

## 舌尖上的百年謊言：被地圖誤導的味覺真相

麗山國中 81816 謝采寬

我們對舌頭的認知，曾被一張「味覺圖」困在框架裡。這場迷思源於1901年德國科學家哈尼格的研究，他發現舌頭各區對味道的敏感度界限雖有微小差異，但他在論文中明確強調：**舌頭的每個區域都能嚐出所有味道。**

然而，1942年的一場學術謬誤，將這份研究簡化為「分區地圖」，**誤導大眾以為味覺各據一方。**現代科學早已反駁此說法，全方位感受才是真相，每個味蕾都能感應包括鮮味在內的五種味覺。神經解剖學也顯示，即便部分神經受損，舌頭各處仍能辨識所有味道，這打破了區域功能的偏見。舊地圖甚至遺漏了重要的「鮮味」，這證明了舌頭並非分工合作，而是全員出動來感受每一口食物。

Lam H.  
Christine H.  
2026. 2. 16.

# 熱的科學：辣椒與降溫

## Peppers & Cooling



熱感應警報器

TRPV1



嗶嗶

**史高維爾指標**

- 哈瓦那辣椒: 100k-350k SHU
- 墨西哥辣椒: 2.5k-8k SHU

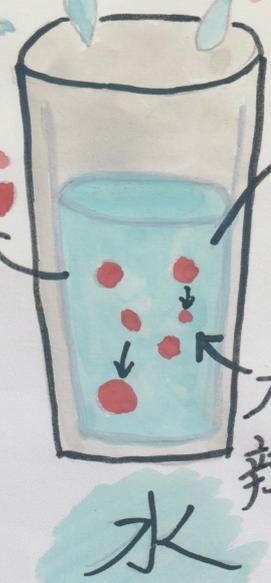


### 降溫效果

酪蛋白作用  
像肥皂



包圍辣椒素  
將其沖走



不溶解  
辣椒素

水會擴散  
油脂

81816  
謝采霓  
2026.2.16

解辣，選擇牛奶