

Scoville egység, avagy mennyire csíp a paprika?

dolgozta ki az eljárást, hogyan lehetne, meghatározni tudományosan, mennyire is csíp egy paprika. A Scoville egység azt a számot adja, hányszoros hígításban érezhető még a csípősség, a vizsgálatot végső csoport többségének szavazata alapján. Napjainkban pontos meghatározását HPLC (High Performance Liquid Chromatography) módszerrel teszik. Egy nagy érzékenységű műszer méri minden kémiai kötésre jellemző fényspektrumot és ebből számolják ki a koncentrációt. Jellemzően 0 és 300.000 között szokott lenni. 0 a teljesen csípősségmentes étkezési paprika és 300.000 a Habanero paprika. Nagyon ritka esetben lépik túl ezt az értéket. Az eddig mért legcsípősebb paprika - Trinidad Scorpion Butch T - fajta 1 464 000 Scoville volt! A tiszta kapszaicin 15 millió Scoville egység