

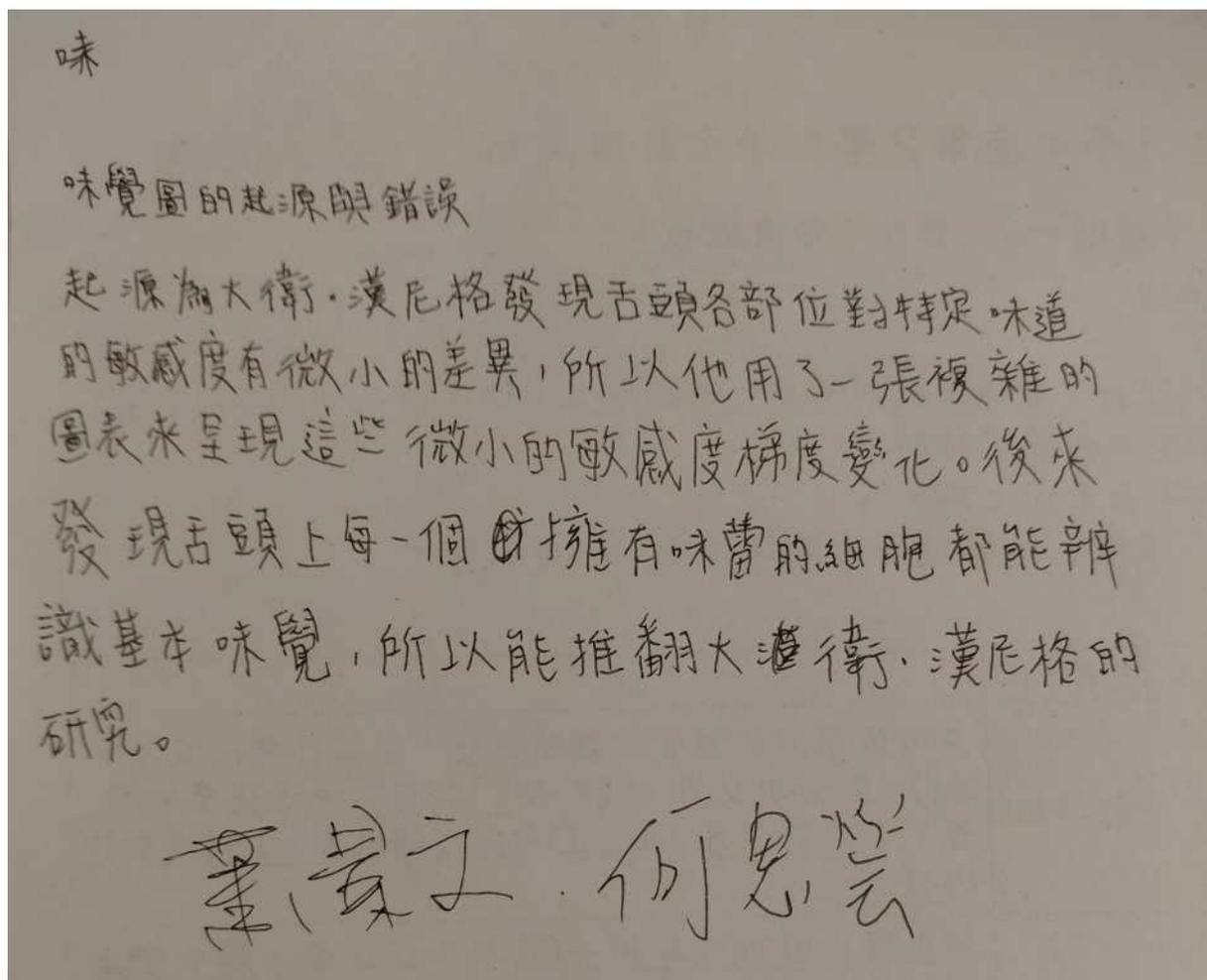
以書映光

71213蕭雅之

1.

起源為大衛·漢尼格發現舌頭各部位對特定味道的敏感度有微小的差異，所以他用了一張複雜的圖表來呈現這些微小的敏感度梯度變化。後來發現舌頭上每一個擁有味蕾的細胞都能辨識基本味覺，所以能推翻大衛漢·尼格的研究。

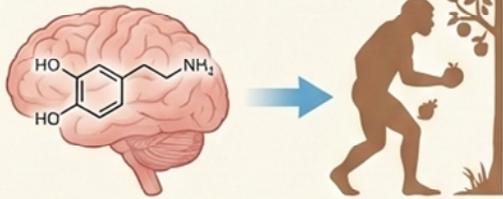
2.



3.

品嚐的科學：甜

解開舌尖上的「糖分偵測器」與大腦愉悅信號之謎

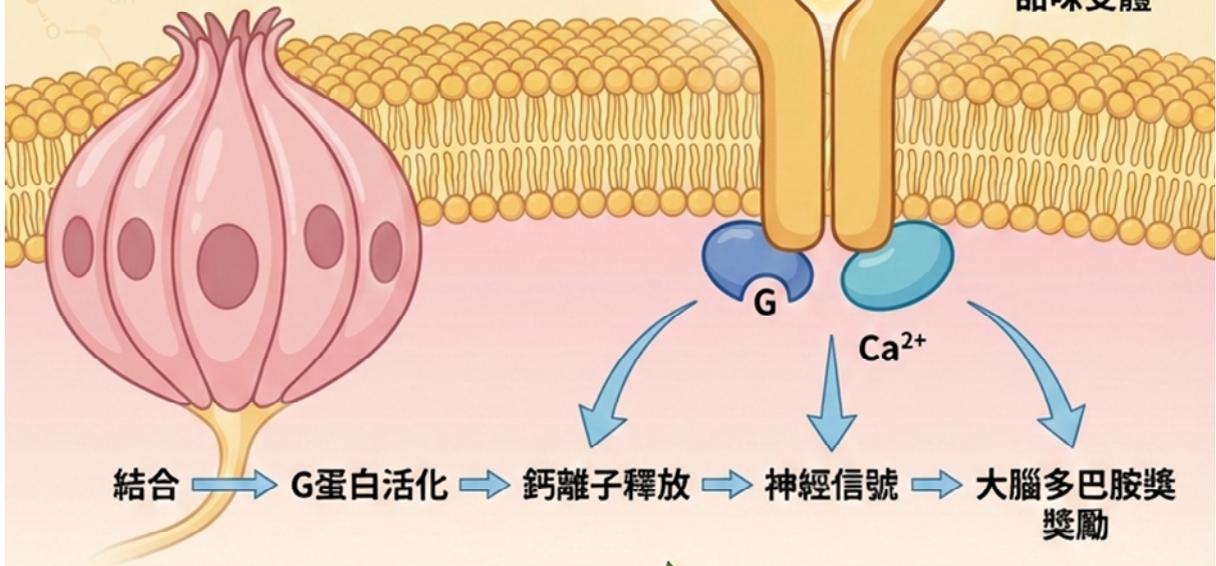


演化獎勵機制



蔗糖

T1R2 + T1R3
甜味受體

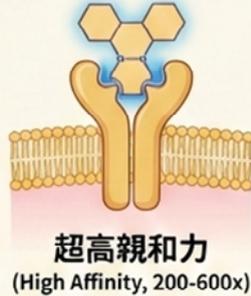


天然糖 vs 代糖

天然糖

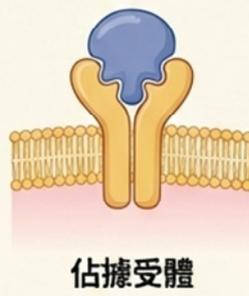


代糖



味覺駭客：神秘果

中性 pH



酸性 pH



結語：甜味是分子層面的精密對話，揭示了人類對能量的渴望。