

49 Nejpálivějších chilli papriček - Přehledná tabulka

18. 09. 2024

Připravili jsme pro vás **přehlednou tabulku nejpálivějších chilli papriček** seřazenout podle SHU jednotek (vysvětlení naleznete pod tabulkou). Jen pro zajímavost - čistý Capsaicin má 16M SHU, pepřový sprej 2,5M - 5M SHU. Pálivost pokrmu s **černým pepřem** by se dala přirovnat papričce s 100 - 500 SHU (v tabulce kolem 47. místa).

#	Jméno papričky	SHU*	Chuť	Země původu	Držení rekordu
1	<u>Pepper X</u>	3 180 000	Jemně ovocná, extrémní pálivost	USA	Od srpna 2023
2	Dragon's Breath	2 480 000	Silně pálivá, mírně květinová	UK	Oficiálně neuznána**
3	<u>Carolina Reaper</u>	2 200 000	Sladká, ovocná, s extrémním pálivým závěrem	USA	2013 - 2023
4	<u>Trinidad Scorpion Butch Taylor</u>	2 009 231	Ovocná, lehce kyselá	Trinidad a Tobago	2011 - 2013
5	7 Pot Douglah	1 853 936	Bohatá, mírně ořechová s intenzivní pálivostí	Trinidad a Tobago	Nikdy
6	Dorset Naga	1 598 227	Ovocná, tropická, ostrá	Bangladéš/UK	Nikdy
7	7 Pot Primo	1 473 480	Sladká, ovocná, s ohromnou pálivostí	USA	Nikdy
8	Komodo Dragon	1 400 000	Sladká a ovocná, silný náraz pálivosti	UK	Nikdy
9	Naga Viper	1 382 118	Ovocná, mírně citrusová	UK	2011 (krátce)
10	7 Pot Brain Strain	1 350 000	Jemně ovocná s extrémní pálivostí	USA	Nikdy
11	7 Pot Barrackpore	1 300 000	Intenzivní pálivost, ovocná	Trinidad a Tobago	Nikdy
12	Infinity Chili	1 250 000	Sladká, ovocná	UK	2010
13	<u>Naga Bhut Jolokia</u> (Ghost Pepper)	1 041 427	Zemitá, lehce kouřová s ovocnými tóny	Indie	2007 - 2010
14	7 Pot Bubblegum	1 000 000	Ovocná s náznaky sladkosti doprovázená intenzivní pálivostí	UK	Nikdy
15	Red Savina Habanero	577 000	Ovocná, lehce kouřová, velmi ostrá	USA	Do 2007
16	Fatalii	125 000 - 400 000	Citrusová, velmi ostrá	Středoafriická republika	Nikdy
17	<u>Scotch Bonnet</u>	100 000 - 350 000	Sladká, ovocná, kouřová	Karibik	Nikdy
18	<u>Habanero</u>	100 000 - 350 000	Ovocná, lehce citrusová	Mexiko	Nikdy
19	Piri Piri	50 000 - 175 000	Citrusová, kořeněná	Afrika	Nikdy
20	Malagueta	50 000 - 100 000	Ovocná, lehce kouřová	Brazílie	Nikdy
21	<u>Thai Bird's Eye</u>	50 000 - 100 000	Ostrá, lehce květinová	Thajsko	Nikdy
22	Tepin	50 000 - 100 000	Pikantní, lehce ovocná	Mexiko	Nikdy

23	Chiltepín	50 000 - 100 000	Pálivá, lehce ovocná	Mexiko	Nikdy
24	Rocoto	30 000 - 100 000	Ovocná, lehce citrusová	Peru	Nikdy
25	Tabasco	30 000 - 50 000	Mírně kyselá, ovocná	USA	Nikdy
26	<u>Cayenne</u>	30 000 - 50 000	Zemitá, lehce kouřová	Francie	Nikdy
27	Serrano	10 000 - 25 000	Svěží, lehce citrusová	Mexiko	Nikdy
28	Aji Charapita	30 000 - 50 000	Ovocná, citrusová s jemným nádechem kouře	Peru	Nikdy
29	<u>Aji Amarillo</u>	30 000 - 50 000	Ovocná, jemně kouřová	Peru	Nikdy
30	Peter Pepper	5 000 - 30 000	Ovocná, jemně kořeněná	USA	Nikdy
31	Yellow Wax Pepper	5 000 - 15 000	Sladká, mírně kyselá	USA	Nikdy
32	<u>Kashmiri</u>	5 000 - 12 000	Svěží, ovocná, kouřová	Indie	Nikdy
33	<u>Chipotle</u>	2 500 - 8 000	Zemitá, kouřová, ořechová	Mexiko	Nikdy
34	<u>Jalapeño</u>	2 500 - 8 000	Svěží, mírně pikantní	Mexiko	Nikdy
35	Guajillo	2 500 - 5 000	Zemitá, lehce sladká, mírně kořeněná	Mexiko	Nikdy
36	Mulato	2 500 - 5 000	Zemitá, sladká, čokoládová	Mexiko	Nikdy
37	Cascabel	1 000 - 3 000	Zemitá, lehce ořechová	Mexiko	Nikdy
38	Chilaca (Pasilla)	1 000 - 2 500	Zemitá, mírně kouřová	Mexiko	Nikdy
39	Chilaca	1 000 - 2 500	Zemitá, lehce sladká	Mexiko	Nikdy
40	Pasilla Bajio	1 000 - 2 500	Zemitá, jemně sladká	Mexiko	Nikdy
41	Poblano	1 000 - 1 500	Sladká, mírně kouřová	Mexiko	Nikdy
42	<u>Ancho</u>	500 - 2 500	Sladká, jemně pálivá	Mexiko	Nikdy
43	Anaheim	500 - 2 500	Sladká, jemně kouřová	USA	Nikdy
44	New Mexico	500 - 2 000	Sladká, mírně kořeněná	USA	Nikdy
45	Paprika	250 - 1 000	Sladká, jemně kořeněná	Maďarsko	Nikdy
46	Chilhuacle Negro	500 - 1 000	Zemitá, čokoládová	Mexiko	Nikdy
47	Pimiento	100 - 500	Sladká, mírná, kouřová	Španělsko	Nikdy
48	Banana Pepper	0 - 500	Sladká, mírná, kořeněná	USA	Nikdy
49	Sweet Bell Pepper	0	Sladká, šťavnatá, ovocná	USA	Nikdy

*Co je to SHU?

SHU (Scoville Heat Units) je měrná jednotka používaná k vyjádření pálivosti papriček a jiných pálivých potravin. Pálivost papričky je dána obsahem **kapsaicinu**, chemické sloučeniny, která stimuluje receptory bolesti v kůži, zejména v ústech a jazyku.

Jak se měří SHU?

SHU původně vznikly na základě testu zvaného **Scoville Organoleptický Test**, který v roce 1912 vyvinul americký lékárník **Wilbur Scoville**. Zjednodušeně řečeno, tento test zahrnoval ředění extraktu z papričky v cukrové vodě, dokud testovací skupina lidí (obvykle pět osob) nedokázala detekovat pálivost. Množství ředění určovalo hodnotu SHU.

Dnes se SHU měří přesněji pomocí **vysoce výkonné kapalinové chromatografie (HPLC)**, která měří koncentraci kapsaicinoidů (včetně kapsaicinu) v paprice. Výsledek je pak převeden na jednotky SHU podle toho, kolik miligramů kapsaicinoidů na kilogram sušené hmoty papričky je obsaženo.

Rozmezí SHU:

- [Obyčejná paprika](#): 0 SHU (žádná pálivost)
- [Jalapeño](#): 2 500 – 8 000 SHU
- [Habanero](#): 100 000 – 350 000 SHU
- [Bhut Jolokia](#) (Ghost Pepper): 1 000 000+ SHU
- [Carolina Reaper](#): 2 200 000+ SHU
- [Pepper X](#): 3 180 000 SHU (odhad)

****Proč některé testy, jako u Dragon's Breath, nebyly uznány?**

Paprička **Dragon's Breath** byla oznámena jako potenciálně nejpálivější paprička s odhadovanou hodnotou až **2,480,000 SHU**. Přestože tato hodnota by mohla teoreticky překonat tehdejší rekord Carolina Reaper, nebyla uznána jako oficiální rekord pro **Guinnessovu knihu rekordů** z několika důvodů:

1. **Absence dostatečného ověření:** Guinnessova kniha rekordů vyžaduje řadu nezávislých a důkladně zdokumentovaných testů, aby zajistila, že výsledky jsou spolehlivé. Testy Dragon's Breath nebyly provedeny dostatečně mnoha nezávislými institucemi nebo nebyly dostatečně dobře dokumentovány.
2. **Stabilita pálivosti:** Aby byl uznán světový rekord, musí paprička prokázat určitou konzistenci. Mnoho papriček, které dosáhly vysokých hodnot SHU v laboratorních podmínkách, nemusí tuto pálivost dosáhnout při různých podmínkách růstu. Dragon's Breath nebyla považována za stabilně pálivou napříč různými testy.
3. **Laboratorní podmínky a testovací metodologie:** Při měření extrémní pálivosti mohou být různé laboratorní metody a přístupy velmi citlivé na malé odchylky, což může vést k nepřesnostem. Pro Guinnessovy světové rekordy jsou zapotřebí pečlivě provedené testy s opakovatelnými výsledky.

SHU je klíčovým měřítkem pro pálivost, která je dnes měřena přesnými laboratorními metodami. Některé papričky, jako Dragon's Breath, však nemusí být uznány jako rekordní kvůli nedostatku opakovaných nebo ověřených testů, což je nezbytné pro oficiální uznání.