

# 以書映光

71206 高語希

1.

「味覺圖」起源於1901年德國科學家David Hanig的研究。他測量舌頭不同部位對味覺的敏感度，發現各區域「敏感度略有差異」，但並未說某區只能感受特定味道。1942年，美國心理學家Edwin Boring誤讀並過度簡化此研究，將敏感度差異誤繪成「味覺分區圖」，宣稱甜、酸、苦、鹹各有專屬區域。事實上，現代科學證實舌頭各處皆能感受所有基本味道，只是敏感程度略有不同，味覺圖是一種廣泛流傳但錯誤的科學迷思。

2.

「味覺圖」起源於1901年德國科學家 David Hanig 的研究。他測量舌頭不同部位對味覺的敏感度，發現各區域「敏感度略有差異」，但並未說某區只能感受特定味道。1942年，美國心理學家 Edwin Boring 誤讀並過度簡化此研究，將敏感度差異誤繪成「味覺分區圖」，宣稱甜、酸、苦、鹹各有專屬區域。事實上，現代科學證實舌頭各處皆能感受所有基本味道，只是敏感程度略有不同，味覺圖是一種廣泛流傳但錯誤的科學迷思。

7/26

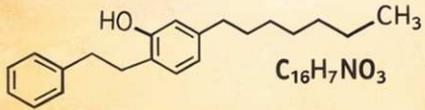
味覺

# 關於「辣」的科學

「辣」的感覺來自**辣椒素**



**辣椒素**  
(Capsaicin)



辣椒素刺激  
痛覺神經



喝水不能解辣!

灼熱感  
傳到大腦



牛奶、優格含酪蛋白  
能幫助緩解辣感



## 辣度的單位

史高維爾指標 (Scoville Scale)

SHU (Scoville Heat Units)



卡羅萊納死神辣椒

甜椒 0 SHU    1,600,000 SHU

挑戰極限請小心!

