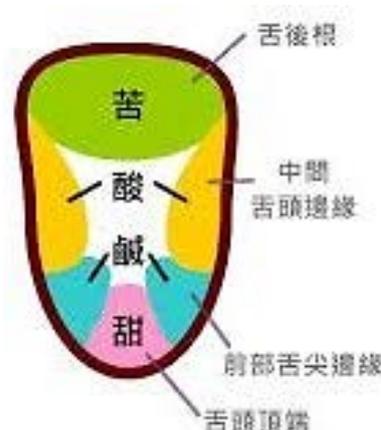


味覺圖錯誤聲明

一、 味覺圖起源

早期的「味覺圖」認為舌頭不同位置只能感受到特定味道，這個說法源於十九世紀的科學研究，實驗發現舌頭各部位對不同味道的「敏感程度」略有差異。但後來這些「細微差異」在翻譯與過度簡化的過程中，被誤解成明確的分區，形成錯誤的「味覺圖」。



二、 味覺圖錯誤

現代科學透過顯微觀察與神經研究證實，舌頭各處都分布著能感受甜、酸、苦、鹹、鮮的味蕾，每一種味覺都是由受器接收刺激後，透過神經傳遞給大腦進行判斷。因此，味覺並不是由舌頭位置單獨決定，而是舌頭與大腦共同運作的結果。「味覺圖」雖然常見，但已被證實是不正確的觀念。

改正確認簽名欄↓

• 改正確認人一： 劉學燕 日期：2026 / 2 / 13

• 改正確認人二： 林作賢 日期：2026 / 2 / 13



傳遞美味的科學：甜味

甜味如何從舌頭傳到大腦？

【第一部分：受器的「鎖鑰機制」】

當我們吃下含糖食物時，糖分子會與味蕾上的甜味受器結合。甜味受器是由 T1R2 和 T1R3 兩種蛋白質組成。這個過程就像「鑰匙插入鎖孔」，當糖分子成功結合後，會引發細胞內的化學反應，轉換成神經訊號，產生神經訊號，並透過腦神經傳遞到大腦。

 **科學點：**甜味受器分布在整個舌頭上，並不是只有舌尖才能感受到甜味。

【第二部分：大腦的獎勵機制】

當大腦接收到甜味訊號後，會啟動大腦的獎勵系統，並釋放多巴胺，使人產生愉快滿足的感覺。從演化的角度來看，甜味通常代表食物含有較高的能量，因此大腦會鼓勵我們攝取這類食物。

 **科學點：**甜味代表能量來源，因此大腦會產生正向回饋，讓人想再吃。

【第三部分：風味的真相】

我們感受到的美味，其實是「風味」。風味是由舌頭覺，加上鼻腔後方的嗅覺共同形成的。當食物的香氣從口腔進入鼻腔，與舌頭感受到的甜味結合後，大腦才會判斷這是一塊香甜的蛋糕。

 **科學點：**味道 = 味覺（舌頭） + 嗅覺（鼻子） + 大腦的整合判斷。

