**Какой перец самый острый**

Каждый из нас знает, что перец жжет. Но разные сорта перца жгут по-разному. Некоторые сорта призваны подчеркнуть остроту блюда, а некоторые - и вовсе нельзя употреблять в пищу. Речь пойдет именно о последних – самых острых перцах в мире.

**Немного предыстории**

Острота и жгучесть перца зависят от содержания в нем капсаицина – специального вещества, стимулирующего тепловые рецепторы. Вещество настолько активное и едкое, что его часто используют при изготовлении газовых смесей для перцовых баллончиков. Или в медицине – в качестве универсального разогревающего средства.

Остроту перца измеряют по шкале Сковилла. Она была названа так в честь американского исследователя Уилбура Сковилла, изучающего жгучие перцы. Полученные им результаты позволили выстроить определенную шкалу, в которой отправной точкой принято считать сладкий болгарский перец. Чем больше капсаицина в составе перца, тем он острее, и тем выше он находится согласно Шкале. Единицей жгучести перца принято считать сковилль (SHU).

**Самый острый перец в мире**

Лидером по остроте является сорт Carolina Reaper. Показатели жгучести перца достигают отметки в 2,2 млн. SHU. Средние показатели жгучести – 1,57 млн. SHU, что является абсолютным рекордом. Перец попал в книгу рекордов Гиннеса как самый жгучий перец в мире. Начиная с августа 2013 года и по сей день перец гордо носит это звание.

Сорт был выведен селекционером из Южной Каролины (США) Эдом Карри методом скрещивания сортов Ghost Chilis и Red Savina Habaneros. Овощ отличается бледно-красным цветом, бугристой поверхностью и удлиненным «скорпионьим» хвостиком.

Несмотря на то, что Carolina Reaper нельзя употреблять в пищу, многие смельчаки с завидной периодичностью проводят различные соревнования на скорость поедания жгучего овоща. Мировой рекорд был установлен 24.04.2016 года, когда американцу Уэйну Алдженио за минуту удалось съесть 22 плода острого перца.

**Еще несколько сортов перца с запредельной остротой**

Trinidad Scorpion Butch T – 1,46 млн. SHU. Данный сорт не только не употребляют в пищу, но и обрабатывают его в специальных костюмах для химзащиты. Любой контакт с перцем может стать причиной ожогов на коже. Жгучий овощ используют для производства все тех же перцевых баллончиков. Еще одно направление его применения – в качестве ингредиента для краски, которой покрывают днища морских судов.

Bhut Jolokia – 1 млн. SHU. Выращивают в северных районах Индии. В некоторых поселках на севере страны настойку перца используют для отпугивания диких зверей. Кроме того, перец является одним из составляющих газа для гранат, активно используемых в Индийских вооруженных силах.

Naga Morich – 1 млн. SHU. Бангладешский вариант острого перца, который первым достиг отметки в миллион единиц жгучести. Годный для употребления в пищу только в незрелом виде – пока плоды не успели насытиться капсаицином.