

味覺圖錯誤聲明

80201 方若涵

我目前知道的味覺圖其實是科學史上的一個誤解。這個觀念的起源於 1901 年，由德國心理學家大衛·哈尼格發表的研究報告。他當時發現舌頭不同區域對於特定味道的敏感度存在極小的差異，但這並不代表其他區域無法感應到特定的味覺。這項研究最嚴重的錯誤之處發生在 1940 年，哈佛大學教授波林在引用這些數據時，將原本複雜的實驗結果過度簡化。導致後來的教材誤傳為「舌尖只能感應甜味」或「舌根只能感應苦味」等說法。

事實上，現代科學已經證實，舌頭上所有長有味蕾的區域都能同時辨識甜、鹹、酸、苦、鮮這五種基本味覺。味道的感知是全方位的生理反應，並不是分區運作。

Sign :

Gtlin

方若涵





甜蜜的科學



01. 舌尖上的精密偵測
 我們的舌頭透過TIR2與TIR3蛋白質受體捕捉糖分子。一旦成功，大腦會立刻接收「高能量」的入帳訊號。

04. 給大腦的專屬燃料
 大腦是葡萄糖的專屬燃料，而葡萄糖是它燃不出我補的。當大腦最身腦令找戰戶運作。去。

03. 甜味觸發腦內多巴胺
 甜味觸發腦內多巴胺，多巴胺會讓我們感到愉悅。甜味觸發腦內多巴胺，多巴胺會讓我們感到愉悅。

02. 甜味是生命的原意
 甜味是生命的原意，甜味是生命的原意。甜味是生命的原意。

