

# 辣椒有多辣? 看看度数就知道

## 湖南曾制定过辣椒的地方标准, 但是仅对新鲜辣椒和干辣椒进行了标示

辣椒有多辣?中国的辣椒主产区重庆将用“辣度分级”来回答这个问题。辣度级别分为1至10级,辣度类别分为微辣、中辣、高辣和极辣。

据了解,湖南省曾制定过辣椒的地方标准,但是仅对新鲜辣椒和干辣椒进行了标示。

### 对辣椒辣度定级尚属首次

辣椒产业是重庆石柱县的主导产业。由西南大学等单位承担的“石柱辣椒及其系列加工产品的辣度标定及辣度分级”项目,提出了辣椒辣度分级方法和辣椒制品产品外包装辣度标识方法,明确将辣椒的辣度分为10级,辣度类别分为微辣、中辣、高辣和极辣,并在生产企业进行推广试用。

近日,重庆市科技委员会组织专家对这一项目进行了评审。据悉,对辣椒辣度进行定级,在中国尚属首次。

### 湖南曾制定过辣椒地方标准

西南大学食品科学学院教授阚建全介绍说,贵州、海南、河南、湖南、重庆等省市都是全国知名的辣椒生产基地,根据现有文献资料显示,石柱朝天红辣椒达到了最高辣度级别

### 延伸阅读

#### 世界最辣辣椒可造新型手榴弹

2007年2月,产于印度东部的断魂椒被吉尼斯评选为世界上最辣的辣椒品种。此前,这种辣椒被用来做成田间和村落的藩篱,防止象群闯入居民区。2009年6月,印度军方表示,将利用这种辣椒制成具有催泪和限制敌人行动效果的新型手榴弹。它是一种有效而无毒的武器,其辣味能让恐怖分子窒息,迫使他们离开藏身之处。

■据新华社、重庆晚报

## 济南森林大火扑向泰山

截至18日16时,18日上午发生在济南和泰安交界地区的森林火灾尚未得到控制。目前,泰安方面正在设置隔离带,以防火情向泰山蔓延。

据了解,森林火灾发生在9时左右,火情主要集中在济南市长清区境内,现场有多个火点。济南市出动了森林消防警力和武警部队共300多人参与灭火救援,当地乡镇也派出了群众消防力量参与灭火。目前正在从周边县市调集消防力量,参与灭火救援。山东省公安消防总队说,泰安消防支队派出了230多人、34辆消防车,协助泰安森林消防部门设置隔离带,以防火情向泰山蔓延。

■据新华社

(10级)和辣度类别(极辣),为国内最辣的辣椒之一,与世界上最辣的印度断魂椒和国内最辣的海南黄帝椒,同属最高辣度级别。

据了解,湖南省曾制定过辣椒的地方标准,但是仅对新鲜辣椒和干辣椒进行了标示。

### 包装上标辣度,方便选购

“甜品有含糖量标示,酒类有酒精度标示,辣椒的辣味同样有辣味标示。”阚建全介绍,“国外辣椒产品一般都要在外包装上标注斯高维指数(SHU),为消费者指明辣度,而目前国内还没有一家企业对辣椒及加工制品进行辣度标定和标注。”阚建全称,由此带来的问题是,辣椒加工企业在采购辣椒原料时,不知道哪一品种的辣椒辣味如何,能否满足企业加工生产需求?消费者在选购辣椒及辣椒制品时,也不知道该产品是否符合自己对辣味的需求。

目前,重庆市周君记火锅食品有限公司的产品上已率先推广试用辣度标示。即日起,经石柱县规模化、标准化种植生产出的辣椒以及辣椒制品,都将在外包装上标注上述4个辣度标示。



■制图/杨诚

### 辣度分级

辣度类别 微辣 对应菜品 菜椒	食用后口感上只有一点或者几乎感知不到的辣味,舌头和口腔感受到极其轻微的刺激感,该等级辣度80%以上的人都能够承受。像菜椒、甜椒做成菜品后的口感,就归于微辣的范畴。
辣度类别 中辣 对应菜品 虎皮青椒	食用后舌头、口腔能感受到一定的刺激灼烧感,将舌头伸出口腔外,灼烧感可得到减轻。50%至70%的人能够承受此等级辣度的菜品,像常见的虎皮青椒的口感,就应该归入中辣的范畴。
辣度类别 高辣 对应菜品 辣子鸡	食用后舌头、口腔内出现明显的刺激和灼痛感,大部分人食用此等级辣度的食品后,将出现流鼻涕、眼泪的情况,甚至将舌头伸出口腔外,灼烧感依旧存在。20%至40%的人能够承受此等级辣度,像辣子鸡的辣度口感,就应该归入高辣的范畴。
辣度类别 极辣 对应菜品 辣椒酱	此等级辣度的辣椒(如朝天红辣椒)一般是用来制作调味品(如油辣子、辣椒酱等),几乎不供人直接食用。直接食用辣度为极辣等级的辣椒,在口感上形象点说,就像是把一块烧红的铁块放在舌头上和喉咙里所产生的刺激和灼痛感,绝大部分人无法承受。

### 为何要标注辣度?

有利于企业和消费者有针对性地采购符合需求的辣椒原料及制品

### 辣度分类有几种?

辣度级别分为1至10级,辣度类别分为微辣、中辣、高辣和极辣

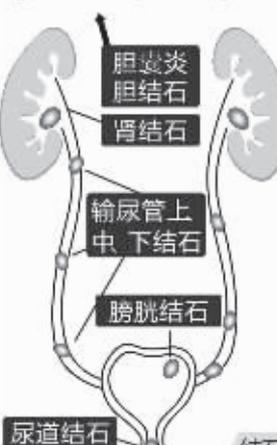
### 四种辣度 对应不同 口感

西南大学食品科学学院教授阚建全表示,辣味虽然是通常所说的五味(甜、酸、苦、辣、咸)中的一种,其实却是化学物质(比如辣椒素等)刺激细胞,在大脑中形成了类似于灼烧的刺激感觉,不是由味蕾所感受到的味觉。由于对辣味的感受因人而异,大体上说,这四种辣度类别的辣椒或辣椒制品,在感官上有如下区别。

三韵文化 SANYUN CULTURE  
报花刊登热线  
82866567 15608407778

著名近视治疗专家李伟力加盟湖南博雅眼科医院  
准分子治疗近视2000元(起)  
湖南博雅眼科医院 咨询电话:0731-8280999

# 德国技术新型碎石机“打”结石



## 南湖医院 德国技术新无创碎石系统 更给力

**50000 结石病患者见证!**

长沙南湖医院拥有中南地区最大结石病治疗中心,累计已经治愈各类难结石病50000余例。小于5mm的结石,进行生活调养,多喝水多运动一般可通过代谢自然排出。6-15mm的结石,完全可以通过**德国新技术碎石机**,精确定位后,体外经击波,使其可通过尿道随尿液完全排出。

大于15mm或多发性难结石,可通过微创取石。长沙南湖医院结石中心拥有先进的微创德国软激光腔内碎石取石术、微创日本奥林巴斯膀胱镜取石术、微创德国狼牌经皮肾镜取石术、微创德国弹道腔内碎石系统、微创日本软性输尿管腔镜取石术、微创日本奥林巴斯腹腔镜取石术等技术专业治疗结石。

**专家忠告:打结石正当时**

夏季是结石病的高发时期,气温高,流汗多,很容易就导致肾结石等结石病发作。结石会导致剧烈疼痛、血尿、尿潴留等现象,给日常生活带来严重不便。五一小长假,对上班族来说,正是打结石的良好时机。有结石症状的患者,应提前到医院确诊,并进行碎石手术,以免结石越积越大,造成更严重的后果。

**五一·给力“碎石”**

结石病B超普查费用**全免**

国务院津贴专家为您**优先**门诊

(为方便外地患者就诊,节日无休,活动需预约)

新一代碎石机体外碎石治疗费仅收**580元**

碎石更彻底  
定位更精确  
无痛更安全

结石中心专线:0731-8208 8208 院址:长沙市南湖路270号 网址:www.nhyy.cn 乘车:市内乘1/101/134/122/160/139/901/908/601