

Bio-Chili-Extrakt-Pulver



Die Chilischote (auch Chilipfeffer oder Chilipfeffer, von Nahuatl chīlli [ˈt͡ʃiːli]) ist die Frucht von Pflanzen der Gattung Capsicum, die zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) gehören. In Australien, Großbritannien, Indien, Irland, Neuseeland, Pakistan, Südafrika und anderen asiatischen Ländern ist es normalerweise einfach als Chili bekannt. Die Substanzen, die Chilischoten ihre Intensität verleihen, wenn sie eingenommen oder topisch angewendet werden, sind Capsaicin und mehrere verwandte Chemikalien, die zusammen als Capsaicinoide bezeichnet werden. Chilischoten haben ihren Ursprung in Mexiko. Nach dem kolumbianischen Austausch verbreiteten sich viele Chilisorten auf der ganzen Welt, die sowohl in Lebensmitteln als auch in der Medizin verwendet wurden. Chilis wurden im 16. Jahrhundert von portugiesischen Seefahrern nach Asien gebracht. Weltweit produzieren etwa 3,8 Millionen Hektar Land 33 Millionen Tonnen Chilischoten (Daten von 2010). Indien ist der weltweit größte Produzent, Verbraucher und Exporteur von Chilischoten. Guntur im südindischen Bundesstaat Andhra Pradesh produziert 30 % aller in Indien produzierten Chilis. Andhra Pradesh als Ganzes trägt 75% zu Indiens Chili-Exporten bei. Capsaicin ist ein aktiver Bestandteil von Chilischoten, die Pflanzen der Gattung Capsicum sind. Es ist ein Reizstoff für Säugetiere, einschließlich Menschen, und erzeugt

ein brennendes Gefühl in jedem Gewebe, mit dem es in Kontakt kommt. Capsaicin und mehrere verwandte Verbindungen werden Capsaicinoide genannt und werden als sekundäre Metaboliten von Chilischoten produziert, wahrscheinlich als Abschreckungsmittel gegen bestimmte Säugetiere und Pilze. Reines Capsaicin ist eine flüchtige, hydrophobe, farblose, geruchlose, kristalline bis wachsartige Verbindung.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Chili-Extrakt-Pulver](#)