

**พริกเป็นพืชเขตร้อน**ที่แผ่ขยายสายพันธุ์ต่าง ๆ มากมายไปทั่วโลก แต่ละสายพันธุ์มีความแตกต่างกันทั้งลักษณะรูปร่าง สี สัน และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจจึงเกิดหลักสากล (ตามแบบสหรัฐอเมริกา) ในการคัดแยกประเภทของพริกเป็น 7 ประเภทดังนี้

### 1. กลุ่มผลใหญ่ ผิวเรียบ เนื้อผลหนา



**Bell** ผลยาว 7.5-12.5 ซม. ลักษณะผลเป็นเหลี่ยม ไม่เผ็ด มีบ้างบางพันธุ์ที่เผ็ดเล็กน้อย ซึ่งใช้ในอาหารพิซซา หรือเนื้อแปรรูป



**Pimento** ผลรูปหัวใจ ปลายแหลม ยาว 3.75-12.5 ซม. ไม่เผ็ด ใช้ในอาหารแปรรูป

### 2. กลุ่มผลใหญ่ ผิวเรียบ เนื้อผลบาง



**Ancho** ผลยาว 10-15 ซม. ผลรูปหัวใจ ปลายแหลม เผ็ดเล็กน้อย ใช้ในอาหารเม็กซิกัน เป็นพริกแห้ง

# หลากหลายชนิดพริกของโลก

### 3. กลุ่มผลยาว



#### Long green/long red (Anaheim)

ผลยาว 12.5-20 ซม. กว้าง 3.2-5 ซม. เนื้อหนาปานกลาง เผ็ดเล็กน้อยถึงไม่เผ็ด ตัวอย่าง พริกปาปริก้า



**Cayenne** ผลยาวพอม 12.5-25 ซม. กว้าง 1.9-2.5 ซม. ผิวขุ่น เนื้อบาง เผ็ดมาก



**Cuban** สีผลเขียวเหลือง ขนาด 10-15 ซม. กว้าง 2.5-3.75 ซม. เนื้อบาง ปลายทู่ ใช้ทำพริกดอง

### 4. กลุ่มผลยาวไม่เกิน 7.5 ซม.



**Jalapeno** ผลทรงกระบอก สีเขียวเข้ม ขนาด 5-7.5 ซม. กว้าง 3.75-5 ซม. เนื้อหนา ผิวเรียบ เผ็ดมาก



**Serrano** ผลทรงกระบอกพอม ขนาด 5-6.25 ซม. กว้าง 1.25 ซม. มักมีรอยคอดกลางผล เผ็ดมาก



**Small hot** ผลยาวพอมไม่เกิน 7.5 ซม. เนื้อบาง เผ็ดมาก ใช้ทำพริกป่น ซอสเผ็ด

### 5. กลุ่มผลเล็กกลม (Cherry)



**Cherry** มีทั้งเผ็ด และไม่เผ็ด ใช้ทำพริกดองและสลัด

### 6. กลุ่มผลสีเหลือง



**Small wax** ผลยาวไม่เกิน 7.5 ซม. มีทั้งเผ็ด และไม่เผ็ด



**Long wax** ผลยาวกว่า 8.8 ซม. มีทั้งเผ็ด และไม่เผ็ด

### 7. กลุ่ม Tabasco



**เป็นพริกสปีชีส์ *Frutescens*** ผลยาว 2.5-3.8 ซม. ผลสีเหลือง และแดงเมื่อแก่ เผ็ดมาก ใช้ทำซอส

ที่มา : ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

นิรศการ "เรื่องพืด ๆ ของพริก"

56-07 / No. 03