

迪林:

藉由基因工程, 培育出缺乏辣椒素的小鼠, 這個小鼠的熱反應出現缺失, 但, 他們卻比正常小鼠壽命多四個月



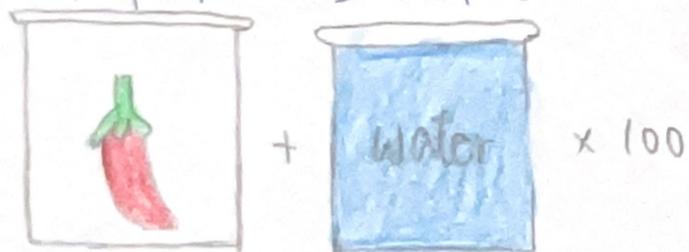
X 辣椒素



O 辣椒素

史高維爾:

將一種主觀感覺量化是史高維爾最偉大的成就, 將辣椒萃取物加入糖水中不斷稀釋, 直到稀釋為一百倍



克魯茲 and 巴迪阿諾:

推崇辣椒的麻醉性質, 利用辣椒來舒緩牙齦疼痛



士林國中

80323 高羽泚

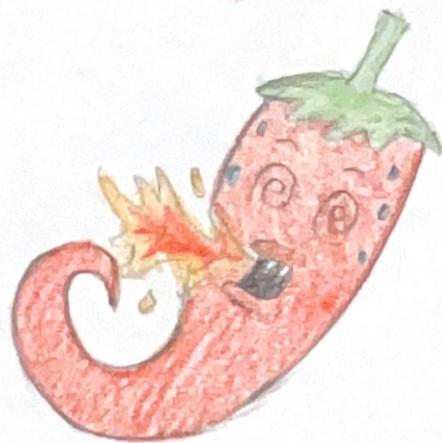
圖克斯伯里:

不辣的種子較多, 傾向於高冷地區發展。

辣椒素可能可以抑制繁殖



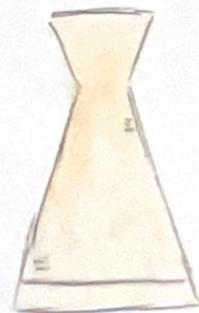
辣



辣不屬於味覺, 而是一種灼熱感, 吃辣會使人流汗

裴里:

分析古代陶器殘留物, 發現數千年前, 人類已經在烹飪中使用辣椒, 發現辣椒含有澱粉粒



味覺圖錯誤聲明

波林回顧哈尼格的實驗，該實驗主要研究舌頭不同部位對各種味覺的敏感度差異，之後，波林根據哈尼格的研究資料，繪製出一張不精確的圖表，使原本僅有的微小差異看起來更加明顯。後來，巴托沙克指出，波林誇大了哈尼格的研究發現，加上後續研究者的誤解，最終形成了廣為流傳的「味覺圖」。

事實上，舌頭並不存在明確的味覺分區，現代研究顯示，舌頭各部位幾乎都能感受甜、酸、苦、鹹等味道，所謂的味覺圖，只是對實驗結果的誇大與錯誤詮釋。

◎ 簽名：高政宇

◎ 簽名：陳美青