

Boletín de Frutas y Hortalizas - Pimientos picantes



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

mercadocentral.gob.ar

nro. **81**
Julio 2018

Contenido

- 1. Pimientos picantes (*Capsicum* sp.) en el Mercado Central de Buenos Aires**

Pimientos picantes (Capsicum sp. en el Mercado Central de Buenos Aires)

La especie pimiento (Capsicum sp.) pertenece a la familia de las Solanáceas junto con otras especies cultivadas como: tomate, berenjena, papa, etc. Esta hortaliza es originaria de América (Centroamérica y Sudamérica).

La oferta de pimientos picantes, en el Mercado Central de Buenos Aires, en los últimos años, tuvo un ingreso creciente (Tabla N° 1).

Tabla N° 1: Oferta de pimiento tipo Jalapeño, medido en toneladas, en el MCBA desde el año 2013 hasta el 2017.

AÑO	TONELADAS
2013	16.1
2014	79.4
2015	93.6
2016	58.6
2017	45

Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

Tipos comerciales de pimientos picantes ofertados en el Mercado Central de Buenos Aires (MCBA)

El siguiente trabajo es una recopilación de fotos e información realizada en el MCBA, el objetivo es ordenar y clasificar la oferta de los pimientos picantes que se presentan esporádicamente en este mercado, por eso es probable que algunos de los datos que aquí se presentan son un poco diferentes de algunas fuentes de información.

Estas diferencias son producto, entre otras causas, de la heterogeneidad de las semillas empleadas para la producción de los ajíes picantes que abastecen el mercado.

Es relativamente nuevo el marcado incremento en el consumo de este producto por el auge que tienen las comidas étnicas (peruana, mejicana , boliviana y orientales).

Además, el conflicto que existe entre los botánicos taxonómicos agravado por la incorporación a la clasificación de las ya conocidas regiones de origen Andes peruanos y México, zonas como Brasil que tienen un estudio muy reciente, y el agregado de germoplasma, producto de hibridaciones de países orientales como Corea y Japón.

Las variedades de ají pueden ser picantes y no picantes. Hoy se sabe que la razón química del picor se debe a la presencia de un alcaloide denominado “**capsaicina**”. Los picantes tienen picor o pungencia, porque la capsaicina estimula el receptor térmico de las membranas mucosas.

Dicha sustancia se mide en una escala llamada “Escala Scoville”. Ésto consiste en diluir un extracto de pimiento en agua azucarada hasta que el picante en la solución no pueda ser detectado por un panel de personas.

En el cuadro N° 2 se observa la clasificación por grados de pungencia (picor) resumida en las especies más importantes que se encuentran en el MCBA, a excepción de las dos primeras “Carolina Reaper” y “ Habanero”.

La importancia del cultivar Carolina Reaper se debe a que es una de los más pungentes. El cv. Habanero debe su valor a que en México se cultiva para la

extracción industrial de la Capsaicina cuyo principio activo es empleado en USA en la composición de medicamentos y preservadores de madera.

Cuadro N° 2: Escala Scoville de los principales pimientos picantes

VARIEDAD	SHU (unidades en la escala Scoville)
CAROLINA REAPER	1.569.300 A 2.200.000
HABANERO	350.000 A 580.000
LOCOTO	100.000 A 200.000
CHILE THAI, PIQUIN, TEPIN	50.000 A 100.000
ESCABECHE, LIMO	30.000 A 50.000
SERRANO	10.000 A 23.000
JALAPEÑO, MIRACIELO	2.500 A 5.000
P'ANCCA	100

Breve descripción de ajíes picantes en oferta en el MCBA

Pimiento Jalapeño: *Capsicum annuum*. Chile chipotle,. De origen mexicano.

Las frutas son de paredes gruesas, de forma cónica, de color verde oscuro cuando son inmaduras (volviéndose rojas en la madurez) y muy picantes.

Cuando presentan exteriormente una apariencia con estrías corchosas (corkiness) se debe a una característica genética de las semillas. Esta característica es buscada en EE.UU por la industria de encurtidos.



Foto N° 1: Jalapeños verdes



Foto N° 2 : Jalapeños rojos



Foto N° 3: Jalapeños verde con corchosidad



FotoN°4: Jalapeños maduros

Capsicum annum variedad aviculare (*silvestre*) : Guindilla, Piquín,

Se llama también chile de Monte o Chiltepín, aunque este nombre se le da cuando es más alargado. Son muy picantes. Se consume en verde, encurtido y en seco.



Foto N° 5: Guindilla



Foto N° 6: Chiltepin



**Foto N° 7: Capsicum frutescens (L)
producto de una simiente heterogénea
muy ofertado en MCBA**



**Foto N°8: Capsicum baccatum:
c.v. Limo**

Capsicum annum (L): llamado Miracielo o Mirasol en México

Tiene pedúnculo grueso, su nombre vulgar se debe a que en cultivo tiene porte erguido.



Fotos N° 9 y 10: Pimientos Miracielo

Capsicum annum (L) cv Serrano: llamado Serrano. De origen Mejico.



Foto N° 11: Pimientos variedad Serrano

Casicum pubescens (R et P): Locoto (Bolivia y Argentina), también llamado Rocoto (Perú y Chile) .

A la madurez, cuando es de color amarillo lo llaman “perón” y cuando es de color rojo “manzano”.



Foto N° 12 : Locotos verdes



Foto N° 13: Locotos maduros



Foto N° 14

Diferentes estados de madurez de pimientos Locoto.

Capsicum pubescens es el único pimiento que al estado maduro tiene la semillas de color negro.

Capsicum baccatum (L): También conocido como Farolito o Campanita

Hay cantidad de híbridos entre dos especies silvestres, en el MCBA lo más ofertado es el llamado campanita.

El chile “campana” de la especie *Capsicum baccatum* forma frutos muy curiosos con forma de campana, es uno de los pimientos más picantes del mercado.



Foto N° 15: Pimiento Farolito

Capsicum peruvianum (Haz) (sinónimos: pendulum Wild y angulosum Haz)

Nombre vulgar: “Escabeche”. Es de forma alargada y de color amarillo, muy picante al paladar.



Foto N° 16: Pimiento Escabeche

SECOS

Capsicum baccatum : “P’ancca” en Argentina, Bolivia, Chile y Perú; “Mulato” (cuando está seco y bien maduro con color marrón oscuro. En estado fresco, se le conoce como chile poblano. Ya una vez seco, es de color verde oscuro y tiene un aspecto principalmente arrugado. “Ancho” (cuando tiene madurez que se puso rojizo); en estado verde y turgente se denomina “Chilaca”: estos tres diferentes nombres se lo llaman en México; “Pasilla” se lo denomina en California.



Foto N° 17: Pimientos variedad P’ancca en estado seco

Referencia Bibliografica:

- P.W.Bosland and E.J. Votava 2000.Department of Agronomy & Horticulture, New Mexico State University,USA: Peppers: Vegetable and Spice Capsicums. 204pp.
- F.Nuñez Viñals, R. Goñ Ortega, J. Costa Garcia.1996.Barcelona, Madrid.El cultivo de Pimientos Chiles y Ajíes.607 pp.

- R. Mendoza. 2006. Miraflores, Castilla, Piura, Perú. Sistemática e historia del Ají Capsicum Tourn. Facultad de Ciencias, Departamento académico de Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Piura, Campus Universitario s/n. Universalía 88pp.
- <http://www.pimientospicantes.com/scoville/>

Trabajo realizado por los Ings. Agrs. M. Peralta y O. Liverotti

oliverotti@mercadocentral.gob.ar

Sector Tecnología Frutihortícola

Convenio INTA-CMCBA

Aspectos nutricionales del Pimiento Picante rojo

Nutrientes	Aportes de nutrientes contenido en 100 gramos de Pimiento picante rojo *	Requerimientos diarios de un hombre / mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	88.02	
Lípidos (gramos)	0.44	
Carbohidratos (gramos)	8.81	
Fibra (gramos)	1.5	
Energía (Kilocalorías)	40	3.000/2300
Proteína (gramos)	1.87	54/41
Azúcar total (gramos)	5.3	
Calcio (miligramos)	14	1.000
Hierro (miligramos)	1.03	10/18
Magnesio (miligramos)	23	350/330
Fósforo (miligramos)	43	700
Tiamina (miligramos)	0.072	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	14	3.500
Niacina (miligramos)	1.2	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.5	1.8/1.6
Folato (microgramos)	23	400
Vitamina C (miligramos)	143.7	60
Vitamina A (Unidades Internacionales)	952	3.333/2.666

*** United States Department of Agriculture
 Agricultural Research Service**

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del Convenio INTA - Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Cuarto Piso, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Ing. Agr. J. Fernández Lozano

flozano@mercadocentral.gob.ar

Ing. Agr. Claudio Olaf Budde

budde.claudio@inta.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

Tel: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 4480-5517