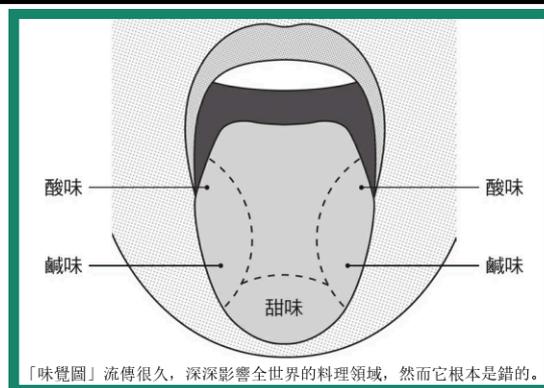


# 《品嘗的科學》

80301吳芮萱

## 任務一：味覺圖錯誤聲明

請你以100-300字為限，說明右側「味覺圖」的起源與錯誤之處。



起源：艾德溫·波林在回顧了大衛·P·哈尼格在一九零一年完成的實驗，實驗中發現了不同的味道在舌頭上的不同地方感受不同，波林深感興趣，便將它繪製成我們熟知的「味覺圖」。

錯誤：但是這張圖表並沒有單位，也誇大了原本實驗中的差異，後人又誤解波林的圖，造成這張區分的很乾淨利落的味覺圖；而在一九七三年，維吉尼亞·柯林斯也發覺舌頭上的味覺變動很有限，其實在整個舌頭表面都嚐的到五種味道

## 任務二：味覺圖錯誤聲明

請找到兩位小時候學過味覺圖的成人讀給他們聽你的聲明，確認他們理解。



成人一簽名：陳怡廷

成人二簽名：葉嘉韻

- ✓ 對方能說出正確觀念 ✓ 是  否
- ✓ 我清楚解釋味蕾分布 ✓ 是  否

# 苦味!

## 其實沒有你想的那麼差

你知道嗎？苦味最初是避免不小心吃進有毒的東西，而且的苦味受體除了分佈在舌頭外，在消化道和胰臟等處都有。除此之外，如果對於味道很敏感，舌頭上的乳突結構較多較密，對於味道的敏感度會比常人高出萬倍。

而且其實苦味和其他味道搭配在一起，不但不會很奇怪，甚至會有意想不到的好味道，像是我們平常會看到的咖啡，喝起來會苦，有些會有點酸，但是加入了牛奶或是其他東西後，就會變得很好喝，令人欲罷不能呢！

