

味覺圖錯誤聲明

「味覺圖」的概念,最早可追溯到心理學史中的相關討論,一開始是波林在《實驗心理學歷史上的感覺與知覺》討論嗅覺與味覺的一章中,他回顧了德國科學家大衛·P·哈尼格用實驗測試舌頭不同區域對甜、鹹、酸、苦的敏感度,他發現舌尖對甜味和鹹味更敏感,舌根對苦味稍敏感,但這些差異非常小,而且也沒有明確的意義。

波林認為這種概念很有意思,還把它繪製成圖表,並標示舌尖為甜味、後端為苦味、沿著側邊,鹹在近處,酸在其後。不過,圖表缺乏精確單位,曲線誇大了微小差異,讓人以為各種味道在舌頭上有明確分區。這幅圖後來被廣泛引用,成為流行的「味覺圖」。

現代科學證實,舌頭表面各處都能感受到所有基本味道,每個味蕾內含不同受體蛋白,分別偵測甜、鹹、酸、苦與鮮味,因此,味覺圖的分區說法根本就是錯的。

聲明人:沈若萱

認同者:吳雅清
呂學人





傳遞美味的科學：甜蜜誘惑



大腦的「吞下我吧！」訊號

- **能量包**：糖分子是植物進行光合作用的產物，含來自太陽的能量，且化學鍵結很容易破壞，因此可成為**所有生物的能量來源**。
- **生存指令**：在物資匱乏的古代，高濃度糖分（如蜂蜜）**極其稀有**，大腦因此設定了強烈的「吞下我吧！」指令來**確保生存**。



神秘果

- 名廚荷瑪洛·坎圖發現了能改寫味覺系統的神秘果蛋白：它單獨存在時會鎖住甜味受體，但一旦**遇到「酸」**，就會**激發甜味**。

檸檬 → 變得細緻輕盈，似檸檬水但沒那麼甜膩。



萊姆 → 橘子



優格 → 鮮奶油。



酸奶油 → 吃起來就像乳酪蛋糕。

- **運用**：這項技術能**消除癌症化療患者口中討厭的金屬味**，讓他們重新找回享用美食的動力。
- **基因轉植**：研究人員已經發現把神秘果**基因轉植到番茄和萵苣**的方法，產生的神秘果蛋白比莓果多許多。



健康警告

- **健康威脅**：現在我們每天攝取的糖量（美國人平均一天吃 40 茶匙！）早已超出人體的負荷，導致**糖尿病與肥胖率飆升**。

結論：甜味是人類生存的本能，但過度沉溺會讓你「下地獄」。讓我們用科學了解它，聰明享受它！

