

# 以書映光

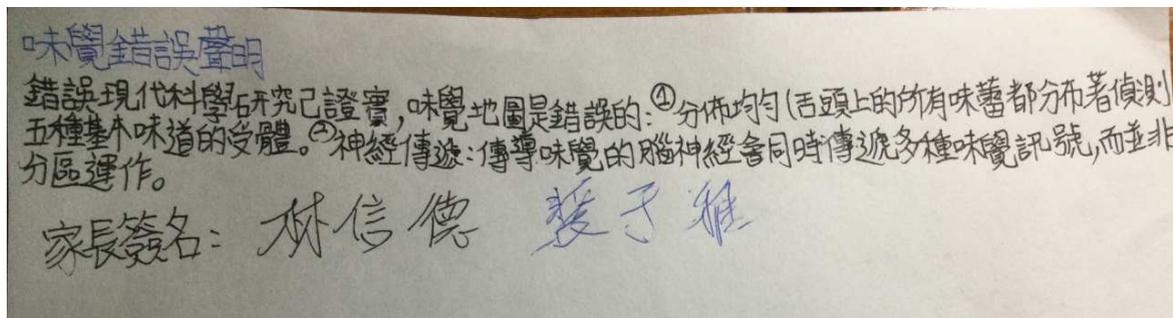
70606林蓄馨

1.

**起源**：理論於1901年德國科學家大衛·漢尼格的實驗。他發現舌頭不同區域對味道的敏感度有微小的差異，1940年美國哈佛大學心理學家波林在引用該研究時，將數字誤讀為特定區域只能感應特定味道。

**錯誤**：現代科學研究已證實，味覺地圖是錯誤的：1分佈均勻：舌頭上的所有味蕾都分布著偵測五種基本味道的受體。2神經傳遞：傳導味覺的腦神經會同時傳遞多種味覺訊號，而並非分區運作。

2.



你知道嗎？其實辣在科學上並非味覺，而是痛覺、熱覺的結合透過三叉神經成能辣椒素，使大腦產生灼熱感。



適量的辣椒素能促進血管擴張改善血液循環，但過量攝取可能導致胃痛、腹瀉等。

# 辣的科學