

麗山國中 81201 吳翊瑄

1：「味覺圖」的起源可追溯至 1901 年，德國心理究證實，味蕾分布於舌頭不同區域對甜、酸、苦、鹹刺激的感受閾值。他的數據僅顯示各部位「敏感度略有差異」，例如舌尖對甜味稍敏感、舌根對苦味較明顯，但差距其實很小。後來，美國心理學家在教科書中將其研究圖表重新繪製與簡化，誤把「敏感度差異」解讀為「味覺分區專屬」，遂形成甜在舌尖、苦在舌根等固定分布的味覺圖，並廣泛流傳。

然而，現代生理學研究證實，味蕾分布於舌頭部位，各類味覺受器（包括甜、酸、苦、鹹與鮮味）並非只存在於單一區域。不同部位確有些微敏感度差別，但所有基本味道幾乎都能在整個舌面被感知。因此，傳統味覺圖是一種過度簡化且被誤解的科學迷思，並不符合現代對味覺機制的理解。

2.



吳翊瑄  
謝的松

# 辣，其實不是味覺！

## ——從神經科學看「辣」的真相



### 一、辣是什麼？



甜、酸、苦、鹹、鮮  
→ 屬於「味覺」  
(由味蕾感受)



辣  
→ 其實是「痛覺 + 熱覺」

← 辣不是味道，而是一種神經刺激反應。



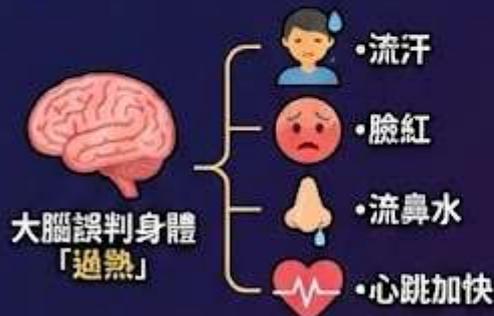
### 二、辣的科學機制



✦ 結論：大腦收到的是「疼痛訊號」，不是味覺訊號。



### 三、為什麼會流汗？



這些都是身體的自我保護反應。



### 四、為什麼牛奶比水有效？



因此牛奶通常更能緩解辣感。



### 五、為什麼越吃越能吃辣？



這種現象稱為「耐受性」。



### 六、辣的雙面影響

- ✓ 促進食慾
- ✓ 刺激內啡肽分泌 (產生愉悅感)
- ✓ 促進血液循環

- ⚠ 過量可能刺激胃腸
- ⚠ 引起不適或灼熱感

### 科學小總結

辣不是味道 而是神經系統對化學物質的「燙傷錯覺」。  
我們吃辣，其實是在體驗一種被大腦誤判的熱痛感。