

1. 【味覺圖錯誤聲明】

請你以100-300字為限，說明「味覺圖」的起源與錯誤之處。

我以前一直以為舌頭的分佈是舌尖負責甜、舌根負責苦，結果讀了《品嚐的科學》才發現這根本是個流傳百年的大誤會。這個觀念最早是源自 1901 年德國科學家哈尼格的研究，他當時只是說舌頭不同位置對味道的敏感度有微小差異，但到了 1940 年代，心理學家波林在引用數據時，為了方便說明就把圖表畫得太過絕對，才導致後來的教科書都誤以為「只有特定區域」才嚐得出味道。現代科學早就證實了，我們舌頭上的每一個味蕾其實都含有五種味道的受體。不管是舌尖、舌側還是舌根，只要有味蕾的地方，都能同時感覺到甜、酸、鹹、苦與鮮味。味覺並不是分區工作的，而是全舌頭一起合作的綜合感知，這真的顛覆了我以前對吃東西的常識。

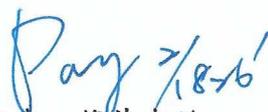
2. 【改正錯誤】

請找到小時候曾經學過「味覺圖」的兩位成人，並將你所寫的【味覺圖錯誤聲明】讀給他們聽，確定他們理解並且改正這個錯誤的觀念（請他們簽名，簽在你的聲明的紙上，以示認同）。

家長一：



家長二：



3. 【傳遞美味的科學】

請你從第三章（苦）、第五章（甜）、第七章（辣）中「挑選一個」你最感興趣的口味，將其中的科學畫成一張A4傳單。記得一定要有科學的說明！

「辣」其實不是味覺，是你的大腦被騙了



很多人以為「辣」跟酸甜苦一樣是味覺，但辣其實是一種痛覺!!!

- **關鍵機制**：辣椒裡的「辣椒素」會騙過口腔裡的TRPV1受體。
- **大腦誤判**：TRPV1平常是負責偵測高溫的，所以當辣椒素黏上去時，神經會立刻向大腦發出「失火了！好燙！」的訊號。

為什麼覺得爽？：為了對抗這種疼痛，大腦會分泌內啡肽(天然止痛藥)和多巴胺(快樂荷爾蒙)，這就是為什麼我們明明辣到不行，卻還是想一口接一口!



麻辣豆腐
麻辣鍋
辣炒年糕.....



多巴胺分泌中