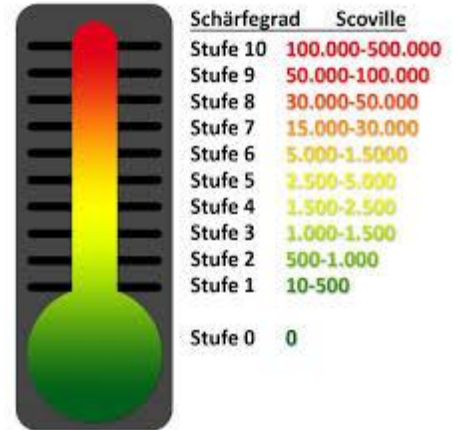


Lebensmittel

Scoville-Skala

Die Scoville-Skala ist eine Skala zur Abschätzung der Schärfe von Früchten der Paprikapflanze. Auf der Scoville-Skala, die 1912 von dem Pharmakologen Wilbur L. Scoville entwickelt wurde, beruht der Scoville-Test. Der Wert ist abhängig vom Anteil des in der getrockneten Frucht enthaltenen Capsaicins, eines Alkaloids, welches Schmerzrezeptoren der Schleimhäute reizt und so die Schärfeempfindung auslöst.



Hat eine einfache Peperoni einen Scoville-Wert von 100 – 500, bedeutet das, dass für einen Milliliter Flüssigkeit (1 Gramm) mit der Schärfe einer Peperoni 100 – 500 Milliliter Wasser benötigt würden, um keine Schärfe mehr feststellen zu können.

Menge	Produkt	Scoville-Wert	Neutralisation von 1 ml (0,0001Liter)
1 g	Tabasco rot	3'000	3 Liter Wasser
1 g	Tepin-Chili	50'000	50 Liter Wasser
1 g	Habanero-Chili	100'000	100 Liter Wasser
1 g	Jolokia-Chili	1'000'000	1'000 Liter Wasser
1 g	Carolina-Reaper Chili	2'200'000	2'200 Liter Wasser
1 g	Capsaicin (rein)	16'000'000	16'000 Liter Wasser

Die meisten Menschen merken es erst, wenn es zu spät ist: Im schlimmsten Fall steigen Tränen in die Augen, das Brennen im Mundraum scheint nie mehr enden zu wollen, die fieberhafte Suche nach Wasser (bloss nicht!) oder Joghurt (unbedingt!) beginnt. Scharfes Essen kann je nach Geschmacksnerven ein Genuss sein - oder eine Tortur.