



Jaké je tajemství pálivosti chilli papriček

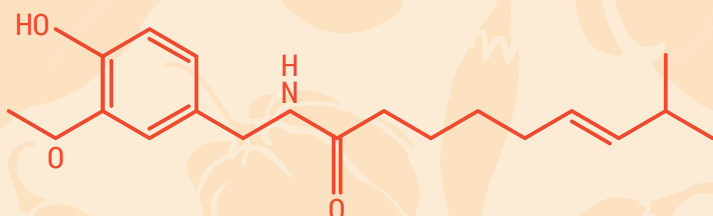
Při styku se sliznicemi (nos, ústa, oči) vyvolávají kapsaicinoidy pocit pálení spojený s bolestí. Intenzivní dráždění sliznic, provázené pálením a prudkou bolestí, je zprostředkováno přes nociceptory. Molekulární podstata účinku kapsaicinoidů a jim podobných substancí je způsobená jejich vazbou na specifické kapsaicinové nebo též

vanilloidové receptory, které jsou podstatou nociceptorů vnímajících pálivou chuť. Vanilloidové receptory fungují jako iontové kanály pro masivní vstup iontů vápníku do neuronu a jsou otevírány látkami typu kapsaicinu nebo též tepelným podnětem. Jsou to specifické receptory pro vnímání bolestivých podnětů.



Capsaicin

8-methyl-N-vanillyl-6-nonenamid



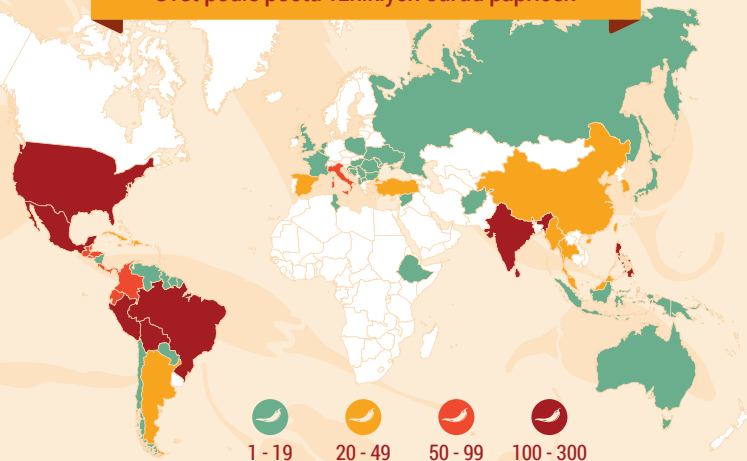
Kapsaicin je rostlinný alkaloid, který je zodpovědný za pálivou chuť papriky, jde o hlavní alkaloid paprik Capsicum. Pro savce včetně člověka je dráždivý a vyvolává pocit pálení v každé tkáni, se kterou přijde do styku.

Kapsaicin a několik příbuzných sloučenin se společně nazývají kapsaicinoidy a jsou produkovány jako sekundární metabolity chilli papričkami, nejprve pro odpuzování některých býložravců a hub. Kapsaicin je rozpustný v alkoholu a tucích.



Dusíkaté látky ze skupiny fenylalkylaminových alkaloidů přispívají k podpoře krevní cirkulace, zvýšení rychlosti metabolismu, stimulaci žaludeční sekrece a tím k podpoře zažívání. Léčebný efekt kapsaicinu se může projevit při dávkách 400 miligramů třikrát týdně. To je množství odpovídající asi třem až osmi paprikám habanera.

Svět podle počtu vzniklých odrůd papriček



Nejpálivější chilli papričky světa 2015



Naga Viper

1.349.000 SHU



Velká Británie



Trinidad Scorpion Butch T

1.463.700 SHU



Austrálie



7Pot Douglah

1.853.936 SHU



Trinidad a Tobago



Trinidad Moruga Scorpion

2.009.231 SHU



Trinidad a Tobago



Carolina Reaper HP22B

2.200.000 SHU



USA