

تندترین فلفل دنیا با عقرب ترینیداد

فلفلی که از مدتی قبل به عنوان تندترین فلفل دنیا طبقه بندی شده بود به دلیل آتشین بودن سرانجام توانست وارد کتاب رکوردهای جهان، گینس شود.



جام جم آنلاین: فلفلی که از مدتی قبل به عنوان تندترین فلفل دنیا طبقه بندی شده بود به دلیل آتشین بودن سرانجام توانست وارد کتاب رکوردهای جهان، گینس شود. خاستگاه این فلفل که "عقرب ترینیداد" (Trinidad Scorpion) نام دارد در "موروگا" واقع در استرالیا است.

این "عقرب آتشین" از چندماه قبل به عنوان تندترین فلفل جهان طبقه بندی شده بود اما اکنون توانسته است نام خود را در کتاب برترینهای دنیا "گینس" به ثبت برساند.

موسسه Chili Pepper دانشگاه نیومکزیکو پس از تحقیقی که درباره انواع مختلف سس های تند انجام داد، توانست این فلفل را شناسایی کند.

این فلفل که با نام کامل "Trinidad Scorpion Butch Taylor" نیز معرفی می شود از گونه فلفل به نام Capsicum chinense مشتق شده است و Butch Taylor نیز نام مالک شرکت استرالیایی The Chilli Factory است که این فلفل آتشین را به وجود آورده است.

"عقرب ترینیداد" محتوی مقادیر بالایی "کاپسایسین" است. این مولکول که مسئول خاصیت سوزان بودن در مقیاس "اسکوویل" است رتبه بسیار بالایی را به دست آورده است.

براساس گزارش آنسا، "اسکوویل"، مقیاس مشهوری است که برای اندازه گیری شدت سوزش زبان توسط فلفل به کار می رود.

این فلفل توانسته یک میلیون و 463 هزار و 700 واحد اسکوویل به دست آورد که تاکنون هیچ فلفلی نتوانسته بود این رقم را ثبت کند. تمام این تندی در میوه ای به اندازه یک توپ کوچک گلف است.

برای درک بهتر این ارقام می توان گفت که تندترین سس های موجود در بازار بین 30 تا 40 هزار اسکوویل و تندترین فلفل قرمزهایی که برای تهیه غذاهای تند استفاده می شوند بین 2500 تا هشت هزار اسکوویل دارند.

مارسل دو وی، یکی از اعضای گروهی که این گیاه آتشین را توسعه داده اند درباره تجربه خود از چشیدن Trinidad Scorpion Butch T گفت: "بعد از خوردن این فلفل توهم داشتم و به خاطر سرگیجه نتوانستم تا 20 دقیقه راه بروم."

وی افزود: "این فلفل بسیار تند است. تنها چیزی که می توانم بگویم این است هرگز و هیچگاه دوباره آن را نخواهم خورد."

این تست کننده فلفل، برای خوردن این "عقرب" از دستکش ها و عینک محافظ استفاده کرد، چون سوزش دست با این فلفل می تواند حداقل دو روز به طول انجامد و نزدیک کردن آن به چشم می تواند سبب کوری موقت شود. (مهر)