

味覺圖的起源與錯誤

味覺圖的起源：

1901 年，德國科學家哈尼格發現舌頭各部位對味道的「敏感度」其實只有極微小的差異。後來，心理學家波林為了方便說明，將數據畫成圖表時誇大了這些微小差異。結果，後來的研究者和教科書又誤解了波林的圖表，以訛傳訛之下，就變成那張界線分明、大家熟知的「味覺分界圖」。

到底錯在哪裡？科學證實這張圖根本就是錯的！

後來的科學家重新實驗，加上現代先進的生物技術發現，整個舌頭表面都能感受到所有的五種基本味道（酸、甜、苦、鹹、鮮）。因為我們的每一個味蕾上，都均勻分布著能偵測這五種味道的受體蛋白，並沒有所謂「舌尖嘗甜、舌根嘗苦」的絕對分區。

聲明認證

宗偉弘 楊登凱

苦味基因大解密



!! 為什麼你超討厭吃青花菜?
原來是 DNA 搞的鬼!



1930 年的實驗室意外

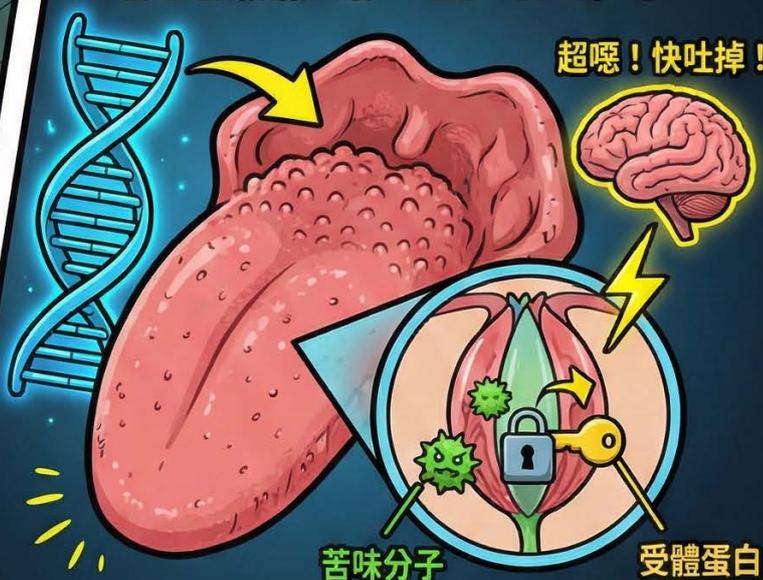
科學家福克斯弄灑了 PTC 粉末。
驚悚的是：有人覺得苦到爆，有人卻完全吃不出味道！這證明了對苦味的敏感度是天生的遺傳特徵！



舌頭上的守門員

決定你怕不怕苦的，主要是第七對染色體上的 **TAS2R38 基因**！

大自然充滿植物毒素，為了保命，我們演化出高達 **23** 種不同的苦味受體，專門偵測不同的有毒分子。一碰到毒素，味蕾細胞就會立刻發送電訊號給大腦：『超噁！快吐掉！』



超狂冷知識：苦味受體遍佈全身！

你以為只有舌頭能嘗苦味？錯！我們的鼻子、腸胃道、甚至胰臟都苦味受體！當鼻腔的受體『嘗』到細菌分泌的苦味物質時，會立刻啟動防禦機制，加速分泌黏液把病菌趕走！

苦味受體其實是我們全身的生化警報系統！

