

Chiles

por Eldon Everhart, Cindy Haynes, y Richard Jauron

Los chiles fueron domesticados en México. Hace alrededor de 6,000 años, los chiles rojos fueron utilizados en el trópico de Sudamérica como una especia para disfrazar el sabor de la comida blanda o desabrida. Los chiles se llaman **chile** en México y Centroamérica y **aji** en Sudamérica y las Indias Occidentales. Cristóbal Colón se llevó chiles a Europa donde rápidamente se hicieron populares.

Las variedades de chile, de las cuales hay cientos, usualmente se clasifican como dulces o picantes. Los chiles también varían según su forma, sabor, picante, color y utilización culinaria. El encurtir, moler, asar, secar o congelar los chiles puede influir en el sabor.

Todos los pimientos verdes pertenecen al género *Capsicum annuum*. Los chiles picantes pueden pertenecer a varios otros géneros. Las variedades *C. Chinese* habanero y Scotch Bonnet se consideran las más picantes.

Variedades

Los pimientos verdes son grandes, cúbicos, de 3 o 4 lóbulos que se ahusan en la parte inferior. La mayoría de los pimientos verdes son dulces y de un color verde oscuro. Dependiendo de la variedad, el fruto se cambiará de color a rojo, amarillo, naranjado u otro color al madurarse.

Pimientos dulces	Temporada de cultivo	Color al madurarse	Otro	
Bell Boy F1	70 a 72 días	Verde a rojizo	Fruta de paredes gruesas. Resistente a TMV Producen bien en condiciones de estrés. Tolerante a TMV Aplamente adaptado y comprobado. Tolerante a TMV Buenos para rellenarse. Tamaño grande consistente. Resistente a TMV Resistente a TMV Resistente a TMV Da fruto bajo condiciones adversas. Resistente a TMV Tamaño regular, de pared gruesa	
Bell Captain F2	72 días	Verde a rojizo		
Big Bertha F1	72 días	Verde a rojizo		
California Wonder	75 días	Verde a rojizo		
Jupiter	74 días	Verde a rojizo		
Keystone Resistant Giant	80 días	Verde oscuro a rojizo		
Lady Bell F1	71 días	Verde a rojizo		
North Star F1	63 días	Verde a rojizo		
Yolo Wonder	75 días	Verde a rojizo		
Tipo de chile	Tamaño	Forma		Pared
Bell o Sweet	grande	cúbico, algunos extendidos	gruesa	fresco, crudo
Pimiento	grande	acorazonado	gruesa	Procesamiento
Ancho	grande	largo, cúbico	gruesa	fresco
Anaheim	grande	largo, delgado, ahusado	delgada	fresco
Cayenne	mediano	muy delgado, ahusado	delgada	fresco, desecado, procesado
Cubanelle	grande	irregular, obtuso	delgada	procesado, fresco
Jalapeño	pequeño	oblongo, obtuso	gruesa	procesado, fresco
Ornamental	pequeño	delgado	delgada	procesado, fresco
Cereza	pequeño	redondo, aplanado	gruesa	procesado
Wax o Hungarian Wax	mediano	oblongo	gruesa	fresco

TMV = Virus mosaico del tabaco (TMV por sus siglas en inglés)

¿Cuán picante es picante?

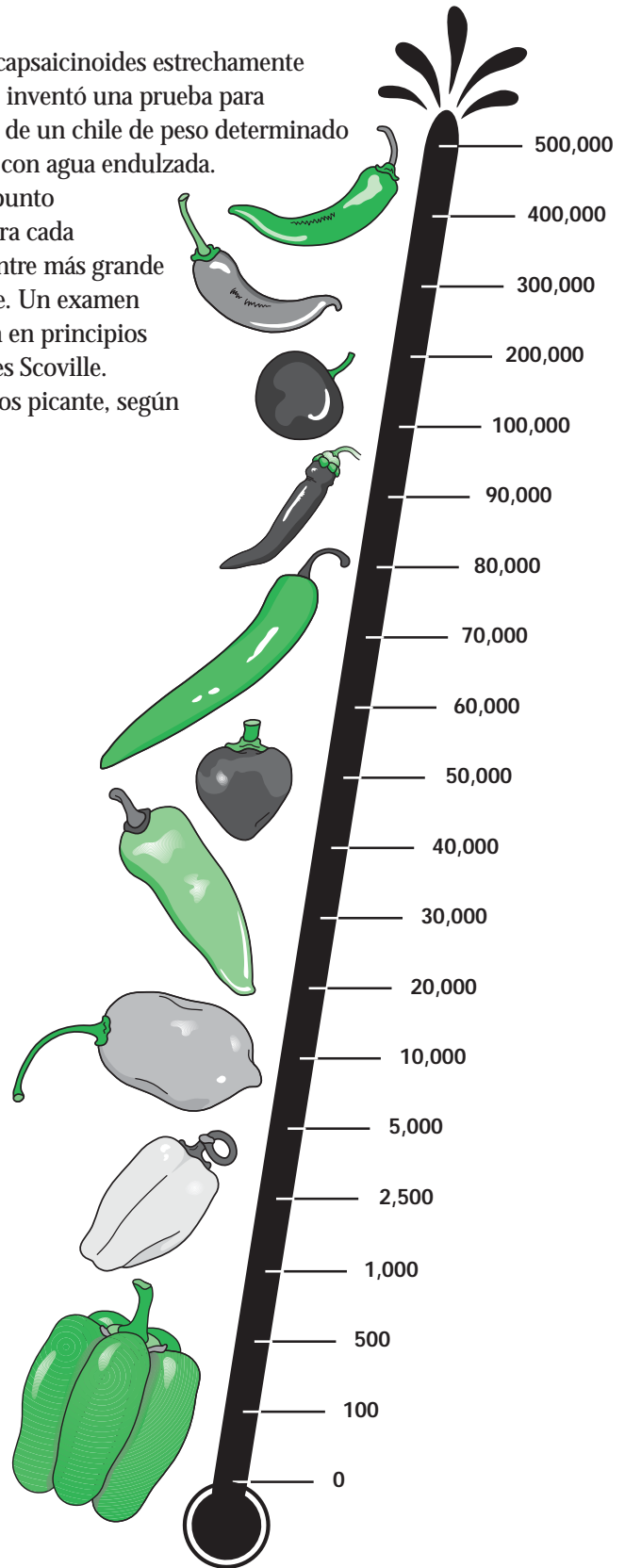
Lo picante o el calor de un chile depende de siete alcaloides o capsaicinoides estrechamente relacionados. A principios de los años 1900, Wilbur L. Scoville inventó una prueba para determinar el picante relativo de distintos chiles. La capsaicina de un chile de peso determinado fue extraída con alcohol y mezclada en varias concentraciones con agua endulzada.

Se les solicitó a probadores humanos que determinaran a que punto neutralizó el agua lo picante. El volumen de agua requerido para cada muestra fue asignado una calificación en unidades Scoville—entre más grande el número, se necesitaba más agua y estaba más picante el chile. Un examen de cromatografía líquida de alta presión reemplazó esta técnica en principios de los años 1980, pero las medidas aun se expresan en unidades Scoville.

Los siguientes chiles se enumeran desde el más picante al menos picante, según las unidades Scoville.

¡Búsquelo en el termómetro!

Habanero	
▪ Rojo Caribeño	100,000–445,000
▪ Rojo	80,000–285,000
▪ Scotch Bonnet	80,000–260,000
Jamaican Hot	100,000–200,000
Chiltepini	50,000–100,000
Santaka	
Thai	
Cayenne	50,000–70,000
Charleston Hot	
Piquín	30,000–50,000
Aji	
Cayenne	
Tabasco	
Thai Dragon	35,000–40,000
De árbol	15,000–30,000
Serrano	5,000–23,000
Yellow Wax	5,000–15,000
Jalapeño	2,500–5,000
Mirasol	
Cascabel	1,500–2,500
Rocotillo	
Sandia	
Ancho	1,000–1,500
Chilaca	
Española	
Pasilla	
Poblano	
Anaheim	500–1,000
Big Jim	
Nuevo México	
Cereza	100–500
Mexi-Bell	
Peperoncini	
Bell	0
False Alarm	
Pimiento	
Sweet Banana	
Sweet Italian	



Adaptada de *Peppers: Safe Methods to Store, Preserve, and Enjoy*.
Publicación 8004 de la universidad de California, 1998.
La publicación completa está disponible en el sitio web
<http://anrcatalog.ucdavis.edu/>.

Siembra

Las plantas de Chile crecen mejor en suelos cálidos con buen drenaje de fertilidad moderada. Las plantas no son sensibles al pH del suelo, pero los mejores resultados se obtienen en el rango de un pH de 6.0 a 6.8.

Los chiles son de temporada cálida y necesitan una temporada larga para una producción máxima. La temperatura tiene un efecto importante en la tasa de crecimiento de la planta y el fruto y el desarrollo y calidad de los pigmentos rojos o amarillos. La temperatura ideal para el desarrollo del pigmento rojo es entre 65-75° F. Arriba de este rango el color rojo se torna amarillento, y abajo de esta temperatura el desarrollo del color se disminuye dramáticamente y se detiene completamente a menos de 55° F.

Las plantas de Chile se pueden comprar en centros de jardinería o se pueden sembrar adentro 6 a 8 semanas antes de la fecha que se pretenda plantar afuera. Trasplante los chiles en el huerto ya que no exista la preocupación de heladas. En la parte central de Iowa, la fecha de siembra sugerida es el 15 de mayo. Hortelanos en la parte sur de Iowa pueden sembrarlas una semana antes, mientras los en la parte norteña del estado deben esperar una semana después. La última fecha de siembra práctica para plantar los chiles es aproximadamente el 20 de junio.

Riege las plantas completamente después de trasplantarlas.



Espaciamiento

Siembre las plantas con una separación de 18 pulgadas en hileras con una separación de 24 a 30 pulgadas.

Producción estimada

La producción promedio con buenas prácticas de manejo debe ser aproximadamente 80 libras por cada hilera de 10 pies.

Fertilizante

Generalmente, es seguro aplicar 2 a 3 libras de 5-10-5 por cada 100 pies cúbicos al área del huerto donde se sembrarán los chiles. Hay que analizar el suelo para saber las recomendaciones precisas para P y K.

Después de trasplantar, alimente las plantas de Chile con una solución de fertilizante arrancadora. Diluya dos cucharadas de un fertilizante 5-10-5 en un galón de agua, luego vierta una taza de la solución en la base de cada planta.

Problemas potenciales

Pudrición apical

Áreas empapadas en agua que desarrollan cerca del extremo de la flor del fruto caracterizan la pudrición apical. El tejido afectado se deseca, poniéndose café y correoso. El fruto afectado se puede madurar antes de tiempo. Hongos secundarios y bacterias pueden colonizar el tejido muerto, ocasionando que se ponga de un color oscuro y que se pudra. La pudrición apical se ocasiona por una deficiencia de calcio en el fruto durante su desarrollo. Ocurre en campos con niveles bajos o moderados de calcio en el suelo. La fluctuación de la humedad en el suelo debido a un riego excesivo o falta de agua, fertilización de nitrógeno alta y poda de las raíces durante la cultivación también pueden ocasionar la pudrición apical.

Mala producción

Las flores de los pimientos verdes dulces son sensibles los extremos de temperatura. Las flores se caerán cuando la temperatura en la noche está a menos de 60° F o más de 85° F. La producción máxima de los pimientos verdes dulces ocurre entre temperaturas constantes de entre 60-70° F. La tolerancia de temperaturas de pimientos verdes dulces varía según la variedad. Los chiles picantes usualmente se dan bien en el tiempo caluroso. Un suministro de agua adecuado durante el florecimiento y crecimiento de la fruta también es importante. El acolchamiento también ayuda a conservar la humedad en el suelo.

Quemadura solar

El calor del sol puede quemar el extremo del fruto que está expuesto al sol. Al principio, se desarrolla una área suave de color claro en el fruto. Después, se seca el área, y se vuelve blanco y como papel. Se puede reducir el riesgo de la quemadura solar al controlar las enfermedades de las hojas que pueden deshojar las plantas, y al fertilizar las plantas ligeramente para promover su crecimiento.

Cosecha y almacenamiento

Los chiles picantes y pimientos verdes se pueden cosechar en la fase verde inmadura o cuando están totalmente maduros. Se pueden comer crudos, en salsas, encurtidos, congelados o desecados.

Los pimientos verdes usualmente se cosechan cuando están grandes y firmes en la fase verde inmadura. También se puede permitir que se maduren a color rojo, amarillo, naranja, morado u otros colores. Los pimientos verdes totalmente maduros son ligeramente más dulces y tienen un contenido de vitaminas mayor que los pimientos verdes inmaduros.

Los chiles frescos se pueden almacenar por hasta 2 a 3 semanas en condiciones frescas y húmedas (45 a 50° F y una humedad relativa de 85 a 90 por ciento).

Se recomienda que uno utilice guantes y trabaje en un cuarto con buena ventilación cuando trabaja con los chiles picantes porque sus aceites volátiles pueden ocasionar quemaduras o irritar la piel sensible. Evite tocarse los ojos y otras áreas sensibles después de manejar los chiles picantes.



Para mayor información

Comuníquese con la oficina local del servicio de extensión de Iowa State University para mayor información, o visite las siguientes páginas en Internet para obtener mayor información.

Publicaciones del servicio de extensión de ISU

<http://extension.iastate.edu/pubs>

Departamento de horticultura de ISU

<http://hort.iastate.edu/>

Especialistas en la horticultura están disponibles para contestar sus preguntas lunes a viernes 10:00 a.m.–12 y 1:00 p.m.–4:30 p.m. 515-294-3108 (El servicio de extensión de ISU no cuenta con personal bilingüe para contestar las llamadas.)

File: Hort and LA 2-9

Esta publicación fue preparada con el apoyo de la Agencia para la Administración de Riesgos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y por el Programa de Subvenciones para Cultivos Especializados (Iowa Specialty Crops Grant Program) a través del Departamento de Agricultura y Mayordomía de las Tierras del estado de Iowa (Iowa Department of Agriculture and Land Stewardship), administrado por el Centro de Recursos para Latinos en el Suroeste del estado de Iowa (Southwest Iowa Latino Resource Center), y por Eldon Everhart, Cindy Haynes, y Richard Jauron, horticultores del servicio de extensión de ISU; Diane Nelson, especialista en comunicaciones del servicio de extensión de ISU; y Creative Services, Instructional Technology Center, Iowa State University. Traducida por Jeffery and Yolanda Wilson.

. . . y justicia para todos

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) prohíbe la discriminación en todos sus programas y actividades en base a raza, color, origen, sexo, religión, edad, incapacidad física, creencias políticas, orientación sexual, y estado civil o familiar. (No todas las prohibiciones aplican a todos los programas.) Muchos materiales pueden estar disponibles en formatos alternativos para clientes de ADA. Para presentar una queja de discriminación, escriba a la USDA, Office of Civil Rights (Oficina de Derechos Civiles), Room 326-W, Whitten Building, 4th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al 202-720-5964.

Emitido para fortalecer el trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Stanley R. Johnson, Director, Servicio de Extensión Cooperativa, Iowa State University of Science and Technology, Ames, Iowa.