तीखा और चुभन

Heat and sting

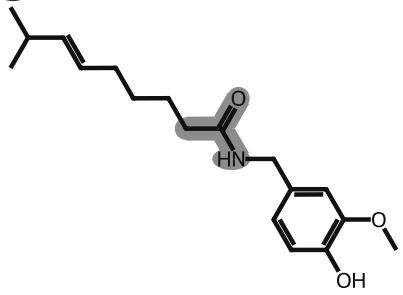
छह रसोई अणु जो जलाते हैं, चुभते हैं और रुलाते हैं।

1 तीखा और चुभन · 2 सुगंध · 3 स्वाद और तरकीबें

धूसर चमक हर अणु का वह हिस्सा दिखाती है जो काम करता है।

Chem2Cure
Institute for Chemical Research and Therapeutics

H



$C_{18}H_{27}NO_3$ · 305.4 g/mol

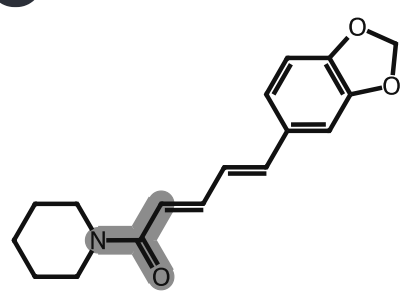
मिर्च

Chilli

Capsaicin · समूह: एमाइड

जलन की वजह। यह गर्मी महसूस करने वाली तंत्रिका को चालू कर देता है, इसलिए मुँह जलता-सा लगता है। पानी से ज़्यादा दूध मदद करता है।

H



$C_{17}H_{19}NO_3$ · 285.3 g/mol

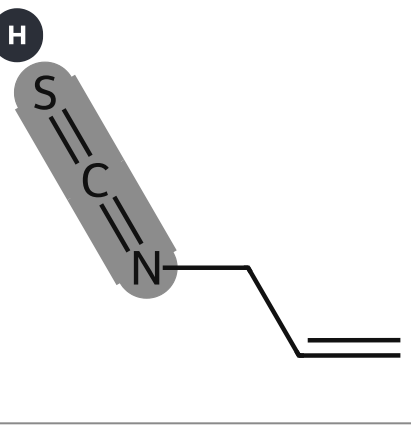
काली मिर्च

Black pepper

Piperine · समूह: एमाइड

काली मिर्च का तीखापन। कैप्साइसिन की तरह यह भी गर्मी महसूस करने वाली तंत्रिका को सक्रिय करता है।

H



C_4H_5NS · 99.2 g/mol

सरसों

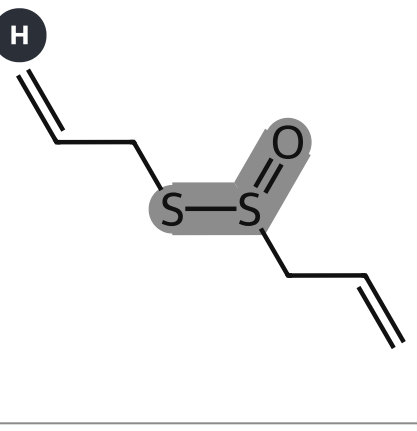
Mustard

Allyl isothiocyanate

समूह: आइसोथायोसायनेट

नाक में चुभने वाला तीखापन। यह तभी बनता है जब कुचले हुए बीज पानी से मिलते हैं, इसीलिए सरसों का पेस्ट ताज़ा बनाया जाता है।

H



$C_6H_{10}OS_2$ · 162.3 g/mol

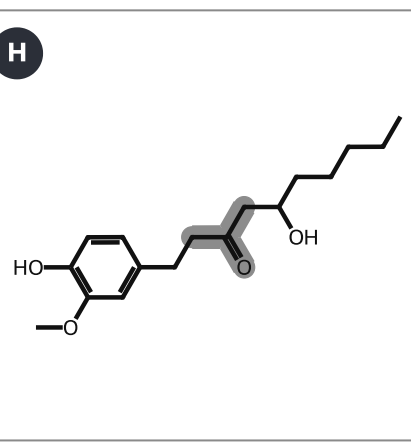
लहसुन

Garlic

Allicin · समूह: थायोसल्फ़िनेट

यह तभी बनता है जब लहसुन कुचला जाता है और कली के दो अलग हिस्से आपस में मिलते हैं। टूटने के साथ इसकी गंध धीरे-धीरे फीकी पड़ जाती है।

H



$C_{17}H_{26}O_4$ · 294.4 g/mol

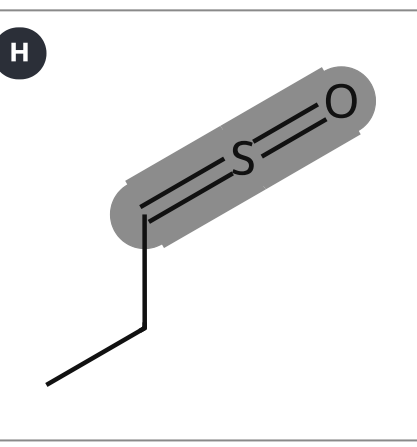
अदरक

Ginger

6-Gingerol · समूह: कीटोन

ताज़े अदरक की गर्माहट भरा तीखापन। पकाने पर इसका कुछ हिस्सा ज़िंजेरोन नाम के हल्के अणु में बदल जाता है।

H



C_3H_6OS · 90.1 g/mol

प्याज़

Onion

Propanethial S-oxide

समूह: सल्फ़ीन

आँसू लाने वाला। प्याज़ काटने पर यह गैस निकलती है, और आँखें उसे धोने के लिए आँसू बनाती हैं।

जानने लायक

गर्मी के सेंसर

मिर्च और काली मिर्च TRPV1 को चालू करती हैं, जो आपकी तंत्रिकाओं में गर्मी पहचानने वाला सेंसर है। सरसों और लहसुन TRPA1 को चालू करते हैं, जो जलन पैदा करने वाली चीज़ों का सेंसर है। 2021 का शरीर-क्रिया विज्ञान या चिकित्सा का नोबेल पुरस्कार शरीर के तापमान और स्पर्श के सेंसरों की खोज को मिला, और डेविड जूलियस ने कैप्साइसिन की मदद से TRPV1 खोजा।

जानने लायक

जलन कैसे ठंडी करें

कैप्साइसिन वसा में घुलता है, पानी में नहीं, इसलिए पानी पीने से वह बस फैल जाता है। दूध और दही ज़्यादा कारगर हैं: उनकी वसा इसे घोल देती है, और केसीन नाम का दूध का प्रोटीन इसे पकड़ लेता है।

घर पर आज़माएँ

रसोई की मेज़ के लिए दो प्रयोग

सरसों, सूखी और गीली

सूखी सरसों के कुछ दाने कुचलकर सूँघें: हल्की गंध। अब एक बूँद पानी डालकर फिर कुचलें। चुभन आ जाती है, क्योंकि ऐलिल आइसोथायोसायनेट तभी बनता है जब पानी हो।

लहसुन, साबुत और कुचला हुआ

लहसुन की एक साबुत कली सूँघें, फिर उसे कुचलकर दोबारा सूँघें। कुचलने से वह अभिक्रिया शुरू होती है जिससे एलिसिन बनता है।

पहले किसी बड़े से पूछें। प्रयोग की किसी चीज़ को कभी न चखें।

यह पोस्टर इनका है

रेखा पर अपना नाम लिखें

कक्षा या स्कूल

Chem2Cure शिक्षार्थी · अक्टूबर 2026

तीनों रसोई पोस्टर, और भी बहुत कुछ

मुफ़्त डाउनलोड। रंगीन या श्वेत-श्याम।

chem2cure.com/posters

रसोई, कक्षा, प्रयोगशाला और पठन-कक्ष में छापने और इस्तेमाल करने के लिए मुफ़्त। कृपया इसे बेचें नहीं। © Chem2Cure, Institute for Chemical Research and Therapeutics · अक्टूबर 2026 · तथ्यों को अपनी पाठ्यपुस्तक से मिला लें।