

# 味覺圖錯誤聲明

楊睿杰

味覺是一個神祕的感官，它與其他感官不同的地方在於，味覺會因人而異。同一道菜，每個人的感覺不盡相同。

## · 味覺圖的起源

1910 年德國科學家大衛·P·哈尼格完成一項實驗，他將甜、鹹、苦、酸四種味道塗在受試者的舌頭上，對比受試者感覺強烈程度，將舌頭分為幾個區塊，此為味覺圖原型，但後人卻因解讀錯誤，誤將敏感區化為專屬區，導致這張圖的錯誤越來越誇張。

## · 味覺圖的錯誤

味覺圖誇大了舌頭上味蕾微小的差異，讓這些差異變得巨大。

- 1、忽略了味蕾的分布在上顎也有，不是只集中於舌頭上。
- 2、味蕾能分辨不同的味道，並非對某種味道特別敏感的味蕾都聚在一起。
- 3、每個人對味道強烈的感受各異，味覺圖不能符合所有人的感覺。

楊睿杰 楊道農

# 辣的科學

「辣」在科學定義中屬於一種痛覺，主要由其中的辣椒素刺激受體後產生痛的感覺。

雖然辣會產生痛覺，但仍受許多人喜愛，科學家稱之為「良性自虐」。

## 1. 欺騙大腦

在吃完辣的食物之後，人會產生臉紅、流汗等降溫現象，但辣和體溫升高沒有直接關係。

原來是在我們吃下辣椒後，辣椒素會接上 TRPV1 (負責感測有害熱 ( $43^{\circ}\text{C}$ ) 和辣椒素疼痛訊號) 使大腦以為舌頭過燙，出現降溫現象。

## 2. 辣椒素的影響

① 以紅辣椒製成的辣椒水為例：能使人暫時失明、呼吸窘迫等。

② 吃辣的好處：提高新陳代謝、燃燒熱量。

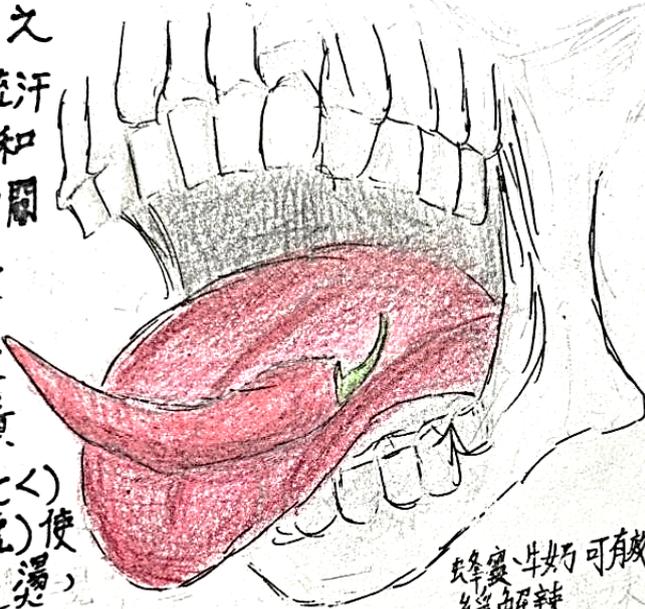
## 3. 史高維爾

「史高維爾」是辣度單位，是以發明者韋伯·史高維爾的名字命名。

## 4. 如何解辣

可以喝牛奶、米糠、蜂蜜，牛奶中的酪蛋白能包裹並溶解辣椒素，米糠水和蜂蜜中所含的糖可干擾大腦對痛的感覺。

但冰水無法有效解辣，還可能將辣帶到別處。



蜂蜜、牛奶可較緩解辣



辣椒

目前最辣的辣椒 (史高維爾辣度: 2693000)