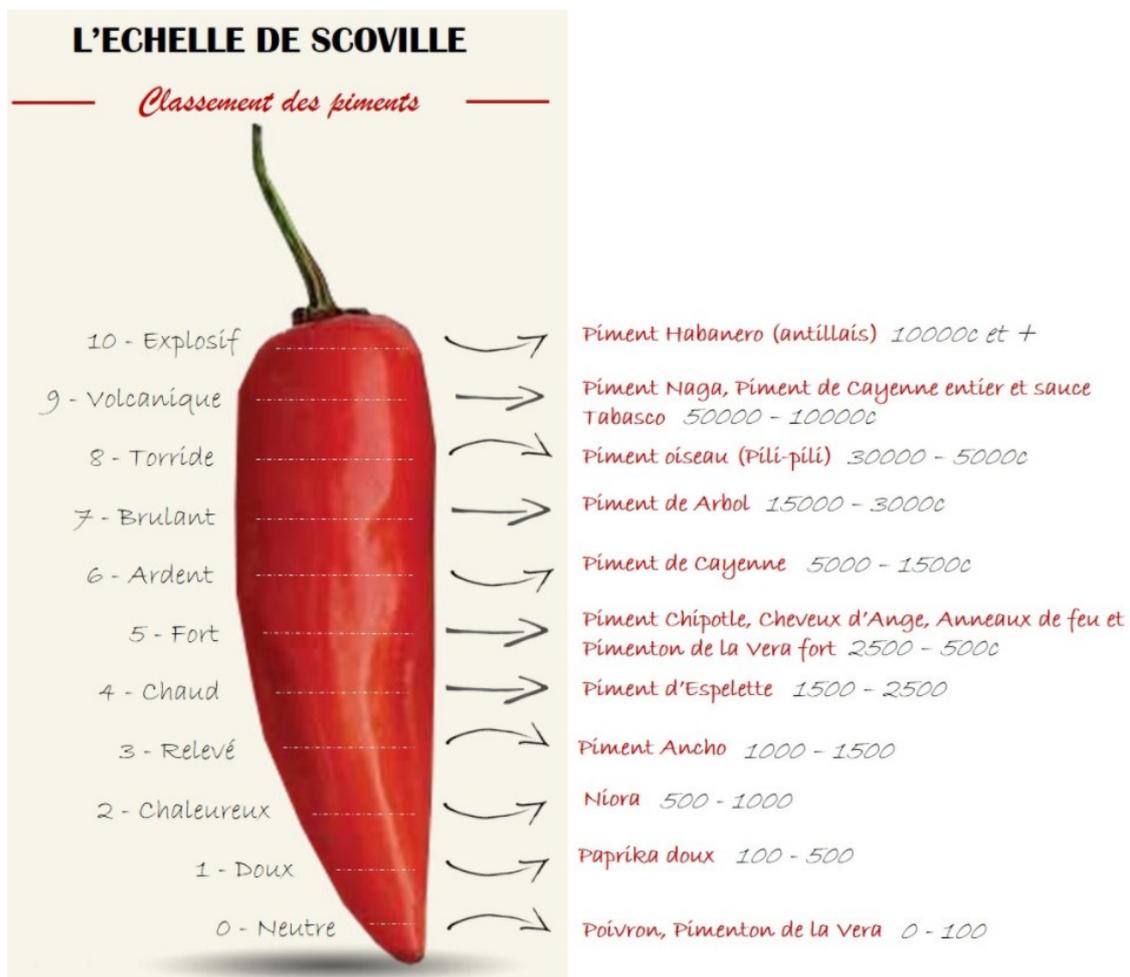


L'échelle de Scoville est une échelle de mesure de la force des piments inventée en 1912 par le pharmacologue Wilbur Scoville dans le cadre de son travail dans la société Parke-Davis, à Détroit. Son but est de renseigner sur le piquant (pseudo-chaleur). La capsaïcine est une des nombreuses molécules responsables de la force des piments.

Pour établir son classement, Wilbur Scoville préparait une solution de piment frais entier réduit en purée mélangé avec de l'eau sucrée. Cette solution était généralement testée par cinq personnes et tant que la sensation de brûlure du piment subsistait, il en augmentait la dilution. Lorsque la sensation de brûlure disparaissait, la valeur de la dilution servait de mesure à la force du piment.

Par exemple, un piment doux, ne contenant pas de capsaïcine, avait un degré de zéro, ce qui signifie aucune sensation de brûlure détectable même sans dilution. À l'opposé, pour les piments les plus forts, un taux de 300 000 signifiait que leur extrait devait être dilué 300 000 fois avant que la capsaïcine ne devienne indétectable.



Echelle de Scoville

| Degré | Appréciation | Unités Scoville | Exemple |
|-------|--------------|------------------|---------------------------|
| 0 | neutre | 0 – 100 | Poivron |
| 1 | doux | 100 – 500 | Paprika doux |
| 2 | chaleureux | 500 – 1 000 | Piment d'Anaheim |
| 3 | relevé | 1 000 – 1 500 | Piment Ancho |
| 4 | chaud | 1 500 – 2 500 | Piment d'Espelette |
| 5 | fort | 2 500 – 5 000 | Piment Chimayo |
| 6 | ardent | 5 000 – 15 000 | Paprika fort |
| 7 | brûlant | 15 000 – 30 000 | Piment Cascabel |
| 8 | torride | 30 000 – 50 000 | Piment de Cayenne |
| 9 | volcanique | 50 000 – 100 000 | Piment tabasco |
| 10 | explosif | 100 000 et plus | Piment habanero |