

จากการค้นคว้าของนักวิทยาศาสตร์พบว่าตัวการสำคัญที่ทำให้พริกมี **"ความเผ็ด"** คือสาร **"แคปไซซิน" (Capsaicin)** ซึ่งพบมากในบริเวณเนื้อเยื่อแกนกลางสีขาวของเม็ดพริกที่เรียกว่า **"รกพริก" (Placenta)** บริเวณนี้จึงเป็นส่วนที่เผ็ดที่สุดของพริก โดยส่วนของ **เปลือกพริก (Exocarp)** และ **เมล็ดพริก (Seeds)** จะมีสารแคปไซซินอยู่น้อยมาก

การวัดค่าความเผ็ดของพริกเกิดขึ้นจากการคิดค้นของ **วิลเบอร์ สโควิลล์ (Wilbur Scoville)**

นักวิทยาศาสตร์ชาวเยอรมันนี้ ที่ใช้หลักการเจือจางด้วยการทำให้สารละลายที่สกัดได้จากพริกเจือจางลงเรื่อย ๆ จนกระทั่งสารละลายนั้นไม่มีความเผ็ดเหลืออยู่เลย พร้อม ๆ กับการจดบันทึกว่าทำการเจือจางทั้งหมดกี่ครั้ง ถ้ามีการเจือจางมากครั้งก็แสดงว่าพริกนั้นเผ็ดมาก ถ้าเจือจางน้อยครั้งก็แสดงว่าเผ็ดน้อย เรียกหน่วยวัดความเผ็ดนี้ว่า

**หน่วยสโควิลล์ (Scoville Heat Units : SHU)**

โดยสารแคปไซซินบริสุทธิ์จะมีค่าความเผ็ดเท่ากับ 15,000,000 หน่วยสโควิลล์



วิลเบอร์ สโควิลล์

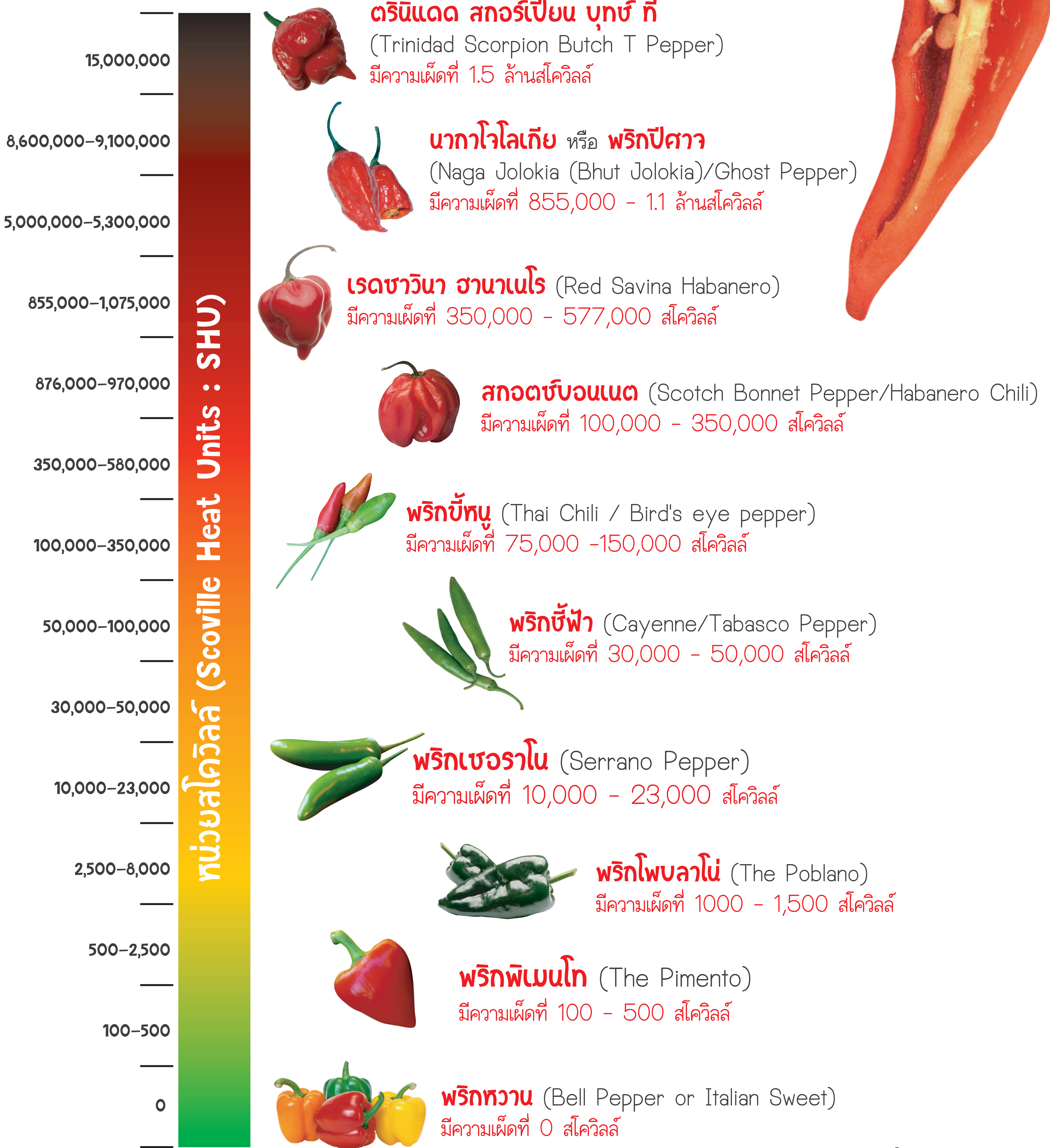
รกพริก (Placenta)

เมล็ดพริก (Seeds)

เปลือกพริก (Exocarp)

# ไขปริศนาความเผ็ด

อันดับความเผ็ดของพริก (ขีด...Chart)



นิรศการ "เรื่องพิ็ด ๆ ของพริก"

56-07 / No. 05