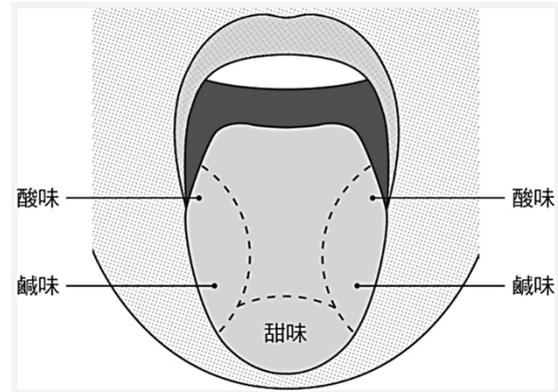


味覺圖錯誤聲明

80206 李盈盈

傳統的「味覺圖」源於 1901 年德國科學家哈尼格的研究，後世解釋這篇德語論文中含糊不清的數據，有意無意暗示舌頭中的各個部位，只對一種基本味道有感應。事實上，現代科學已證實：舌頭上各處的味蕾幾乎都能感受所有基本味道，差別只在敏感度高低，而非完全分工。但是即便如此，基於特殊的商業需求，例如酒杯製造商，可能會僅僅強調結論中的差異部分，而忽略掉其中的微不足道這種修飾。而這幅誤導性的圖表被教科書廣泛採用，使大眾誤以為舌頭各部位僅能感受特定味道（如舌尖只能感受甜味、舌根只能感受苦味）。



聲明認證

林煥章
2/4/16'

李瑋倫



《越吃越痛 越痛越懂》

科學說明：

- 「辣」並不是基本味道，而是一種疼痛與溫度刺激。
- 辣椒中的**辣椒素 (Capsaicin)** 會刺激口腔中的 TRPV1 受器，這種受器原本是用來感受高溫與灼熱感。
- 大腦誤以為口腔正在「被燙到」，因此產生灼熱、刺痛的感覺。
- 吃辣時分泌的腦內啡，會讓人感到興奮，這也是為什麼有人越吃越上癮。

