

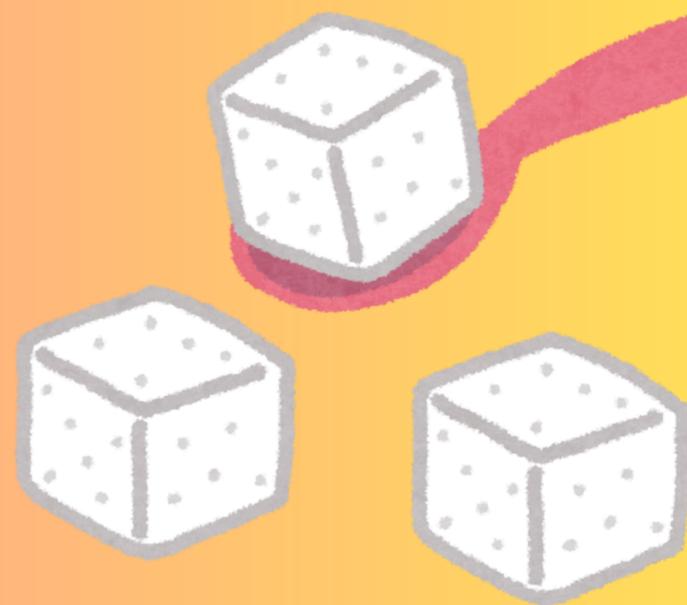
以書映光 品嘗的科學：普立茲獎得主教你用腦品出好滋味
古亭國中 805 張祐嘉

甜蜜誘惑

代糖真的是甜蜜的負擔嗎？
用科學破解你的味覺！

代糖分子小檔案

- 能與甜味受體產生鍵結
- 無法完全結合
- 容易黏在舌頭



- 能與苦、澀味等其他受體結合
- 不會隨水而去
- 擁有極強的感覺衝擊力

- 略帶金屬臭味
- 無法完全觸發大腦愉悅情緒
- 能與苦、澀味等多半無法完全溶於水

味覺圖錯誤聲明

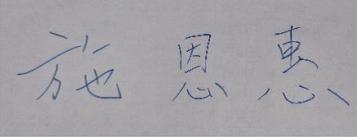
古亭國中 805 張祐嘉

味覺圖起源於哈佛大學心理學教授 Edwin G Boring 所發表的論文中，其引用另一篇 Hanig 於 1901 年發表的德語論文；然該論文僅以含糊的數據，暗示舌頭中的每一部分只對一種味道有感。而後以訛傳訛，廣泛流傳。

即便如此，由美國加州大學 San Diego 分校生物學教授 Charles Zuker 發起的研究表明，味蕾包含能感受不同味道的味覺細胞；而味蕾遍布整個舌頭，是故舌頭的每一部分，皆能辨別各種味道。

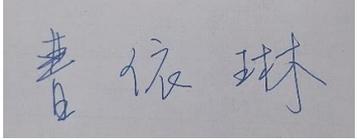
再者，目前被正式承認的基本味道，除原有的酸、甜、苦及鹹外，更有「鮮」味。進一步證實味覺圖是錯誤。

簽名一：



施恩惠

簽名二：



書依琳