的水果或產物
2. 對新生兒來說，糖分具有類似阿斯匹靈的效果，能幫助他們減輕痛苦的感覺。
3. 甜味能激發大腦的快感熱點，讓大腦產生愉悅感和滿足感。
4. 甜味能幫助大腦有效記住有高糖分的食物，並且記住那個食物的產地。

甜味的壞處是：

1. 容易引發慢性病，造成肥胖、糖尿病和心血管疾病等。
2. 可能會導致過度攝取糖分，並且過於依賴、成癮。
3. 人類身體的功能難以處理現代加工食品中過量的糖分。
4. 糖不僅無法帶來飽足感，反而會越吃越餓，最終攝取過多不必要的熱量。

