

辣是味覺 還是痛覺?



辣椒的辣不屬於
味覺或嗅覺，而
是一種令人不適
的灼熱感

辣椒造成的灼熱感
會變得比較遲鈍

SPICY

辣椒中的辣椒素會刺激口中的疼痛受器

吃辣後味蕾會短暫對
觸覺和溫度變化等變
得更加敏感，食物的
味道嚐起來會更令人
愉悅

吃辣會使人流汗，可
幫助散熱，因此辣椒
在熱帶地區最常見



味覺圖錯誤聲明

古亭國中 704 許瑄庭

我們在課本上常看到的「味覺圖」，主張舌尖嚐甜、舌根嚐苦、兩側嚐酸鹹，這其實是一個存在百年的科學誤解。這張圖的起源要追溯到 1901 年德國科學家大衛·哈尼格的研究，他當時發現舌頭不同部位對味道的「敏感程度」有微小差別，但並不是說某個部位只能感受到單一味道。到了 1940 年代，心理學家艾德溫·波林在引用這些數據時，為了方便說明而過度簡化，誤將敏感度的差異畫成絕對的分區圖。這份錯誤的圖表後來被大量編入教科書，導致大家誤以為味覺是分區作業的。現代科學早已證實，舌頭上的每個味蕾都擁有辨識五種基本味覺的受體細胞，當我們吃東西時，整條舌頭都在同步感知味道。我們應該修正這個錯誤觀念，認清味覺感知是全舌通用的生理機制，而非像地圖般的區塊分佈。

