

味覺圖錯誤聲明

味覺圖，其實是科學傳播史上的一個經典錯誤，這項錯誤源於心理學家波林對哈尼格研究的過度簡化與誤解，導致大眾認為舌頭被劃分為感知單一味道的區域。

經神經科學家查爾斯·祖克的研究證實，所有味蕾都具備相同的受體，這意味著舌頭上的每一點都能辨識甜、酸、苦、鹹與鮮味。雖然不同區域對味道的敏感存在微小的差異，但這種差異並不足以支持功能分區的理論。

這個案例反映出一個重要問題：人們傾向於接受簡單、結構化的分類，因為容易學習。然而人體結構是複雜的，舌頭的運作依靠的是全方位的協作，而非分工。在面對既定的知識時，應保持懷疑與驗證的精神，避免自己被過於簡化的圖表掩蓋了事物的本質。

看完此聲明，我已知道以前所看到、學到的味覺圖是被過度簡化與誤解，並將改正這個錯誤的觀念。

聲明者簽名：陳曉行

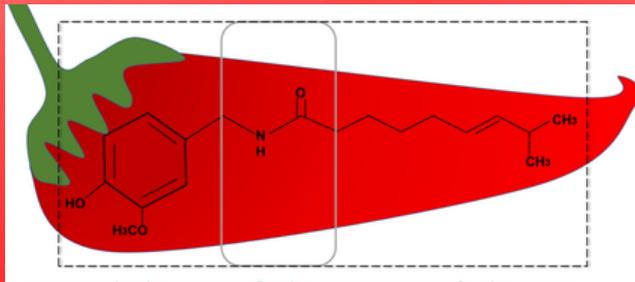
認同者簽名：丁美華、蔡品瑋



「辣」的真相？

為什麼會辣👹？

辣椒中最主要的致辣成分是「辣椒素」。它是一種疏水性的分子（不溶於水，只溶於油或酒精），這也是為什麼喝冰水很難解辣的原因。



辣椒素 (Capsaicin) 的分子結構圖

為什麼有人會「辣成癮」？

當辣椒素引發的「痛覺」傳達到大腦時，為了緩解這種痛苦，大腦會分泌腦內啡 (Endorphins) 與多巴胺 (Dopamine)。這兩種化學物質會帶來愉悅感與放鬆感。所以，愛吃辣的人其實是在享受大腦在「受傷」後給予的天然止痛補償，這在心理學上也被稱為「良性自虐」(Benign Masochism)。

