

Capsicum

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.

i *Capsicum*



Capsicum annuum

Classification classique

<u>Règne</u>	<i>Plantae</i>
<u>Sous-règne</u>	<i>Tracheobionta</i>
<u>Division</u>	<i>Magnoliophyta</i>
<u>Classe</u>	<i>Magnoliopsida</i>
<u>Sous-classe</u>	<i>Asteridae</i>
<u>Ordre</u>	<i>Solanales</i>
<u>Famille</u>	<i>Solanaceae</i>

Genre

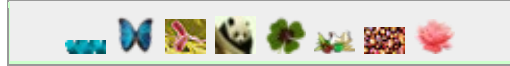
Capsicum
L., 1753

Classification phylogénétique

<u>Ordre</u>	<i>Solanales</i>
<u>Famille</u>	<i>Solanaceae</i>

 [D'autres documents multimédia](#)
sont disponibles sur [Commons](#)

Parcourez la [biologie](#) sur Wikipédia :



Cet article est une [ébauche](#) concernant la [flore](#).

Vous pouvez partager vos connaissances en l’améliorant ([comment ?](#)) selon les recommandations des [projets correspondants](#).

Les *Capsicum* sont le genre qui comprend les [piments](#) et les [poivrons](#).

Les *Capsicum* sont un genre de plantes de la famille des *Solanaceae* (comme la tomate ou le tabac). On trouve par exemple l'espèce *Capsicum frutescens*, ou poivre de jardin courant, dont les variétés vont du doux au fort. Le fruit est une [baie](#) dont les graines sont contenues dans un [péricarpe](#) ayant la forme d'une gousse ou d'une cloche. Le genre *Capsicum* comprenant vingt espèces et quelque 300 variétés de plantes produisant des gousses charnues. Les trois espèces les plus importantes de piments sont le *Capsicum annum*, le *Capsicum frutescens* et le *Capsicum chinense*. Pour le consommateur, la famille des piments produit le paprika et les piments rouges.

Les piments rouges ont différentes formes et tailles, mais ils appartiennent tous au genre *Capsicum*. Ils sont petits, ronds et rouges, et croissent au Mexique et au sud-est des États-Unis. Ils sont récoltés par millions chaque année et vendus sur le marché américain. Le mirasol est un poivron rouge très vif qui pousse debout au lieu de pendre de la plante. Les habaneros non mûrs sont verts, et deviennent jaune foncé ou rouge en mûrissant.

Anatomie et caractéristiques chimiques des *Capsicum*

[modifier](#)

Les *Capsicum* se composent de 38% du péricarpe, de 2% de la membrane intérieure, de 65% des graines et de 4% des tiges. La caractéristique qui différencie le genre *Capsicum* des autres groupes de plantes, et la quintessence du piment rouge, est la présence d'un alcaloïde appelé [capsaïcine](#). Il s'agit d'une substance cristalline exceptionnellement forte et irritante qui n'existe dans aucune autre plante. La capsaïcine est la source de l'irritation et de la sensation de chaleur produite par les *Capsicum*.

La capsaïcine est un composé incolore, cristallin et amer du piment [précédemment appelé capsicine]. Son poids moléculaire est de 305,46, son point de fusion de 65 °C, son point d'ébullition de 81 °C, sa pression de vapeur de 40 et sa densité de 1,59 (air=1). La concentration de capsaïcine du piment moyen est environ de 0,17% à 0,58% dans le péricarpe et de 6,6% à 7,7% dans la membrane intérieure. La couleur provient surtout du péricarpe. Les graines de piment contiennent 19% d'huile et 0,024% de capsaïcine. Le pourcentage de capsaïcine de la plante du capsicum dépend de l'espèce, de son origine géographique et des conditions climatiques.

La capsaïcine est fabriquée par les glands situés à la jonction du placenta et de la paroi de la gousse. Distribuée inégalement à l'intérieur de la gousse, elle est surtout concentrée dans le tissu placentaire. Les graines ne produisent aucune sensation de chaleur,

contrairement à l'opinion générale. Par exemple, un kilogramme de « poivre de Cayenne » (préparation à base de piments) produit environ 2,13 g de capsaïcine brute, c'est-à-dire environ 20 fois plus que le [paprika](#).

Cette fiche ne constitue en aucun cas un manuel d'exécution ni une référence et ne peut remplacer l'expérience et le savoir-faire d'un professionnel.