



## Hitze- und Schmerz-Reaktionen: Die Schärfe der Chilis

Von *Schuetz*

Erstellt am 24 Okt 2014 - 09:00

Mit Scoville-Einheiten misst man die Schärfe von Chilis. Diese Skala wurde vom amerikanischen Pharmakologen „Wilbur L. Scoville“ entwickelt. Die Schärfe entsteht anders als andere Geschmäcker. Sie beeinflussen die Ca-Ionenkanäle an einem Vanilloid-Rezeptor, wodurch normalerweise Hitze- und Schmerz-Reaktionen ausgelöst werden.

Paprika, Chili und Peperoni sind Nachtschattengewächse. Sie gehören zur Gattung Capsicum. Das sind Pflanzen, die den Stoff Capsaicin enthalten und dieser sorgt für die Schärfe. Nicht jede Pflanz enthält gleich viel Capsaicin. Zum Beispiel hat der Paprika durch die Züchtung seine Schärfe verloren. Sie enthält nur noch sehr wenig Capsaicin, man kann sie gefahrlos essen. Der Chili dagegen enthält sehr viel Capsaicin. Am schärfsten schmecken bei der Chilischote die Stellen um die Kerne und die Kerne selbst.

Schweißperlen bilden sich auf der Stirn, ein starkes Brennen in Mund macht sich bemerkbar und kaum lässt dieser Zustand nach, fühlen Sie sich entspannt und glücklich.

Der Körper reagiert auf die Schärfe und schüttet Endorphine aus. Diese sind für das angenehme Gefühl zuständig.

Die antibakterielle Eigenschaft vieler Gewürze (Nelken, Pfeffer, Ingwer, Oregano, Thymian) tötet so manche Bakterie ab. Der Chilischote wird auch nachgesagt, dass sie eine schmerzstillende Wirkung hat. Rheumatische Beschwerden lassen sich mit Hilfe von Capsiacin-Pflastern behandeln.

Buchdaten:

Low Carb Sweet & Hot

Autorin: Jutta Schütz

Verlag: A.S. Rosengarten-Verlag

ISBN-10: 398161657X

ISBN-13: 9783981616576

Firmeninformation:

Jutta Schütz (Autorin, Journalistin, Psychologin, Dozentin, Mentorin) schreibt Bücher, die anspornen, motivieren und spezielles Insiderwissen liefern. Weitere Informationen zur Autorin und ihren Büchern findet man in den Verlagen: Rosengarten-Verlag, FIT GESUND SCHOEN, BoD und tredition, sowie im Kultur-Netzwerk (Kommunikationsplattform für Kunst, Literatur, Musik, Film, Bühne, Entertainment und Medien).

Pressekontakt:

Jutta Schütz

D-33611 Bielefeld

[info.schuetz09@googlemail.com](mailto:info.schuetz09@googlemail.com) [1]

[www.jutta-schuetz-autorin.de/](http://www.jutta-schuetz-autorin.de/) [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)



**Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 07:50):** <http://www.medkom24.eu/node/19604>

### Links:

[1] <mailto:info.schuetz09@gmail.com>

[2] <http://www.jutta-schuetz-autorin.de/>