

味覺圖長期被視為科學常識，然而其起源與內容其實存在嚴重誤解。

它的起源來自一場實驗。德國科學家大衛·P·哈尼格 (David P. Hänig) 在 1901 年把甜、鹹、苦、酸的溶液塗在受試者舌頭的不同區域，並請他們評比這些味道的相對強度。之後，波林將結果繪製成圖，卻讓感官上的微小差異變得更明顯。

後來的研究者和教科書編者錯誤解讀味覺圖，把圖中曲線的頂點用來標示舌頭的特定區域，最終產生了一幅過於分明的味覺分界圖。

1973 年，維吉妮亞·柯林斯重新做了一遍哈尼格的實驗，發現味覺圖上的變動非常有限。2000 年代，更多微生物實驗證明，在整個舌頭表面都能感覺到所有的五種味道。

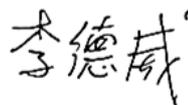
味覺圖並非單純的誇大或計算錯誤，而是對人類共同味覺經驗的根本誤解。

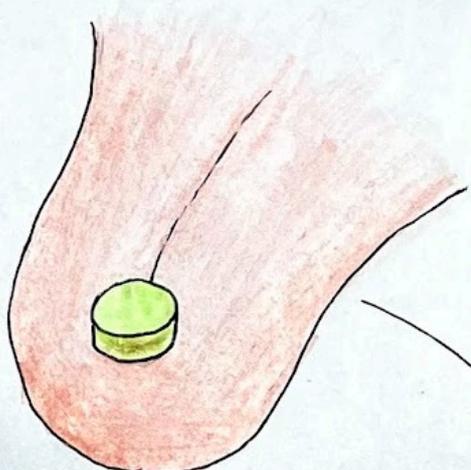
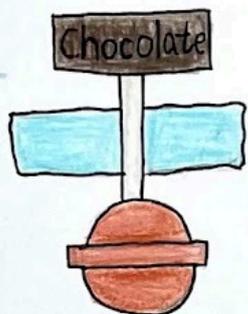
簽名區

簽名①



簽名②





當我們品嚐到甜味時，糖扮演著重要角色。甜味不只是單純的味覺享受，它自古以來就被人類所追求，具有悠久的歷史，並且容易讓人產生依賴。那麼甜味是如何被傳達，並轉化為欲求、喜好與學習的呢？

引文



大啖! 有糖啦!

*開心

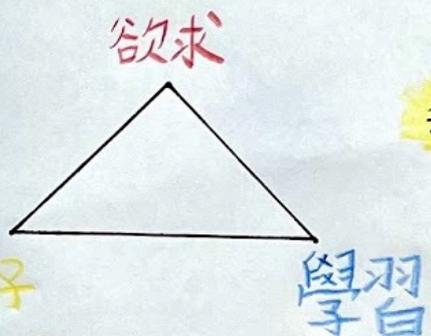


我還想要更多!



*渴望

*興奮



欲求: 進食前充滿欲望以及注意力提高的狀態。

喜好: 美味的愉悅，完成工作以取得食物所獲得的獎賞。

學習: 學會如何滿足自己，學習最美味食物位於何處，以及如何取得。

欲求 + 喜好 = 學習

味覺不只是感官體驗，而是透過感受經驗與學習的累積，影響個體的飲食選擇與行為模式。

總結

