

以書映光

70526 王佑丞

1.

味覺圖最早出現在1901年，由德國科學家發表的研究。他測量舌頭不同位置對味道的敏感度，結果被後人誤解，畫成「甜在前、苦在後、酸在兩側」的味覺圖。其實舌頭各部位都能感受甜、酸、苦、鹹和鮮，只是敏感度有些差異，並不是某個地方只能嘗到一種味道。所以味覺圖其實是長久以來的誤傳。

2.

味覺錯誤聲明：

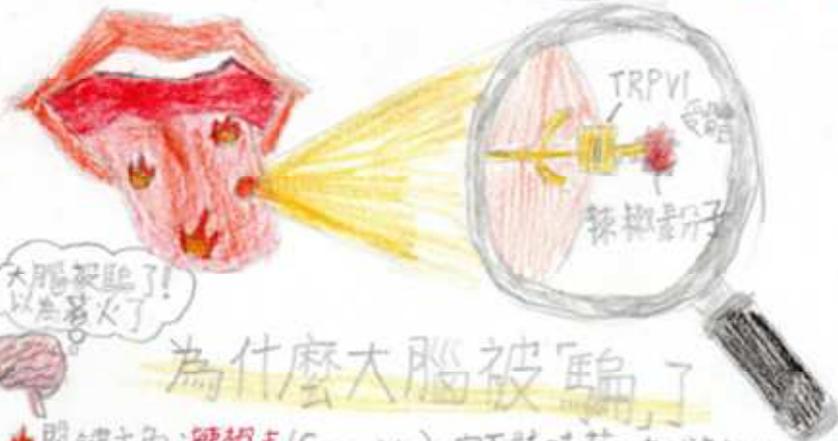
我們了解傳統味覺圖將舌頭分成不同區域，認為各區只能感受特定味道，其實這是錯誤的說法。舌頭各部位都可以感受甜、酸、苦、鹹、鮮，只是敏感度略有差異。

兩位成人簽明：

① 王騰蔚

② 吳梅珍

辣?不是味覺!是痛覺!



🔥 關鍵主角: 辣椒素 (Capsaicin) • 以下辣味著, 專找熱能受體 TRPV1!
 🔥 熱能受體

科學冷知識 痛並快樂著?



內啡肽 (Endorphins) & 多巴胺 (Dopamine) 分泌!
 好爽! (止痛鎮定)

救命手冊: 科學解辣法



❌ 別喝冰水
 辣椒素不溶於水
 只會擴散!



✅ 請喝牛奶:
 酪蛋白 (Casein) 像清解劑
 抓走辣椒素



品嚐, 不僅是舌尖的遊戲, 更是大腦的幻覺; 一摘自《品嘗的科學》