

2. Різновиди гострих перців та оцінка їх гостроти

Сидорук Дмитро, Левківська Тетяна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Гострий перець давно застосовують для приготування страв, приправ і соусів. Видів гострих перців існує дуже багато, причому деякі з них настільки гострі, що додавання їх до страв практично неможливо, вони можуть використовуватися тільки для технічних потреб. Крім основної системи класифікації за видами та сортами, всі гострі перці можна класифікувати по гостроті, за яку в перці відповідає алкалоїд капсаїцин і його похідні - капсоїціноїди.

Результати. Гострота перцю вимірюється за «шкалою Сковілла», умовна одиниця виміру – SHU (англ. Scoville Heat Units). Ця шкала була запропонована американським хіміком Вілбуrom Сковіллом у 1912 р. Шкала Сковілла оцінює гостроту в діапазоні від 0 до 16 млн одиниць, де 0 - це відсутність капсаїцину, характерне для солодких перців, а 16 млн - це гострота чистого капсаїцину. Для більшої зручності застосовують більш грубу класифікацію, так як багато сортів дуже чутливі до умов вирощування, від яких залежить гострота [1].

Теплі перці (100-500 SHU). До цієї групи належать Пеперончино Грік, Гогошари, ХотАппл, Мустафа, шишиги і дуже відомий сорт Падрон, але в стадії ранньої технічної зрілості.

Пікантні перці (500-2000 SHU). Ця група більш різноманітна і в неї входять перці виду *S. Annuum* і *S. Chinense* і *S. Baccatum*. Ці перці використовують для консервування, квашення, приготування аджики.

Середньо гострі перці (2000-10000 SHU). Ця група ще більш різноманітна, ніж дві попередні. Сорти перців з такою гостротою - основа для товарного вирощування в Китаї, Угорщині, Південній Європі, Північній Африці та Індії. В основному їх використовують для переробки та сушіння.

Супергострі перці (10000-40000 SHU). У цю групу входять сорти всіх п'яти культурних видів перцю. Основний в цій групі є сортова група хабанери. Ці сорти застосовують переважно для соусів, продають і експортують в свіжому вигляді.

Екстремально гострі перці (від 40000 SHU). Ця група представлена тільки сортами виду *S. Chinense*. Ці перці здатні досягати гостроти більше 1 млн Сковілла, а деякі сортові лінії і більше 1,5 млн. У їжу такі перці використовують рідко, хоча з'являється все більше любителів такої екстремальної гостроти. В основному їх вирощують для отримання капсаїцину і екстрактів, які активно використовуються в нелетальних газовій зброї і боєприпасах. При роботі з такими перцями необхідно строго дотримуватися техніки безпеки, використовуючи нітрилові рукавички і не допускаючи попадання соку на відкриті ділянки шкіри.

Висновки. Ступінь гостроти перців умовна і не потрібно буквально приймати шкалу Сковілла, оскільки в залежності від місця зростання, клімату, під впливом посухи або нестачі поживних речовин кількість капсаїцину в стручках перцю одного і того ж сорту варіюється. Навіть на одній рослині плоди можуть сильно відрізнятися по пекучості.

Література

1. Сидорук, Д.С. Аналіз ринку гострих соусів / Д.С. Сидорук, Т.М. Левківська, О.В. Душак // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання : тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених, 7 грудня 2023р. – Чернівці : НУЧК ім. Т. Г. Шевченка, 2023. – с.71-72.