

## چرا فلفل تند است؟

سوزشی که پس از خوردن فلفل حس می کنید، به خاطر ترکیبات شیمیایی به نام کاپسایسینوئیدها است. این مواد بی بو و بی رایحه در گوشت سفید درون فلفل قرار دارند.



سوزشی که پس از خوردن فلفل حس می کنید، به خاطر ترکیبات شیمیایی به نام کاپسایسینوئیدها است.

این مواد بی بو و بی رایحه در گوشت سفید درون فلفل قرار دارند.

هنگامی که شما یک فلفل را درون دهانتان می گذارید، این مواد شیمیایی به گیرنده هایی به درد ناشی از حرارت در دهان و گلو پاسخ می دهند، متصل می شوند.

مغز پیام را می گیرد و به "آتش نشانی بدن" می فرستند تا ماده سوزاننده را بزدایند، در نتیجه گردش خون افزایش می یابد (سوخت و ساز زیادتر می شود)، عرق بیشتری می ریزید و واکنش معمول به هر ماده محرک ظاهر می شود (آبریزش از بینی و اشک از چشمتان سرازیر می شود).

این درد همچنین به آزادی آندورفین ها (مواد طبیعی ضددرد در بدن) منجر می شود، که در فرد احساس نشاط ایجاد می کند. بنابراین این اشک ها در واقع اشک های شادی هستند. همه فلفل ها به یکسان این اثر را ایجاد نمی کنند.

تند و تیزی فلفل بر حسب تعداد ۱۰۰ واحدی ها اندازه گیری می شود که به مقدار آب قندی اشاره دارد که برای رقیق کردن عصاره فلفل تا حدی لازم است که مزه کنندگان نتوانند تندی آن را احساس کنند. به این ترتیب تندی فلفل شیرین در این مقیاس صفر و تندی فلفل قرمز ۲۵۰۰ تا ۸۰۰۰ است.

مجله آفتاب