Chile Habanero

Nombre científico: Capsicum chinense Habanero Group

Nombre común: Habanero, chile habanero, chile Congo, chile porrón.



Origen

Yucatán y Sudamérica.

Descripción

Es una planta perteneciente a la familia de las Solanáceas, cuenta con hojas lisas en forma lanceolada de color verde, el color de su flor es blanco contando con 5-6 pétalos, el fruto es carnoso y puede llegar a ser de color amarillo, naranja, rojo o café.

Clima y Suelo

 Es una hortaliza de climas calientes, la temperatura mínima es de 10°C siendo óptima de 30-35°C. Se adapta y desarrolla en suelos profundos, drenados, con texturas arcillosas, requieren de un pH de 6.5-7 ricos en materia orgánica.

Aporte nutricio

• Potasio, vitaminas A, E, C, capsaicina, magnesio, carotenos.

Partes utilizables:

Fruto.

Usos

 Salsas, elaboración de pinturas, barnices, gases lacrimógenos con la extracción de las oleorresinas, en la industria farmaceútica se puede emplear la capsaicina y como repelente de plagas.

Toxicidad:

No tóxico.

Derechos Reservados 2022

