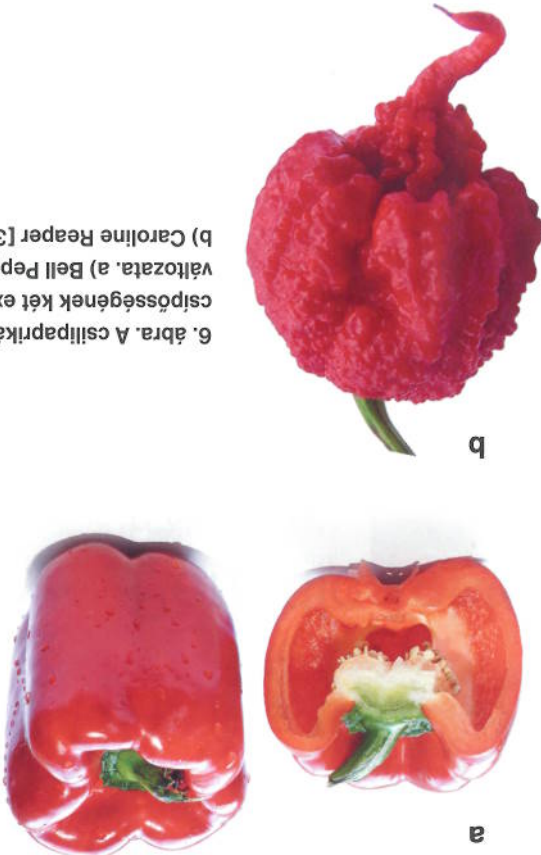


FAJTA	Helyezés	ERŐSSÉG
Sweet Bell; Sweet Banana; Pimento	0	100-1000
Mex-Bolla; New Mexiko; New Mexiko; Anaheim; Big Jim; Peperoncint; Santa Fe Grande; El Paso; Cherry	1	1000-10000
Cornado; Murrex Big Jim; Sengra; Anaheim	2	1000-1500
Pasilla; Muleto; Ancho; Poblano; Espanola; Pula	3	1500-2500
Focollio	4	2500-5000
Yellow Wax; Serrano; Jalapeno; Guajillo; Mirasol	5	5000-15 000
Hidalgo; Puya; Hot Wax; Chipotle	6	15 000-30 000
Chile De Arbol; Marzano	7	30 000-50 000
Santitas; Pequeno; Super Chile; Santitas; Cayenne; Tabasco; Af; Jalono	8	50 000-100 000
Bohemian; Tabasco; Tepin; Hamen; Chippin; Thai; Yatsulusa	9	100 000-350 000
Red Savina Habanero; Chocolate Habanero; Indian Tzupur; Scotch Bonnet; Orange Habanero; Fatal; Devil Tong; Kumata; Dait; Birds Eye; Jamaican Hot	10	350 000-855 000
Ghost Pepper (Bhut Jolokia aka Naga Jolokia); Trinidad Moruga Scorpion	10	855 000-2 100 000

1. táblázat. Paprika csipősségi világrangsor

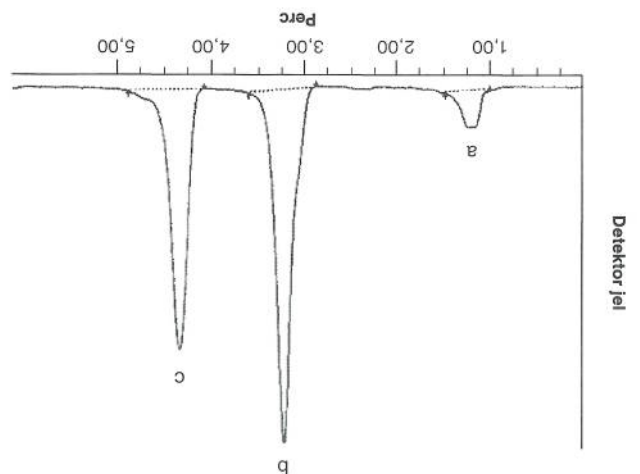
Bár íthón az a vélekedés, hogy csillipaprikáink csipősségüket tekintve az élen járnak, ez, mint az 1. táblázatban látható, távol áll a valóságtól. A legcsipősebb csillipaprikánk úgy 8000 Scoville-egység értékű, az enyhén csipősek pedig körülbelül 500-1000 Scoville-egység értékűek. [25] Ez persze nem jelenti azt, hogy Magyar-országnak nem lenne jelentős helye a paprikafajták édesétől a csipősig terjedő skálájának termelésében és fogyasztásában.

Végző



6. ábra. A csillipaprikák csipősségének két extrém változata. a) Bell Pepper [31], b) Caroline Reaper [32]

5. ábra. *Capsicum annuum* acetónitriles kivonatának nagy teljesítményű folyadékkromatogramja; a) pigment, b) kapszaicin, c) dihidrokapszaicin [27]



ville scale-ként, vagy akronimként *Scoville Heat Unit*-ként (SHU) jelölik. Jelenlegi használata és elterjedtsége ellenére a kóstolási bírálok érdekszeri észlelésére építő Scoville-rendszer hátrányaként pontatlanságát szokták felvetni, az érzékelők időbeni kifáradását és az értékelések szórását említi. És persze azt is, hogy a módszer nem igazán a paprikákban lévő kapszaicinoidok mennyiségét méri.

Valamivel pontosabb kolorimetriás módszert dolgoztak ki *Gillette* és munkatársai 1984-ben [27]. A manapság használatos legpontosabb és legmegbízhatóbb eljárást a nagy teljesítményű folyadékkromatográfia (HPLC) szolgálja. Ennek számos változatát dolgozták ki, itt azonban csak egyet említnék [28], amiben például a pigment, a kapszaicint és a dihidrokapszaicint határozták meg a *Capsicum annuum* „*Punjab Lat*” fajtában, amint az 5. ábrán bemutatott folyadékkromatogramon látható. A folyadékkromatográfias módszert az Amerikai Fűszerkereskedelmi Egyesület (American Spice Trade Association, ASTA) a kapszaicinoidok kvantitatív meghatározására szolgáló hivatalos módszertének tekinti. [29]

A hivatalos ASTA-eljárás egyúttal méri a különféle csipősegyületeket, és koncentrációjukat csipősségük intenzitásával súlyozza. Ennek eredményét nem Scoville-, hanem ASTA-csipősség-egységben fejezik ki. Nagyjából 1 ppm (egy milliórész) kapszaicinoid 15 Scoville-egységnek felel meg. Az összehasonlíthatóságot mutatják, hogy a HPLC-értékek nagyjából 20-40%-kal alacsonyabbak, mint a Scoville-skála értékei.

A Scoville-skála szerinti paprika csipősségi világrangsorban a Scoville-skála szerinti paprika csipősséget nulla és tíz közötti világrangsoron mutatjuk be. Ezt ki egészítendő a 6. ábrán a csipősségi világrangsor két extrém végét jelentő *Bell Pepper* (Scoville-skála: 0) és a nemrég kitermesztett *Caroline Reaper* (Scoville-skála: 2 200 000) változata látható. Erdelkesség-ként említyük, hogy az egyesült államokbeli Scoville Food Institute publikálta a Scoville-egységek összeállított, és a 2. táblázatban bemutatott periódusos rendszert. [34] Mint az ábrán is látható, ezt nyilvánvalóan cégreklámként hozták létre az ábra felső részén bemutatott csipőse csillipaprikaszoszok népszerűsítésére.