

# 味覺圖錯誤聲明

在1901年,德國科學家哈尼格做過一項味覺實驗。他將甜的、鹹的、苦的、酸等不同味道的溶液,研究發現,舌頭各部位對味道的感受強度,確實有一點點差別,但這些差異非常小,並沒有明顯到可以劃分區域。

心理學家波林在介紹這項研究時,把這個概念轉繪成圖表,但接下來研究者和教科書編者又錯誤解讀波林的圖,最後產成了間隔分明的味覺分界圖,最後演變成大家熟悉的[味覺分界圖],讓人以為不同味道各有固定的位置。

後經科學研究發現,其實整個舌頭表面都能感受到多種味道,包含五種味道「甜、鹹、苦、酸、鮮」。因為每個味蕾裡,都有可以辨識不同味道的受體。

因此,傳統味覺分區圖雖然好記,卻不能完全代表真實的味覺運作方式。

聲明人:沈妍希

認同人:曾冠鈺 黃貞瑋

# 苦味基因

最初，苦味是種「警示味道」，避免我們吃入有毒的東西，甚至連細菌也有辨識苦味的能力。



Coffee

苦味不一定都不好，像咖啡的微苦，是風味的一部分。而且也有對身體好的苦，像苦瓜高營養、低熱量、高纖維的食物，富含維生素C，對身體有益。



有趣的是，每個人對苦味的感受不相同。因基因差異，有些人對苦味特別敏感，一點點苦就能察覺；也有人較不敏感，甚至幾乎感受不到。

研究指出：

- 女生嚐到苦味的機率比男生高
- 對苦味特別敏感的人，常較排斥某些刺激性食物



味覺受體不只存在於舌頭，在消化道與身體其他部位也能找到，顯示味覺與人體機能之間可能有更廣泛的關聯。

