

【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

社會組 科學文章表單

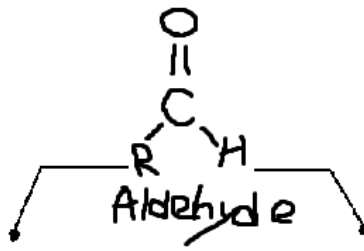
文章題目：討厭香菜不是你的錯!

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

為什麼香菜有人喜歡有人討厭?其實香菜又名為芫荽，之所以稱為香菜是因為它除了在做湯時能額外增加湯的清香外，在烹製肉類時也能去除一些肉腥味，而同時本身也有一種特殊的香味，對喜歡香菜的人來說這是一種清爽檸檬或酸橙的香氣，但對於討厭香菜的人來說卻是一種像肥皂蟲子或泥土的噁心味道，那為什麼會出現這種兩極的情況呢?

香菜具有特殊的氣味，根據統計顯示世界上有大約 1~2 成的人不喜歡香菜的味，他們覺得香菜的味就像肥皂或是臭蟲一樣，然而對香菜化學成分進行了分析，發現香菜內含有大約 40 多種的化合物，其中 82%是醛類和 17%是醇類，醛類是香菜強烈氣味的主要來源，在肥皂和臭蟲釋放的毒氣中也含有這種醛類成分，這也就是為什麼香菜的味會和肥皂蟲子扯上關係的原因啦。那為什麼不是每個人都聞到相同的味道呢?加拿大學者認為這也許和基因有關，研究發現那些認為香菜有著肥皂蟲子氣味的人他們都攜帶著一種叫 OR6A2 的特殊基因，這種基因對醛分子非常敏感，所以如果你也討厭香菜，或許也遺傳著這種基因喔。話雖如此，但在不喜歡香菜的人中也不完全所有人都是因為基因的關係，其中還有兩個原因是，出生地的飲食習慣和個人的心理因素，一項 2012 年的研究顯示，經常用香菜做菜的南亞、拉丁美洲和中東國家只有 3%到 7%的人不喜歡香菜，而有 14%的非洲人、17%的歐洲人和 21%的東亞人不能接受香菜，看來還是我們東亞人最討厭香菜阿。至於個人心理因素的原因，或許有些人小時候沒吃過香菜，但時常聽家人朋友說香菜很難吃，又或是第一次吃香菜時的印象不太好，那麼長久以來的印象大腦也就默認為香菜就是難吃的食物了，之後再碰到香菜大腦自然就會告訴自己，別吃這噁心難吃的食物咯!

無論你是喜歡香菜還是不喜歡香菜，香菜確實還是有它營養價值的，它的維生素、胡蘿蔔素、膳食纖維、膳食礦物質等等，幾乎所有營養價值都高於我們一般認為非常有營養的番茄，除此之外還具有促進血液循環，為身體獲取微量元素和強健胃等功效喔。



參考資料

[芫荽- 維基百科，自由的百科全書 -](#)

[Wikipediahttps://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8A%AB%E8%8D%BD](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8A%AB%E8%8D%BD)

討厭香菜或芹菜，這不是你的錯，全都要怪基因啦| Heho 健康

<https://heho.com.tw/archives/49024>

為什麼有的人一看到香菜就討厭？ - PanSci 泛科學

<https://pansci.asia/archives/118332>