

Poudre d'extrait de piment biologique



Le piment (également piment ou piment, de Nahuatl *chilli* [ˈtʃiːli]) est le fruit de plantes du genre *Capsicum*, membres de la famille des solanacées. En Australie, en Grande-Bretagne, en Inde, en Irlande, en Nouvelle-Zélande, au Pakistan, en Afrique du Sud et dans d'autres pays asiatiques, il est généralement connu sous le nom de piment. Les substances qui donnent aux piments leur intensité lorsqu'elles sont ingérées ou appliquées par voie topique sont la capsaïcine et plusieurs produits chimiques apparentés, appelés collectivement capsaïcinoïdes. Les piments sont originaires du Mexique. Après l'échange colombien, de nombreux cultivars de piment se sont répandus à travers le monde, utilisés à la fois dans l'alimentation et la médecine. Les piments ont été amenés en Asie par les navigateurs portugais au XVI^e siècle. Dans le monde, quelque 3,8 millions d'hectares (environ 9,4 millions d'acres) de terres produisent 33 millions de tonnes de piments (données de 2010). L'Inde est le plus grand producteur, consommateur et exportateur de piments au monde. Guntur, dans l'État d'Andhra Pradesh, dans le sud de l'Inde, produit 30 % de tous les piments produits en Inde. L'Andhra Pradesh dans son ensemble contribue à 75 % des exportations indiennes de piment. La capsaïcine est un composant actif des piments, qui sont des plantes appartenant au genre *Capsicum*. C'est un irritant

pour les mammifères, y compris les humains, et produit une sensation de brûlure dans tous les tissus avec lesquels il entre en contact. La capsaïcine et plusieurs composés apparentés sont appelés capsaïcinoïdes et sont produits comme métabolites secondaires par les piments, probablement comme moyen de dissuasion contre certains mammifères et champignons. La capsaïcine pure est un composé volatil, hydrophobe, incolore, inodore, cristallin à cireux.

Emballage



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

[View Product Page: Poudre d'extrait de piment biologique](#)