

印度鬼椒 辣椒种子 世界上辣的辣椒 原装彩色包装

产品名称	印度鬼椒 辣椒种子 世界上辣的辣椒 原装彩色包装
公司名称	义乌市草娃娃日用品有限公司
价格	.00/袋
规格参数	含水量 :8.0 (%) 成活率:95 (%) 苗高:100 (cm)
公司地址	中国 浙江 义乌市 青口工业区
联系电话	86 0579 85157269 15957975566

产品详情

含水量 : 8.0 (%)
发芽率 : 98.0 (%)
产地/厂家 : 草娃娃
净度 : 99.0 (%)
品种纯度: 99.9
品种: 辣椒
发芽率 : 99

成活率 : 95 (%)
级别 : 原种
品种纯度 : 98.0 (%)

净度: 99.9
产地/厂家: 印度东北部阿萨姆省

苗高 : 100 (cm)
品种 : 辣椒
属性 : 属性值

成活率: 99.8
级别: 原种

种子名称 : 印度鬼椒

颗粒数 : 30-40粒/袋

包装袋规格 : 14.5*9.3cm

按公斤算 : 500元/公斤 , 10公斤起批。

印度鬼椒 : 原产于印度东北部阿萨姆省附近 , 又名断魂椒。长期以来以产茶闻名 , 但其实还有一项不为外人所知的特产—世界第一辣的「鬼椒」 (bhut jolokia)。当地政府及农民正摩拳擦掌 , 打算将这项「辣死人不偿命」的农作物推广到全世界。

鬼椒到底有多辣 ? 它的名称其实就是答案 : 一种说法是 , 因为吃了就会变成鬼 , 另一种则指它比鬼还可

怕。

印度鬼椒图片

但在当地人眼中，奇辣无比的鬼椒不管是生吃、腌渍或制酱，均美味无比，还可以拿来治疗肠胃不适、对抗酷寒。

发源历史

由于该地区交通不便，外界一直到最近才慢慢知道鬼椒。美国学者培育测试后，发现辣度竟然高达1001304斯科维尔单位——调味辣酱顶多2500斯科维尔，一般墨西哥辣椒也才1万斯科维尔。数据经过吉尼斯世界纪录确认后，鬼椒当时已正式成为“世界最辣辣椒”（现今最辣的是【娜迦毒蛇】，辣度为1359000斯科维尔单位）。

对于这块区域来说，一方面由于种族上比较接近中国及缅甸，因此中央政府爱理不理，另一方面长期动乱，20多个民兵团体天天杀人放火，种种结果造成贫穷线以下的人口高达三分之一。但鬼椒的声名大噪，让他们重燃信心，希望在阿萨姆茶逐渐没落之后，鬼椒可以取而代之，成为新一代的主力经济作物，为当地增加更多工作机会。

当地食品业者frontal agritech的总经理塞吉亚表示，「鬼椒的潜力无穷」；去年他们卖出约1吨鬼椒；但今年知名度大增后，年销量已上修到10吨，出口地区也增加到10多国。

塞吉亚说，尽管受限于法令规定，出口项目只限辣椒干及辣椒酱。但辣椒酱不但可用于调味，还能用于制造催泪瓦斯；用于调味时，由于鬼椒的超高辣度，食品制造商只需少量鬼椒，就可达到大量普通辣椒的效果。

正品包装如下：

种子系列如下：

进口世界第一辣:印度鬼椒

我们中国人吃辣是全球闻名的，但辣椒原产地是南美，中国是在明朝从日本引进的辣椒，目前国内的辣椒品种远远落后于国外，我们今后将不断引进国外先进辣椒品种从以满足国际市场需要。

最新吉尼期世界纪录证明世界新的辣椒天王是印度鬼椒，也称为断魂椒，英文名称:bhut jolokia
它起源於印度assam, nagaland, manipur及孟加拉,因区域不同也有很都名称包括: nagahari, bhut jolokia, bih jolokia, borbih, raja

mircha, raja chilli, mirch, mircha, naga moresh, naga

morich, tezpur,在2006年九月取得吉尼斯世界纪录(它的辣度是1,001,304史高维尔指标)后就非常快速红遍世界

吉尼斯世界纪录证明

史高维尔指标。这是美国化学家维尔波·史高维尔于1912年发明的，他用糖水稀释辣椒提取物，然后请人品尝。如果稀释到1000倍后终于尝不到辣味了，那么该辣椒的“辣度”就是1000。一般人能忍受的辣椒辣度大概在1万以下鬼椒到底有多辣？它的名称其实就是答案：一种说法是，因为吃了就会变成鬼，另一种则指它比鬼还可怕。但在当地人眼中，奇辣无比的鬼椒不管是生吃、腌渍或制酱，均美味无比，还可以拿来治疗肠胃不适、对抗酷暑。

由于该地区交通不便，外界一直到最近才慢慢知道鬼椒。美国新墨西哥州立大学的“辣椒学院”院长保罗·波斯兰想方设法搞到了几粒“鬼椒”的种子，培育了好几年，终于得到了足够的辣椒进行化验，结果令他大吃一惊，其辣度达到了1001304。而一般调味辣酱“顶多”2500斯科维尔、一般墨西哥辣椒也“才”1万斯科维尔。

对于这块区域来说，一方面由于种族上比较接近中国及缅甸，因此中央政府爱理不理，另一方面长期动乱，20多个民兵团体天天杀人放火，种种结果造成贫穷线以下的人口高达三分之一。但鬼椒的声名大噪，让他们重燃信心，希望在阿萨姆茶逐渐没落之后，鬼椒可以取而代之，成为新一代的主力经济作物，为当地增加更多工作机会。

当地生产商frontal agritech的总经理塞吉亚表示，“鬼椒的潜力无穷”；去年他们卖出约5吨干鬼椒；但今年知名度大增后，年销量已上修到25吨，出口地区也增加到10多国。塞吉亚说，尽管受限于法令规定，出口项目只限辣椒干及辣椒酱。但辣椒酱不但可用于调味，还能用于制造催泪瓦斯；用于调味时，由于鬼椒的超高辣度，食品制造商只需少量鬼椒，就可达到大量普通辣椒的效果。

栽培方法】：

辣椒根系不发达，主要表现为主根粗，根量少，根系生长缓慢，直到2~3真叶时才有较多二次侧根。根群主要分布在植株周围45厘米、深度10~15厘米的土层中。露地栽培时株高多为40~60厘米。辣椒花为雌雄同花的两性花，自花授粉，天然杂交率在10%左右，为常异交植物。果实为浆果，圆锥形，但在植株营养不良、夜温低、日照弱、土壤干燥或栽植过密时，果实的肥大受到抑制，形成小果或僵果。即使正常果。在土壤干旱、施肥过多，植株吸收水分受到抑制时，果实也会变短。辣椒种子呈扁平状，微皱，肾状，淡黄或乳白色。种子寿命一般性5~7年，但使用年限仅为2~3年。

买家须知：

1.本公司生产的所有产品，都是经过严格检测才出厂的，所有种子都是经过发芽测试才做入成品，质量100%，但植物是有生命的小宝宝，如果没有适宜的温度、湿度、阳光，他(她)会躲起来冬眠的哦！想要低碳生活，请对他(她)要像宝宝一样细心照顾哦！如种植失败，可到本店购买种子。2.由于绿植花卉.盆景.种子，是在不停的生长中和季节的原因，所以您所收到的实物可能会与网上的照片有所色差，希望您能谅解3.一般下午4点之前付款的当天发货

最迟不超过48小时4.收到商品以后，发现有问題，请马上联系我们