

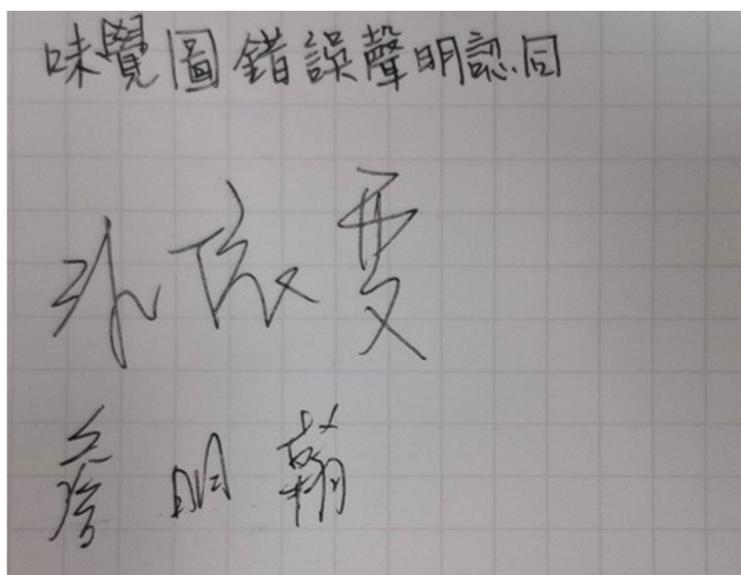
# 品嚐的科學

士林國中80629詹采蓉

## 味覺圖錯誤聲明

科學家大衛.P.哈尼格發現各種味道在舌頭各部位敏感程度皆不相同,但差異非常小。然而波林還更進一步的將它畫成圖。但結果就是波林將感官上的微小差異誇大了,而且其餘人又再次錯誤解讀波林的圖,不過在近幾年味覺圖仍然在咖啡、紅酒品嚐還會使用味覺圖,但波林其實早就發現感官是了解心理的要素,後來的科學家們也證明了,像是吃到苦的東西和看到噁心的圖片大腦會有相同的反應。所以其實至今仍然沒有準確的解釋,就像「色盲悖論」一樣。每個人的感官都不相同,心理塑造了味覺,而經驗形塑了心理。

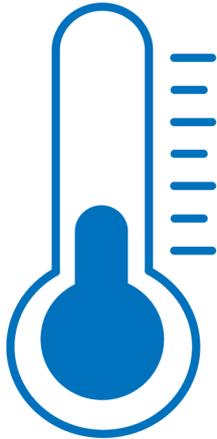
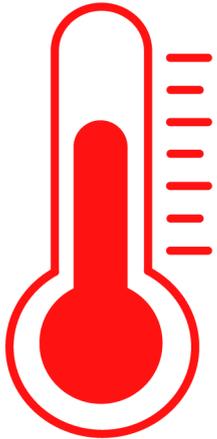
## 味覺圖錯誤聲明認同



# 尋找天下第一「辣」

為什麼辣椒會辣？

不是所有的茄科植物都有辣，有沒有辣其實是和地區有關、環境有關，像是生長在海拔較高、較冷的地區，可以避免被昆蟲吃，而導致真菌感染。然而海拔越低越容易感染，因此才衍生出具有辣椒素的自我保護功能。



為什麼會有人喜歡吃辣？

各種人對辣的接受程度都是「剛剛好」到「無法承受」之間，就只有一線之差。大家最喜歡的辣，都只比無法承受的辣程度緩和一點。看來，大家都在挑戰自己的極限，這是個很有趣的現象。大家對辣又愛又恨，就是因為反應痛覺和反應歡愉的神經系統很接近，追求極辣的人，喜歡這種沒有風險的危險與疼痛，還有那緊接而來的解脫。

生物學來解釋愛吃辣！

生物學上，辣椒的辣是一種本能和直覺感。

動物不偏好這種感覺，但是人類卻對這樣的刺激躍躍欲試。1.地域性：吃辣會使人流汗，可以幫助散熱，所以辣椒在熱帶地區比較常見。但是這個說法不能解釋，為什麼寒冷地區的人也逐漸吃起辣來了。

2.哈洛德·麥克吉(Harold McGee)表示，嘴巴裡和舌頭上的神經受到灼熱的刺激後，味蕾會短暫的對觸覺和溫度變化等變得比較敏感，這麼一來，食物的嘗起來會更鮮明、更令人愉悅。但另一方面也有科學證據指出，辣椒造成的灼熱感，味道其實會讓神經的感覺變得比較遲鈍。