

以書映光

71215顏以茜

1.

味覺圖起源在1901年一位德國的科學家，他發現舌頭的各個部位的敏感度有一點微小的差異，出錯的地方是在1940年代的哈佛教授把原文看錯了，把「微小的差異」誇大成「絕對分區」，還有誤認為「辣」是味覺，結果誤導了大家接近一百年，事實上舌頭的每一個味蕾都是能偵測「酸、甜、苦、鹹、鮮」的，而「辣」其實是痛覺，是辣椒素刺激了熱感官。

2.

Subject ▶

Date ▶

味覺圖起源在1901年一位德國的科學家，他發現舌頭各個部位的敏感度有一點微小的差異，出錯的地方是在1940年代的哈佛教授把原文看錯了，把「微小的差異」誇大成「絕對分區」，還有誤認為「辣」是味覺，結果誤導了大家接近一百年，事實上舌頭的每一個味蕾都是能偵測「酸、甜、苦、鹹、鮮」的，而「辣」其實是痛覺，是辣椒素刺激了熱感官。

簽名：顏晴輝

簽名：鄧文頌

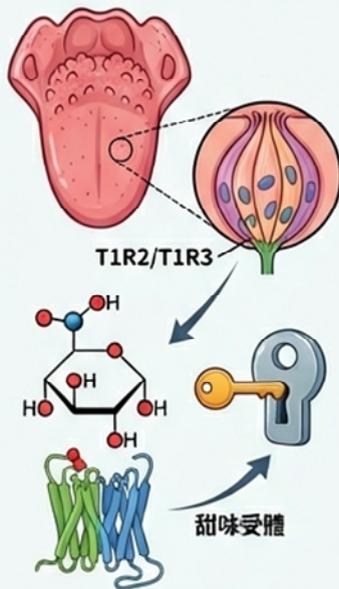


品嚐的科學

解構「甜」味覺

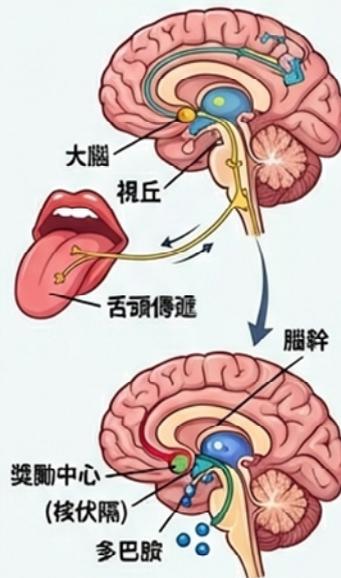


甜味受體與分子鎖鑰



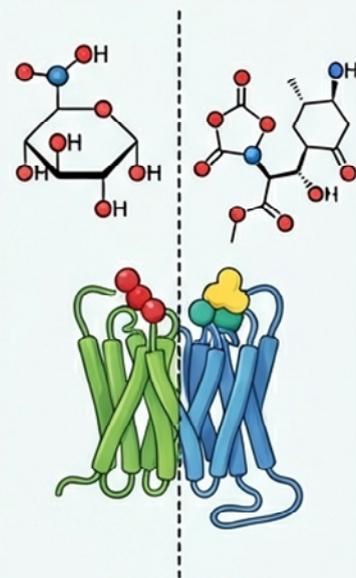
T1R2/T1R3 受體：舌頭上的「甜味探測器」，就像鎖一樣，只允許特定的糖分子（如葡萄糖、果糖）作為鑰匙結合，觸發神經訊號。

大腦的甜蜜訊號與獎勵系統



訊號傳遞：甜味訊號到達大腦，激活獎勵系統，釋放多巴胺，產生愉悅感，讓我們渴望更多甜食。

代糖的科學：欺騙受體



代糖：許多代糖的分子結構也能刺激甜味受體，但因結構不同，不含熱量或量極低。它們「欺騙」受體，但代謝過程不同。



甜味的演化意義

能量來源：人類天生偏愛甜味，因為甜味食物通常代表富含能量的碳水化合物，是生存所需的寶貴資源。