



Tipos de Chiles



Autor: Equipo Editorial INTAGRI



El chile es uno de los productos agrícolas altamente consumidos en México y es una de las hortalizas de mayor importancia económica y nutricional. Tiene un gran impacto social en la economía por ser generador de fuentes de empleo, ya que aporta el 16.1 % de la producción nacional de hortalizas.

México posee una amplia diversidad genética del género *Capsicum*, se considera que existen aproximadamente más de 68 tipos de chiles en México, que varían según su forma, sabor, picante, color y utilización culinaria.



Tipos de chiles de mayor producción y consumo en México

Chile Jalapeño

Es una planta anual herbácea, con sistema radicular pivotante provisto y reforzado de un número elevado de raíces adventicias. Tallo de crecimiento limitado y erecto, con un porte que en término medio puede variar entre 0.5 -1.5 m. Con el crecimiento de los tallos se lignifican ligeramente, las hojas son pubescentes, enteras, lanceoladas con un ápice muy pronunciado y un pecíolo largo o poco aparente. Las flores son autó-gamas, poseen la corola blanquecina, aparecen solitarias en cada nudo y son de inserción axilar. Es una planta de ciclo intermedio con floración a los 50 días después del trasplante. Su maduración para el consumo en verde es de 100 a 120 días.

El fruto es una baya semicartilaginosa de color rojo cuando está maduro, en estado inmaduro posee un color verde oscuro brillante, es un fruto carnoso y alargado que alcanza los 7 cm y alrededor de 3 cm de ancho en la base. Las semillas son redondas insertadas sobre una placenta cónica de disposición central y son de color amarillo pálido.

El chile jalapeño posee múltiples propiedades nutricionales como un alto contenido de vitamina A y C así como potasio, hierro y magnesio. Y es uno de los más consumidos en México por su peculiar aroma y su sabor semi-picante que a la vez es suavemente dulce.

Figura 1. El chile jalapeño es uno de los más consumidos en México
Foto: Intagri, 2020



Chile Serrano

La planta mide entre 50 y 150 centímetros, se caracteriza por poseer hojas ovoides, alargadas con bordes lisos. Las flores salen de forma axilar de las ramas, son blancas de cinco pétalos, hermafroditas, la floración comienza a los dos meses de haber hecho la siembra. El fruto es cilíndrico, medianamente delgado, de tamaño pequeño con terminación en punta. Una sola planta puede desarrollar poco más de 50 frutos, cuando estos maduran, pueden alcanzar los tres o cuatro centímetros, tomar una apariencia curva y transformar su color a naranja o rojo.

El chile serrano es mucho más picante que el jalapeño, con una pungencia que varía entre 10, 000 a 23, 000 unidades en la escala de Scoville. Su consumo es muy común en fresco, pero también se procesa y comercializa molido. Y se le atribuyen diversas propiedades como efectos anticancerosos, analgésicos, antiinflamatorios y antimicrobianos.



Figura 2. El chile poblano es una de las variedades con niveles bajos de capsaicina, por ende el nivel de picor es mucho más bajo, en comparación con otros chiles.

Foto: Intagri, 2020

Tipo de chile

Unidades Scoville

Habanero	20,000 – 300,000
Cayenne	30,000 – 50,000
Serrano	10,000 – 23,000
Jalapeño	2,500 – 5,000
Poblano	1,000 – 1,500

Cuadro 1. Nivel de picor de algunos chiles de consumo en verde

Chile poblano

La planta de chile poblano es un arbusto de altura de 85 a 110 cm, posee una raíz pivotante ramificada, hojas grandes, lanceoladas. Las flores son pequeñas de corola blanca, la polinización es autogama. El fruto es una baya hueca, semicartilaginosa, de color verde oscuro con forma de triángulo poco definido, con ondulaciones, que se torna a color rojo-naranja al madurarse. Las semillas se encuentran insertadas en una placenta cónica de disposición superior-central, estas son ligeramente reniformes de color amarillo pálido.

Esta variedad de chile es bajo en contenido en capsaicina, lo que lo hace un chile de bajo picor. A pesar de poseer niveles bajos de capsaicina, se le atribuyen acciones terapéuticas muy importantes, además de ser una fuente de vitamina E y C, pro vitaminas A, carotenoides y diversos compuestos fenólicos que sirven como antioxidantes.

Chile habanero

Planta herbácea que alcanza un tamaño de hasta 2.5 m de alto. Hojas ovaladas de hasta 12 cm de largo y

4.5 de ancho, con peciolo de 1.5 a 3 cm de largo. Las flores usualmente por pares o más, raramente solitarias, la corola es pequeña de 5-7 mm de largo. El fruto es una baya oblonga a globosa, particularmente cuando el fruto madura posee color amarillo, naranja o rojo. Los ejemplares inmaduros son completamente verde. Los colores más comunes son naranja (cuando el fruto está semimaduro) y rojo (completamente maduro), pero también existen variedades de frutos blancos, marrón, amarillo y rosado.

El chile habanero es uno de los chiles considerados con mayor nivel de picante en todo el género *Capsicum*. La mayoría de habaneros se clasifican entre 200,000 – 300,000 unidades Scoville de picor (SHU). En México, los estados que producen chile habanero son Baja California Sur, San Luis Potosí, Chiapas, Sonora, Tabasco y Veracruz, sin embargo más del 50 % de la producción destinada a los mercados nacional e internacional proviene de los estados de Yucatán, Campeche y Quintana Roo.



Pimiento morrón

La planta mide entre 80 y 100 cm de alto, sus raíces son adventicias y los tallos glabrescentes, ramificados con hojas pecioladas de entre 4 a 12 centímetros, alternadas, simples gradualmente estrechas y puntiagudas. Las flores del pimiento son generalmente hermafroditas, solitarias y de color blanco. La fruta se cataloga como una baya hueca, que se caracteriza por poseer dos o cinco lóbulos o celdas que se encuentran separadas por paredes internas cruzadas. Estas paredes son incompletas, resultado en la formación de la cavidad interna de la fruta al ésta crecer, el pimiento es considerado un chile no picante. Además de las diferencias en cuanto a su carácter picante, sabor o usos, el pimiento es el fruto de la especie *C. annuum* que puede llegar a medir entre $\frac{1}{2}$ hasta 12 pulgadas de largo y 4 pulgadas de diámetro. La forma puede llegar a variar desde globosa, esférica, cónica, cilíndrica, cuadrada y el color puede ser de tonalidad verde o amarillo en su estado inmaduro, pero se tornara en colores como el amarillo, naranja, rojo, púrpura o marrón, cuando este alcance la maduración completa.

Los pimientos dulces o no picantes se pueden distinguir de los frutos picantes (bajo nivel de picor) cuando ambos maduran, ya que en la placenta de los picantes se observa la presencia de celular en forma de ampolla, mientras que en frutos duces la placenta se observa lisa.

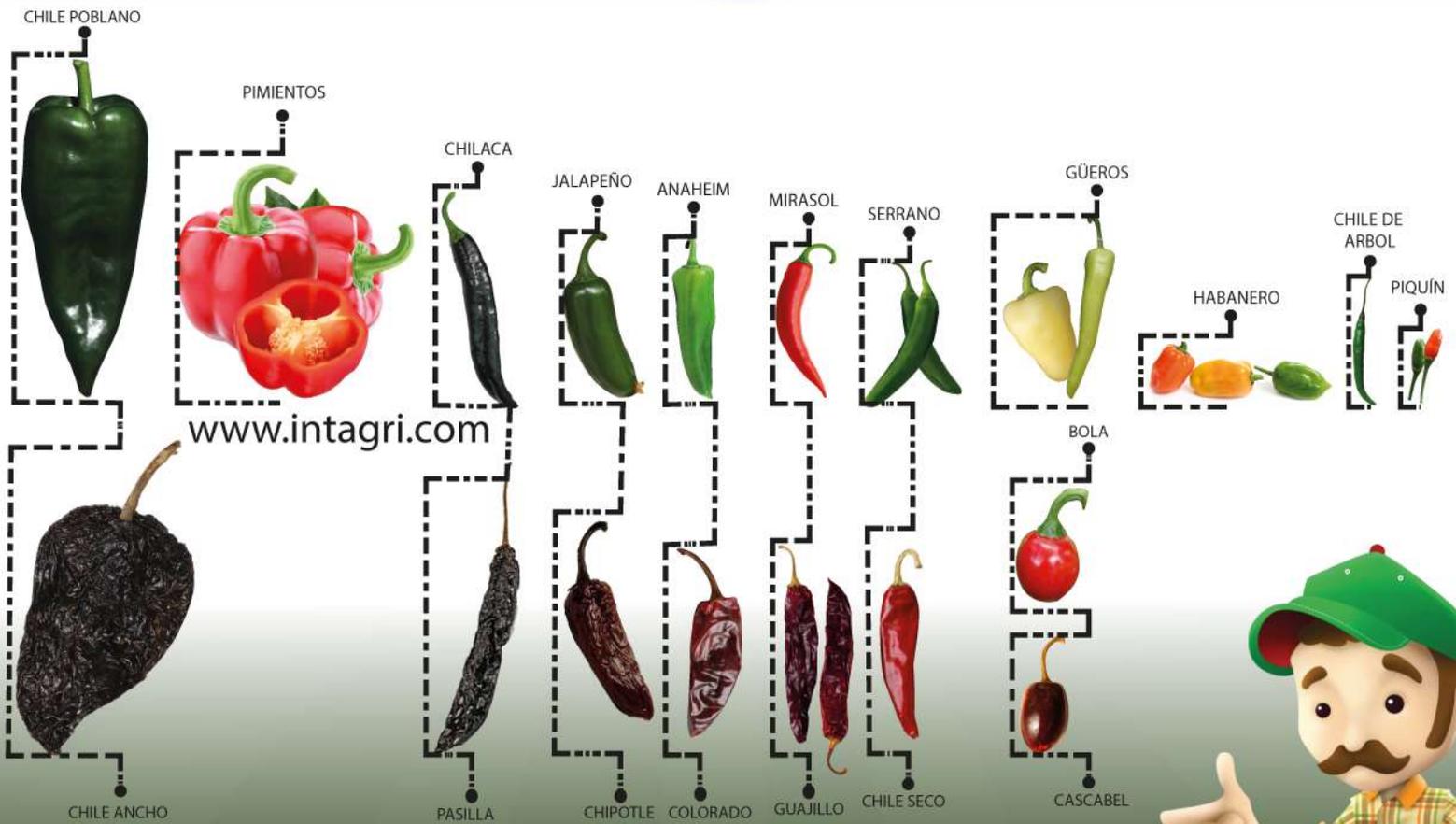


Figura 3. Las flores del pimiento son hermafroditas, esto quiere decir que están compuestas por varios estambres (órgano masculino) y un pistilo (órgano femenino).
Foto: Intagri, 2020



chiles

FRESCOS Y SECOS





Cita correcta de este artículo

INTAGRI. 2020. Tipos de Chiles Verdes. Serie Hortalizas, Núm. 19. Artículos técnicos de INTAGRI. México. 4 p.

Literatura consultada

-Barreto, B. A. P. 2006. Estudio de algunos componentes del comportamiento reproductivo en Chile Jalapeño. Tesis Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Saltillo, Coahuila, México.

-Mata, V. H.; Vázquez, G. E.; Ramírez, M. M.; Patishtán, P. J. 2010. Fertirrigación de chile serrano con riego por goteo en el sur de Tamaulipas. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Centro de Investigaciones Regionales del Noreste. 176 p.

-Fornaris, G.J. 2005. Características de la planta. Conjunto Tecnológico para la Producción de Pimiento. Recinto Universitario de Mayagüez, Colegio de Ciencias Agrarias. 5 P.

-Ayala, T. F.; Sánchez, M.R., et al. 2014. Producción de pimiento morrón con mallas sombra de colores. Revista Fitotecnia Mexicana. Vol. 38

