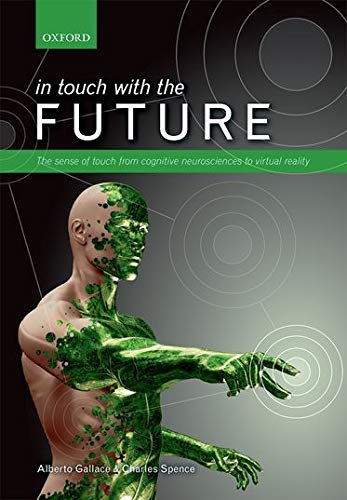
**图 书 推 荐**

**中文书名****：《人类的触觉：我和我触手可及的世界》**

**英文书名：IN TOUCH WITH THE FUTURE: THE SENSE OF TOUCH FROM COGNITIVE NEUROSCIENCE TO VIRTUAL REALITY**

**作 者：Alberto Gallace and Charles Spence**

**出 版 社：Oxford University Press**

**代理公司：ANA/Connie Xiao**

**页 数：480页**

**出版时间：2014年3月**

**代理地区：中国大陆、台湾地区**

**审读资料：电子稿**

**类 型：大众社科**

**版权已授：2018年授权华中科技大学出版社，版权已回归。**

**中简本出版记录**

**书 名：《人类的触觉：我和我触手可及的世界》**

**作 者：(意)阿尔贝托·加拉切(Alberto Gallace)，(英)查尔斯·斯彭斯(Charles Spence)**

**出版社：华中科技大学出版社**

**译 者：涂阳军**

**出版年：2018年3月**

**页 数：332页**

**定 价：168元**

**装 帧：平装**

**内容简介：**

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。

本书所引材料均是最近几年在各权威出版物上发表的最新研究成果，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。

**作者简介：**

**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，最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）。斯彭斯教授最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。

**《人类的触觉：我和我触手可及的世界》**

**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

**谢谢您的阅读！**

**请将回馈信息发至：萧涵糠(Connie Xiao)**

安德鲁﹒纳伯格联合国际有限公司北京代表处

北京市海淀区中关村大街甲59号中国人民大学文化大厦1705室, 邮编：100872

电话：010-82449325

传真：010-82504200

Email: Connie@nurnberg.com.cn

网址：www.nurnberg.com.cn

微博：<http://weibo.com/nurnberg>

豆瓣小站：<http://site.douban.com/110577/>

微信订阅号：ANABJ2002