

Escala Scoville

Comparando a ardência das pimentas

A escala Scoville é a medição da ardência de pimentas e derivados, como molhos a base de pimentas. Ela mede a concentração do composto químico capsaicina, que é o componente ativo que produz a sensação de ardência. O nome capsaicina vem da classificação científica das pimentas, um tipo de fruto, que pertence ao gênero *Capsicum*.

Wilbur L Scoville criou a Escala Scoville. A escala tem o nome de Wilbur L. Scoville (1865-1942), que desenvolveu o teste em 1912 enquanto trabalhava na Parke Davis Pharmaceutical Company. Antes de 1912, não havia um método amplamente utilizado para medir a picância de uma pimenta.



O teste Scoville

Para realizar o teste uma solução do extrato da pimenta é diluído em água de açúcar até que a ardência não seja mais detectável para um grupo de cinco provadores. A classificação da unidade de calor Scoville (SHU) é então atribuída com base na quantidade de diluição. Uma pimenta fraca, que não contém nenhuma capsaicina, tem uma classificação escala Scoville de zero (nenhuma ardência detectável mesmo sem diluir). Uma pimenta Habanero, por exemplo, têm uma classificação de 300.000 ou mais, indicando que seu extrato foi diluído 300.000 vezes antes da capsaicina presente ser indetectável.

O método de medição de Wilbur (o Teste Organoléptico Scoville) é impreciso, porque depende da subjetividade humana. O paladar de um provador e seu número de receptores de ardência na língua varia muito entre as pessoas. Você pode saborear uma Trinidad Scorpion ou uma Carolina Reaper com facilidade, enquanto para outros ela é extremamente forte. Você provavelmente tem menos receptores, tornando-o menos sensível à picância da pimenta. Há pessoas sem qualquer desses receptores, para quem as pimentas super fortes são tão suaves como um pimentão.

Outra fraqueza é a fadiga sensorial: o palato é rapidamente dessensibilizado para capsaicinas após provar algumas amostras dentro de um curto período de tempo, tornando difícil comparar várias amostras da mesma pimenta. Os resultados variam muito entre os laboratórios que utilizam este método de teste.

Medição direta da capsaicina

Atualmente, as concentrações de capsaicina são determinadas usando métodos mais científicos, principalmente a Cromatografia Líquida de Alta Pressão (HPLC). Essa medição direta da capsaicina dá resultados muito mais precisos do que os métodos sensoriais. Para realizar o teste os frutos são secos e moídos, em seguida, a água é filtrada através dos restos como café para extrair os capsaicinoides, que são colocados em uma máquina para medir suas quantidades exatas.

A escala Scoville deve ser usada apenas como referência pois os resultados para qualquer pimenta podem variar muito dependendo de suas condições de cultivo , da linhagem de sementes, clima e solo.

Veja mais sobre a Escala Scoville no [Wikipedia](#) (em inglês) e no site [Chilli World](#) (em inglês).

ESCALA SCOVILLE PARA ALGUMAS PIMENTAS

UNIDADES SCOVILLE	PIMENTA
15 000 000 – 16 000 000	capsaicina pura
2 000 000 – 5,300 000	Spray de pimenta padrão
1 150 000 – 2 000 000	<u>Carolina Reaper</u>
1,400 000	<u>Pimenta Trinidad Scorpion</u>
1,300 000	Pimenta Naga Viper
1,000 000	Pimenta Infinity Chilli
855 000 – 1 000 000	<u>Pimenta Bhut Jolokia</u>
876 000 – 970 000	Pimenta Dorset Naga
350 000 – 577 000	Pimenta Habanero Red Savina
100 000 – 350 000	<u>Pimenta Habanero</u>
100 000 – 350 000	Pimenta Scotch Bonnet
50 000 – 100 000	<u>Pimenta Malagueta</u>
30 000 – 50 000	<u>Pimenta Caiena</u> , <u>Pimenta Cumari</u>
10 000 – 23 000	Pimenta Serrano
5,000 – 15 000	<u>Pimenta Dedo de Moça</u>
2 500 – 8 000	Pimenta Jalapeño
2 500 – 5 000	<u>Molho Especial Fogo Mineiro</u>
1 500 – 2 500	Pimenta Rocotillo
1 000 – 1 500	Pimenta Poblano
1000	<u>Pimenta Biquinho</u>
0	Pimentão

