

人类的触觉



[人类的触觉 下载链接1](#)

著者:(意)阿尔贝托 · 加拉切(Alberto Gallace)

出版者:华中科技大学出版社

出版时间:2018-4-1

装帧:

isbn:9787568036955

这是一本关于人类触觉的专著，它不但内容新颖、广泛、权威，且语言生动活泼。

本书所引材料均是近几年在各权威出版物上发表的新研究成果，具体涵盖了触觉的生理基础、触觉认知、触觉研究的应用领域以及触觉研究的未来展望等。原作者目前仍是人类触觉研究领域非常活跃的“科研达人”，其中斯彭斯教授目前供职于牛津大学。两位作者将鲜活生动的生活案例融入到有点“枯燥”的触觉研究成果中，使本书读起来通俗易懂。

本书将惠及大量对人类触觉感兴趣的普通读者，包括外科医生、护士、教师、神经科学

家、营销专家、心理学者、机械工程研究者、艺术设计者、网游爱好者等，都将从本书获取到一些有用的新知识。

作者介绍:

阿尔贝托?加拉切 (Alberto Gallace) : 意大利米兰比可卡大学心理生理与应用认知神经科学副教授。主要研究触觉和触觉感知、消费者神经科学、空间表征和疼痛加工。他出版了两部著作，发表了80多篇科学论文（含书中章节）。就如何设计“取悦”人们感官和激发人们（积极）情绪体验的产品及服务而言，阿尔贝托?加拉切在跨通道交互作用方面的研究将起到极大的帮助。查尔斯?斯彭斯 (Charles Spence) : 世界著名的实验心理学家，教授。长期专注于神经科学启发式感官跨通道设计。其研究旨趣在于：大脑是如何加工来自我们不同感官（如嗅觉、味觉、视觉、听觉和触觉）的信息以形成丰富多样的感官体验，z终满足我们的日常生活。自1997年在牛津大学实验心理学系建立跨通道研究实验室 (CRL) 以来，他曾与多家全球性大公司进行过合作。斯彭斯教授发表了800多篇论文，有超过10卷本且深受欢迎的编著或科普著作问世，其中包括获得2014年度散文大奖的《完美的一餐》 (The Perfect Meal) ，以及z近出版的畅销书《美食物理学：吃的新科学》 (Gastrophysics: The New Science of Eating) (2017, 维京企鹅图书公司) 。斯彭斯教授z近的研究主要集中在提升食物和饮料的多感官体验的设计上。

目录: A部分 实验室中的触觉1：触觉简介

第1章 引言 /2

1.1 触觉的世界 /2

1.1.1 触觉很重要 /2

1.2 触觉研究简史 /7

1.3 内容概要 /13

第2章 触觉的基础：躯体感觉系统的组织 /14

2.1 引言 /14

2.2 触觉感受器/受体 /15

2.3 触觉信息传导至中枢神经系统的路径 /19

2.3.1 CT纤维：传递触觉快乐体验的优先路径 /21

2.3.2 上行神经通路 /22

2.4 中枢神经系统 /22

2.4.1 躯体感觉皮层的组织 /22

2.4.2 绕过S1：传导触觉信息的第二条通路 /27

2.5 结论 /27

第3章 触觉组织 /29

3.1 引言 /29

3.2 知觉完形 /33

3.3 接近性与相似性 /38

3.3.1 利用似动研究接近性与相似性的影响 /39

3.3.2 格式塔分组发生于触觉信息加工的早期还是晚期？ /41

3.4 “出现”原则：触觉通道的图形/背景分隔 /45

3.5 共同命运 /48

3.6 触觉感知数与触觉分组 /49

3.7 分组与“触觉感知域”概念 /51

3.8 多感官场景知觉中的分组 /52

3.9 跨通道一致性体现了跨通道相似性分组吗？ /54

3.10 结论 /55

B部分 实验室中的触觉2：影响触觉的高阶因素

第4章 触觉意识 /60
4.1 引言 /60
4.2 数量判断(“多少”的问题) /62
4.2.1 空间数量判断 /62
4.2.2 同时和短暂(呈现刺激物)的数量判断感知 /65
4.3 变化盲视 /68
4.4 非注意盲视/无意盲视 /71
4.5 记忆与意识：“触觉当下” /72
4.6 触觉意识：“在哪里”的问题(身体、空间或两者) /74
4.6.1 截肢中对幻肢的感觉 /77
4.6.2 皮肤上的兔子：皮肤跳跃幻觉 /78
4.7 触觉幻觉：旁观者眼中的触觉 /80
4.8 触觉意识的神经心理：麻木、忽略与消亡 /82
4.8.1 空间忽视与消失 /84
4.8.2 忽视与消失现象中对触觉信息的内隐加工 /86
4.9 触觉意识的生理心理机制 /89
4.10 结论 /91
第5章 触觉记忆 /97
5.1 引言 /97
5.2 外周和中枢触觉记忆：与视觉记忆类似吗？ /100
5.2.1 人们对触觉位置的记忆 /101
5.3 触觉表征：真是单通道吗？ /106
5.3.1 对主动触觉探索目标的记忆 /107
5.3.2 人脸触觉记忆 /110
5.3.3 对身体的触觉记忆 /112
5.3.4 心理意象与触觉记忆 /114
5.4 盲者的触觉记忆 /116
5.5 触觉记忆的发展 /118
5.6 触觉内隐记忆 /119
5.7 触觉记忆的神经关联：模块化结构 /122
5.7.1 “什么”与“在哪”：触觉表征的双通路系统 /125
5.8 结论 /127
第6章 触觉注意 /130
6.1 引言 /130
6.2 触觉与注意 /131
6.3 内生性空间注意 /132
6.4 外生性空间注意 /134
6.5 姿势改变对触觉注意的作用 /136
6.6 返回抑制 /137
6.7 外生空间导向自上而下的调节 /137
6.8 身体表面触觉信息加工的注意限制 /139
6.9 结论 /141
第7章 皮肤上的爱抚：触觉的社会层面 /143
7.1 引言 /143
7.2 年龄、性别和文化差异对人际触觉的影响 /145
7.3 对人际触觉的影响研究 /147
7.3.1 触觉的治愈力量 /151
7.3.2 伴侣间的触觉 /153
7.4 人际触觉的神经基质 /154
7.5 触觉发展：作为一种交流系统 /156
7.6 结论 /159
第8章 身体界线之外：触觉与身心表征的关系 /161
8.1 引言 /161
8.2 “橡胶手错觉”：什么时候人造目标物成了我们自身的一部分 /163

8.2.1 面孔错觉 /165
8.2.2 全身错觉与抛弃自己的身体 /165
8.3 身体大小调整错觉(或最快减肥的方式) /168
8.4 虚拟世界中的虚拟身体 /169
8.4.1 性别转换只需轻点鼠标 /170
8.5 心与身的关系：身体所有权调节的生理后果 /172
8.6 身体所有权的神经基质 /174
8.6.1 影像扫描器下的身体所有权 /174
8.6.2 身体矩阵 /174
8.7 结论 /176
C部分 现实世界中的触觉1：克服触觉信息加工过程中的局限性
第9章 触觉技术 /178
9.1 引言 /178
9.2 手术室中的触觉：机器人与虚拟手术 /179
9.3 虚拟触觉：虚拟现实中的触觉、触觉渲染 /183
9.4 触觉放大现实：面临感觉剥夺与衰退的工具 /189
9.5 触摸屏、触觉设备及触觉使用界面 /190
9.6 触觉替代系统 /192
9.7 虚拟交流时代的人际触觉 /197
9.8 模拟性交与未来的性 /200
9.9 结论 /203
第10章 触觉与多感觉警示信号 /204
10.1 引言 /204
10.2 评估警示信号和信息展示的成本与收益 /205
10.3 触觉警示信号：唤醒昏昏欲睡的驾驶员 /208
10.4 触觉警示信号：捕捉分神的驾驶员的注意 /209
10.5 降低过载驾驶员的工作负担 /212
10.6 触觉信息展示的未来(针对驾驶员) /214
10.7 结论 /215
D部分 现实世界中的触觉2：提升触觉设计中的情感性成分
第11章 市场中的触觉：借助触觉销售 /220
11.1 引言 /220
11.2 感官产品设计 /224
11.2.1 构建产品的多重感官体验 /226
11.2.2 多感官整合的最大似然估计 /226
11.3 消费者对触觉的需求 /227
11.3.1 触觉饥渴 /227
11.3.2 触觉在零售行业是个有用的工具 /227
11.3.3 触觉属性和产品评价 /229
11.3.4 包装在产品评价方面的作用 /230
11.3.5 触觉需求的个体差异 /234
11.4 触觉品牌不太容易塑造 /236
11.5 感知神经科学通向触感 /238
11.5.1 为实现营销的目的来破解大脑的密码？ /240
11.5.2 触觉和愉悦 /242
11.6 为一个产品的触觉特质做广告 /242
11.7 触觉营销目前的挑战 /243
11.7.1 针对老龄人口锋刃触觉营销 /243
11.7.2 未来的研究方向 /244
11.7.3 在虚拟消费时代下的触觉营销 /247
11.8 结论 /248
11.9 鸣谢 /250
第12章 博物馆中的触觉：雕塑、艺术、美学、视觉损伤 /251
12.1 引言 /251

12.2 艺术家的观点 /253
12.3 触觉、视觉美学：相似性 /255
12.3.1 格式塔原理 /255
12.3.2 平均 /256
12.3.3 记忆 /256
12.3.4 超刺激 /257
12.4 触觉美学：除视觉之外 /258
12.5 博物馆里的触觉 /260
12.5.1 如何制作完美的触觉仿制品？ /261
12.5.2 触觉仿制品：视觉再现的类比 /262
12.6 美学的神经科学：触觉？ /262
12.6.1 美学和愉悦 /264
12.7 结论 /265
第13章 卧室里的触觉：性行为中触觉的作用 /267
13.1 引言 /267
13.2 “敏感带”的概念：文化、心理、哲学视角 /268
13.3 触觉诱发的荷尔蒙分泌 /273
13.4 性愉悦中C类神经纤维的作用 /275
13.5 愉悦的触觉和中枢机制 /276
13.5.1 快感中心 /278
13.6 结论 /278
第14章 餐厅里的触觉：一种美食的触感 /279
14.1 引言 /279
14.2 在餐厅的感觉 /280
14.2.1 (酒)菜单的重量 /281
14.2.2 玻璃餐具的重量 /282
14.2.3 葡萄酒瓶的重量 /282
14.3 盘子的感觉 /284
14.4 餐具的重量和感觉 /286
14.5 食物和饮料的口感和口体感方面 /289
14.6 餐厅触觉的社交方面 /293
14.7 餐厅触觉的未来 /294
14.7.1 即将到来的虚拟食物 /294
14.8 结论 /295
E部分 结论
第15章 触觉研究的未来 /298
15.1 触觉多感觉的未来 /298
索引 /307
后记 /331
• • • • • (收起)

[人类的触觉_下载链接1](#)

标签

触觉

神经科学

心理学

科普

推荐读原本

人类的触觉

akb

SCI

评论

[人类的触觉 下载链接1](#)

书评

[人类的触觉 下载链接1](#)