



Periodic Table of Scoville Units™

1 Bp Sweet Bell 0																			2 Pi Pimento 0						
3 Cy Cherry 0 - 500	4 Pe Pepperoncini 100 - 500																			5 Ei El-Paso 500 - 700	6 Sf Santa Fe Grande 500 - 750	7 Co Coronado 700 - 1,000	8 Es Española 1,000 - 2,000	9 Po Pobano 1,000 - 2,000	10 An Ancho 1,000 - 2,000
11 Mu Mulato 1,000 - 2,000	12 Pa Pasilla 1,000 - 2,000																			13 An Anahelm 500 - 2,500	14 Sa Sandia 500 - 2,500	15 Nu NuMex big Jim 500 - 2,500	16 Ro Rocotillo 1,500 - 2,500	17 Pu Pulla 700 - 3,000	18 Mi Mirasol 2,500 - 5,000
19 Gu Guajilla 2,500 - 5,000	20 Ja Jalapeno 2,500 - 8,000	21 Cp Chipotle 5,000 - 8,000	22 Hw Hot Wax 5,000 - 10,000	23 Py Puya 5,000 - 10,000	24 Hi Hidalgo 6,000 - 17,000	25 Se Serrano 8,000 - 22,000	26 Ma Manzano 12,000 - 30,000	27 Sh Shipkas 12,000 - 30,000	28 Da De Arbol 15,000 - 30,000	29 Jo Jaloro 30,000 - 50,000	30 Aj Aji 30,000 - 50,000	31 Ta Tabasco 30,000 - 50,000	32 Ca Cayenne 30,000 - 50,000	33 Sk Santaka 40,000 - 50,000	34 Sc Super Chile 40,000 - 50,000	35 Pq Piquin 40,000 - 50,000	36 Ya Yatafusa 50,000 - 75,000								
37 Hm Halmen 70,000 - 80,000	38 Ci Chiltecpin 60,000 - 85,000	39 Th Thal 50,000 - 100,000	40 Tb Tabiche 85,000 - 115,000	41 Ba Bahamian 95,000 - 110,000	42 Cc Carolina Cayenne 100,000 - 125,000	43 Ku Kumataka 125,000 - 150,000	44 Jh Jamaican Hot 100,000 - 200,000	45 Be Birds Eye 100,000 - 225,000	46 Te Tepin (Wild) 80,000 - 240,000	47 Dt Devil Tongue 125,000 - 325,000	48 Fa Fatalii 125,000 - 325,000	49 Oh Orange Habanero 150,000 - 325,000	50 Sb Scotch Bonnet 150,000 - 325,000	51 Ch Chocolate Habanero 200,000 - 385,000	52 Rs Red Savina Habanero 350,000 - 577,000	53 Bj Bhut Jolokia 1,041,427									

1 — Pepper Rank
Bp — Symbol
 Sweet Bell — Pepper Name
 0 — Scoville Units



2. táblázat. A Scoville-egységek periódusos rendszere

IRODALOM

- [1] Csapó József, Új füves és virágos magyar kert, 1775.
 [2] http://www.rd.hu/Paprika_a_cs%C3%ADp%C5%99ls_szenved%C3%A9ly
 [3] Braun Tibor, Gasztronómiai íz-, illet- és zamatpárosítások molekuláris háttere és új lehetőségei, Magy.Kém.Lapja (2014) 11, 347.
 [4] <http://www.alap.hu/index.php/83-olddite/326-hungarikum-szegedi-paprika>
 [5] <http://www.agroinform.com/aktualis/Indul-a-paprikat-nepszerusito-kampany-a-fogyasztas-novelese-a-cel/20130816-22199/>
 [6] <http://www.sinol.hu/images/paprika1.jpg>
 [7] <http://www.napi.hu/fototar/201111/240/image1321966836.jpg/>
 [8] Y.-Y. Ahn, S. E. Ahnert, J. P. Bagrow, A.-L. Barabási, Flavor network and the principles of food pairing, Sci.Rep. (2011), 1, 196.
 [9] Z. Matus, J. Deli, J. Szabolcs: Carotenoid composition of yellow pepper during ripening: isolation of beta-cryptoxanthin 5,6-epoxide, J. Agric. Food Chem. (1991) 39, 1907.
 [10] http://en.wikipedia.org/wiki/Chilli_pepper
 [11] <http://en.wikipedia.org/wiki/Capsaicin>
 [12] <http://www.compoundchem.com/2014/01/15/why-chilli-peppers-are-spicy-the-chemistry-of-a-chilli>
 [13] <http://www.g6csy.net/chile/scoville.html>
 [14] <https://www.caymanchem.com/app/template/Article.vm/article/2116>
 [15] P.A. Bucholz, Almanach Taschenbuch Schneidenkünstler Apotheker, Weimar (1816), 37, 1.
 [16] J. C. Tresh, Pharm. J. (1846), 6, 941.
 [17] K. Micko, Unters. Nahr. Genussm. Gebrauchsgegenstände (1898) 1, 818.
 [18] E. Spath, S. Darling, Chem. Abstr. (1930), 24, 3504.

- [19] S. Kosuge, Y. Inagaki, Nippon Nagei Kagaku Kaishi (1959) 33, 470.
 [20] Hőgyes Endre, Adatok a paprika (Capsicum annum) élettani hatásához. Orvos-természettudományi Társulat Értesítője, 1877, újra kiadva, Orvosi Hetilap, 1878.
 [21] A. Wesolowska, D. Jadcak, M. Greszczuk, Chemical composition of the pepper fruit extracts of hot cultivars Capsicum annum L., Acta Sci.Pol., Hortorum Cultus (2011), 10, 171.
 [22] M. Constandi, Catching fire, New Scientist (2014) March, 44.
 [23] H. J. Caterina, M. A. Schumacher, M. Tominaga, T. A. Rosen, J. D. Levine, D. Julius, The capsaicin receptor: a heat activated ion channel in the pain pathway, Nature (1997), 389, 816.
 [24] D. Julius, TRP channels and pain, Ann.Rev.Cell.Dem.Biol. (2013) 29, 955.
 [25] <http://people.inf.elte.hu/nedtaai/capsaicin.html>
 [26] <http://hu.wikipedia.org/wiki/Scoville-sk%C3%A9lla>
 [27] M. H. Gillette, C. E. Appel, M. C. Lego, A new method for sensory evaluation of red pepper heat, J. Food Sci. (1984) 49, 1028.
 [28] M. D. Collins, L. M. Wasmund, P. W. Bosland, Improved Method for Quantifying Capsaicinoids in Capsicum Using High-performance Liquid Chromatography, Horticulture (1995) 30, 137.
 [29] American Spice Trade Association (ASTA), Official analytical methods of the ASTA, Englewood Cliffs, N.Y., 1985.
 [30] <http://www.pepperseeds.eu/scoville>
 [31] <http://www.chilipepper.com/ScovilleScale/tabid/59/Default.aspx>
 [32] <http://www.crazyhotseeds.com/wp-content/uploads/carolinareaper-seeds.jpg>
 [33] <http://homecooking.about.com/library/weekly/blhotchiles.htm>
 [34] http://www.geocaching.com/geocache/GC4KE6T_guts-glory-pain

Elismerés az Európai Peptid Társaság magyar alapítójának



Medzihradszky Kálmán akadémikus, az ELTE Szerves Kémiai Tanszék professzor emeritusa, az Európai Peptid Társaság (EPS) alapító tagja elnyerte a „Pro European Peptide Society” kitüntetést.

Az Európai Peptid Társaság létrejöttének 25. évfordulója alkalmából a társaság közgyűlése – az EPS elnöke,

Hudecz Ferenc javaslatára – közfelkiáltással úgy döntött, hogy az öt alapítót kitünteti a 2004-ben létrehozott „Pro European Peptide Society” emlékéremmel.

A 30 országból mintegy 1200 tagot számláló társaság Oxfordban jött létre. Az alapítók egyike volt Medzihradszky Kálmán.

A kitüntetést az ELTE Szerves Kémiai Tanszékén rendezett ünnepségen Hudecz Ferenc adta át a professzornak.

Az érmet Szabó Gábor szobrászművész alkotta. (MTA)