

パプリカ -Paprika-



別名 甘唐辛子・甜椒・ピメント・ハンガリアンペッパー・スパニッシュペッパー

植物学 ナス科 多年生草

スパイスとしての使用部位は果実 もとは唐辛子の仲間ですが、辛みはありません。

主産地 スペイン、ハンガリー

スパイス学 カプサイシンによる辛みは無く、着色を目的として使われることがほとんどです。色素成分はカロテノイドで主成分はカプサンチンといいます。色素成分は油性です。パプリカは、すべて粉碎品で貿易されているため、ホールの形状では入手できません。野菜のパプリカとは、品種が異なります。

用途 ハンガリアンゲラッシュ、チーズ、卵、ポテト料理の色づけに使われます。僅かにレシチンも含有しているため、ドレッシングに用いると乳化します。また、加工食品の着色料としての用途があります。

エピソード ハンガリーの科学者、アルバート・ギョルギ博士はパプリカ中のビタミンCについての研究により、1973年、ノーベル賞を受賞しています。