

# Pálivost papriček

Papriky (rod *Capsicum*) obsahují rostlinný alkaloid kapsaicin, který způsobuje pálení tím, že stimuluje receptory nervových zakončení jazyka, ale i jiné když si nedáte pozor.

Stupnice pálivosti paprik je pojmenována po americkém chemikovi Wilburu L. Scovilleovi, který v roce 1912 publikoval metodu kvantitativního srovnávání pálivosti papriček - Scovilleho organoleptický test. Základem je roztok paprik, cukru a vody, který je následně ředěn vodou a zkoušen ochutnávači do té doby, než zmizí pálivost. Stupeň naředění měříme na Scovilleho stupnici a jednotkou je SHU (Scoville Hot Unit). Sladká paprika má 0 SHU. Naproti tomu třeba Habanero má pálivost 300 000 a více SHU to znamená, že roztok musí být naředěn vodou 300 tisíckrát, než je pálivost nedetekovatelná.

V čistém krystalickém stavu má kapsaicin 16 000 000 SHU. Pro představu známa americká omáčka TABASCO má pálivost 3000-5000 SHU (to je sranda). Kayenský pepř (správně kayenská paprika) má pálivost 20 000-50 000 SHU což je pro většinu netrénovaných lidí strop, ale pro chillinadšence začátek stupnice. Nejpálivější papriky na světě mají dnes kolem 3 000 000 SHU. To už je stejná koncentrace kapsaicinu jako ve vojenském pepřovém spreji (správně paprikovém spreji díky obsahu kapsaicinu a né piperinu). V přírodě však existuje látka Resiniferatoxin obsažená v některých druzích pryšce, která obsahuje v čistém stavu hodnoty 1000krát vyšší než kapsaicin, tedy 16 miliard SHU!!!

Vnímavost vůči pálení se člověk od člověka značně liší. Navíc postupem času dochází k znecitlivění receptorů a po několika testech v krátkém časovém intervalu člověk snese daleko větší pálení, než na počátku ochutnávání.

Jakub Lebenhart