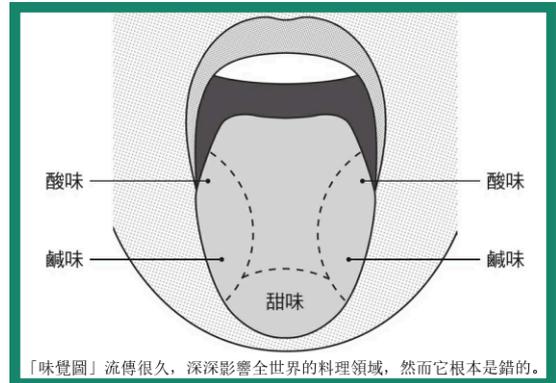


《品嘗的科學》

80502周宜葶

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·波林堅信科學家有義務要不斷檢視語衡量自己的感覺。哈尼格在1901年把四種味道塗在舌頭的不同區域，他們發現要察覺每種味道的最低強度，會隨著舌頭邊緣四週的位置而變。波林覺得很有趣，所以把它製成了圖表。

錯誤：很多人發現舌頭各處常到的味道沒有多大的差異，研究顯示，味覺圖根本就是錯的。維吉妮雅·柯林斯重複了哈尼格的實驗，她也發現味覺圖上的味覺變動程度非常有限，可以證實味覺圖是錯的。

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：黃瓊儀

成人二簽名：余瑤月

✓ 對方能說出正確觀念 是 否

✓ 我清楚解釋味蕾分布 是 否

甜味的真相!

科學重點

- 糖是所有生物的能量來源。
- 糖被當作藥物、防腐劑、香料等物質。
- 奧爾茲發現「愉悅中樞」



吃神秘果後酸水果會變甜

神秘果蛋白：能暫時改變味覺受體，使大腦將「酸味」誤認為「甜味」

