

味覺圖錯誤聲明

傳統的「味覺圖」是來自於19世紀，一開始由德國科學家哈尼格提出的，他用同區域，並對比強度，雖然不同位置確實有不一樣，但差異極小。

心理學家波林對此很感興趣，於是用了哈尼格的實驗數據畫出了示意圖，但後來研究發現這種說法並不正確。四種味道的溶液塗在受測者舌頭上，整個舌頭表面都能感受到不同味道，所以事實上，味覺圖太過簡單呈現味覺的感受。

曾經，我也學過味覺圖，或許是因為被圖影響而會專注在舌頭感受較強烈的部位，並不覺得有什麼錯誤。現在，我才知道味覺圖是錯誤的，未來的我將會改正這個錯誤觀念，也要讓更多人不再被誤導。

聲明人：何俐廷

認同人：

劉明光
Anthony



「甜」的魔法



甜味是一種基本味覺，通常來自糖類或具有甜味的化學物質，甜味常被人類視為愉快的味道，也與能量來源有關，這也是我們天生喜歡甜食的原因。

為什麼感受得到甜味？



舌頭上分布著許多味蕾，味蕾含有味覺受器。當含糖食物進入口中時，甜味分子會與味覺受器結合，啟動神經訊號，並傳送到大腦。大腦接收到這些訊息後，便判斷出「甜味」的感覺。

為什麼人會喜歡甜味？



甜味通常代表食物中含有能提供能量的碳水化合物，對早期人類的生存很重要，甜味也能刺激大腦釋放讓人感到愉悅的物質，使人產生快樂與滿足感。

危害

適量攝取甜食除了補充能量外也能帶來好心情，但吃太多，可能造成蛀牙、肥胖或影響身體健康。

