

Schärfemaßeinheit „Scoville“

Scoville ist eine Skala zur Messung der Schärfe von Chili-Pfeffern und anderen scharfen Lebensmitteln. Die Skala wurde vom amerikanischen Pharmakologen Wilbur Scoville im Jahr 1912 entwickelt und misst den Gehalt an Capsaicin, chemischen Stoff, der für die Schärfe verantwortlich ist.

Die Scoville-Skala gibt an, wie viel Wasser benötigt wird, um die Schärfe eines Chili-Pfeffers zu verdünnen, bis sie nicht mehr wahrnehmbar ist. Die Skala reicht von 0 (keine Schärfe) bis zu mehreren Millionen Scoville-Einheiten (extrem scharfe Peperoni wie Carolina Reaper oder Trinidad Moruga Scorpion).

Die Scoville-Skala wird oft von Lebensmittelherstellern verwendet, um die Schärfe ihrer Produkte zu messen und zu kennzeichnen. Es ist auch ein nützliches Werkzeug für Köche und Hobbyköche, um die Schärfe von verschiedenen Chili-Sorten zu vergleichen und zu kontrollieren.