

味覺圖起源於德國科學家大衛·P·哈尼格在 1901 年完成的實驗，他將酸甜苦辣的液體塗在受實驗者的舌頭上，發現每種味道的最低強度會隨著舌頭邊緣四周的位置改變。而波林引用這個概念以線條在舌頭上畫出了「味覺圖」。但這張圖本身就是錯誤的，首先在一開始波林就是把這個概念誇大，後來在被世人錯誤解讀，把曲線的頂點表示舌頭的特定位置。而且在後期的研究發現，舌頭各處嚐到的味道根本就相差不多。因此，這張圖是完全不正確的。

周玉屏 啟

簡志遠

辣的科學：

為什麼我們會覺得辣？



辣椒的自我保護手段

華盛頓大學的生物學家比較山谷不辣的辣椒和辣的辣椒，發現辣的相較不辣的被啃食的狀況較少，由此現象發現辣椒素是辣椒自我防衛的工具

史高維爾辣度單位

史高維爾請五名實驗人員嘗試辣椒溶液，只要感覺辣就將樣本稀釋，直到所有人再感覺到辣為止，需要稀釋的次數越多代表辣度越高。至今是最常用的辣度單位。

辣味 SPICY

對人體的影響

吃辣能夠促進新陳代謝、提升免疫力、改善心血管健康，但也需適量攝取。

辣椒的灼熱感

科學家對老鼠注射具有放射性的RTX分子進行追蹤，發現分子會連接上熱覺受體。首先辣椒會降低嘴巴熱感覺的臨界值，再來37度才會感覺起來像42度一樣，產生灼熱感