

# 味覺圖錯誤聲明

味覺圖，一個曾經廣為人知的觀念，事實真如圖所示，由舌尖感受甜味、舌根感受苦味嗎？

味覺圖最早來自德國科學家大衛·保羅·哈尼格（David Pauli Hänig）1901年發表的一篇論文，通過把鹹、酸和苦味樣本滴在舌頭不同部位，發現舌頭不同位置的味蕾靈敏程度存在差異。他發現舌尖和舌兩側敏感度最高，然而並沒有提出不同味道之間的差異。但當這位科學家將其發現畫成圖表時，卻呈現出舌頭的不同部位能對應不同的味道。

但事實上舌頭的不同部位都能夠感受到甜味、酸味、苦味、鹹味和鮮味。口腔其他部位，例如上顎甚至咽喉處也分佈有味蕾。人體大約有8,000個味蕾，每個味蕾都包含多種感受器細胞，能夠感受這幾種味道。

楊正萱

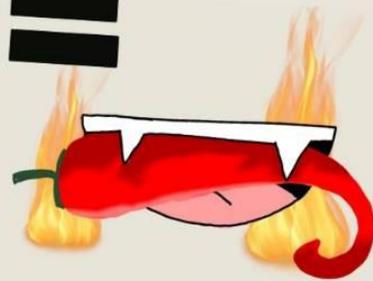
我理解並認同以上聲明。

黃雅懿

我理解並認同以上聲明。

# 不只是味覺 「辣」的感受與傳遞

辣椒的辣其實是一種痛覺，它的口感是熱的。科學家以一個實驗來證實我們的身體對辣椒的熱，與對溫度的熱，其反應是相同的。



我們的口 皮膚 眼睛 耳朵和鼻子的神經細胞表面，都有辣椒素的受體，因此辣椒素帶來的刺激，能遍及全身。