

---

# NORME INTERNATIONALE 3513

---

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

---

## Épices — Piment enragé (piment dit « de Cayenne ») — Détermination de l'indice Scoville

*Spices and condiments — Chillies — Determination of Scoville index*

Première édition — 1977-01-15

**ITeH STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 3513:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5e19c02e-61e0-43ec-b6dd-6de20d91e7d9/iso-3513-1977>

---

CDU 633.843 : 543.927

Réf. no : ISO 3513-1977 (F)

**Descripteurs** : produit agricole, épice, piment, analyse sensorielle, détermination, indice Scoville.

Prix basé sur 2 pages

## AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 3513 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en mars 1974.

(standards.iteh.ai)

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Royaume-Uni
Allemagne	Hongrie	Tchécoslovaquie
Autriche	Iran	Thaïlande
Bulgarie	Israël	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	Yougoslavie
Éthiopie	Pologne	
Espagne	Roumanie	

Les comités membres des pays suivants l'ont désapprouvée pour des raisons techniques :

Canada  
Inde  
Mexique

# Épices — Piment enragé (piment dit « de Cayenne ») — Détermination de l'indice Scoville

## 1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de l'indice Scoville du piment enragé (*Capsicum frutescens* Linnaeus).

## 2 RÉFÉRENCES

ISO 2825, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu pour analyse.*

ISO 3972, *Analyse sensorielle — Détermination de l'acuité gustative.*<sup>1)</sup>

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire.*<sup>1)</sup>

## 3 DÉFINITION

**indice Scoville** : Dénominateur du taux de la dilution la plus grande pour laquelle on a constaté la sensation brûlante du piment enragé dans les conditions de la méthode décrite.

## 4 PRINCIPE

Recherche, dans des conditions données, du taux de dilution le plus grand permettant de déterminer le seuil d'identification (voir ISO 5492) de la sensation brûlante.

## 5 RÉACTIFS

5.1 **Éthanol**, 94 à 97 % (V/V).

5.2 **Saccharose**, solution obtenue en dissolvant dans de l'eau distillée 50 g de saccharose et en complétant à 1 000 ml.

## 6 APPAREILLAGE

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

6.1 **Pipette**, capacité 10 ml, conforme aux spécifications de l'ISO/R 835.

6.2 **Fioles jaugées à un trait**, capacité 500 ml et 1 000 ml, classe B, conforme aux spécifications de l'ISO 1042.

6.3 **Béchers, verres et cuillères.**

6.4 **Balance analytique.**

## 7 MODE OPÉRATOIRE

### 7.1 Prise d'essai

Peser à 0,001 g près, 10 g de piment en poudre, préparé selon l'ISO 2825.

### 7.2 Détermination

#### 7.2.1 Préparation de la solution d'essai et des dilutions

Introduire la prise d'essai dans une fiole jaugée de 500 ml (6.2) et compléter jusqu'au trait repère avec de l'éthanol (5.1). Laisser macérer durant 24 h à 20 °C, en agitant de temps en temps, puis laisser reposer. Au moyen d'une pipette de 10 ml (6.1), prélever des quantités déterminées du liquide surnageant et préparer une série de dilutions avec la solution de saccharose (5.2).

Utiliser, par exemple, la série suivante :

Extrait éthanolique	Solution de saccharose	Dilution correspondante
ml	ml	
1	q.s.p. 1 000	1 pour 50 000
2	q.s.p. 1 000	1 pour 25 000
5	q.s.p. 1 000	1 pour 10 000
10	q.s.p. 1 000	1 pour 5 000

1) Actuellement au stade de projet.

### 7.2.2 Dégustation<sup>1)</sup>

Chaque sujet doit prendre, en utilisant un bécher, un verre ou une cuillère (6.3), 5 ml environ de chaque dilution en commençant obligatoirement par la solution la plus diluée, les avaler et noter la présence ou l'absence de sensation brûlante dans la bouche ou la gorge.

En cas de réponse positive, noter la valeur de l'indice Scoville correspondant au taux de dilution.

Les dégustations de chaque dilution doivent être espacées d'au moins 5 min.

Attendre 30 min pour effectuer une nouvelle série de dégustations dans les mêmes conditions.

### 7.2.3 Nombre de sujets

Les dégustations doivent être effectuées par au moins cinq sujets qualifiés.

## 8 EXPRESSION DES RÉSULTATS

Prendre comme résultat la valeur la plus élevée de l'indice Scoville notée en 7.2.2, obtenue par au moins trois sujets.

## 9 PROCÈS-VERBAL D'ESSAI

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit, en outre, mentionner les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

# iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 3513:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/5e19c02e-61e0-43ec-b6dd-6dè20d91e7d9/iso-3513-1977>

---

1) Voir ISO 3972.