

AJÍES NATIVOS PERUANOS

**CARACTERIZACIÓN AGRO-MORFOLÓGICA,
QUÍMICO-NUTRICIONAL Y SENSORIAL**

Autores:

Rosario Rojas, Kirti Patel, Candy Ruiz, Rosa Calderón, Edgard Asencios,
Fredy Quispe, Mavel Marcelo

© Universidad Peruana Cayetano Heredia, 2016

1ª Ed., Junio 2016. Lima, Perú.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2016-07115

Editado por: Rosario Rojas, Universidad Peruana Cayetano Heredia

Diseño y Diagramación: Arte 4 SAC

Impreso en: Impresores Lumiva S.R.L.

Francisco Lazo 1904, Lince, Lima 14-Perú

Tiraje: 1,000 ejemplares

PRESENTACIÓN

En la presente publicación se resumen los principales hallazgos obtenidos durante la ejecución del Proyecto: "Caracterización de ajíes nativos por sus atributos sensoriales y funcionales para la mejora de la pequeña/mediana agricultura y su posicionamiento en el mercado nacional/internacional" (Convenio 128-FINCyT-IA-2013).

Dicho proyecto tuvo como entidad solicitante a la Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH) y como entidades asociadas al Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), Agroexport Topará SAC, Asociación de Agricultores Ecológicos APE El Pimental y a la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA.

El objetivo del estudio fue caracterizar agromorfológica, química y sensorialmente 50 accesiones de ajíes nativos peruanos cultivados en Huaral (Estación Experimental Donoso INIA, Lima), Chinchá (Agro Export Topará, Ica), Pucallpa (APE El Pimental, Ucayali) y Villa Rica (Oxapampa, Pasco).

La identificación y caracterización agromorfológica de las muestras estuvieron a cargo de la Ing. Mavel Marcelo e Ing. Dioliza Vilchez (INIA). Los análisis químicos y sensoriales fueron coordinados por la Dra. Rosario Rojas, jefa de la Unidad de Investigación en Productos Naturales (UPCH), y llevados a cabo tanto por su equipo de investigación en UPCH: Dra. Kirti Patel, M.Sc. Candy Ruiz, BSc. Rosa Calderón, BSc. Diana Ocaña, BSc. Bettzabé Villavicencio y BSc. Raúl Taya; como por el equipo dirigido por el Quím. Fredy Quispe en el INIA. Para la obtención de los datos sensoriales, se contó con un panel de catadores de ají formado y entrenado por el Ing. Edgard Asencios en UPCH.

Esperamos que los resultados presentados en esta publicación contribuyan a posicionar nacional e internacionalmente la gran diversidad de ajíes nativos Peruanos, e incentiven mayor investigación en aras de conocer y valorizar nuestra biodiversidad.

Los Autores

AGRADECIMIENTOS

Al Fondo de Innovación Ciencia y Tecnología (FINCyT)-Innovate Perú que financió el presente proyecto (Convenio 128-FINCyT-IA-2013).

Al Fondo Nacional de Desarrollo Científico, Tecnológico y de Innovación Tecnológica FONDECYT - CONCYTEC por la subvención de investigación posdoctoral (Dra. Kirti Patel, Contrato 206-2013-CONCYTEC-P).

Por el apoyo logístico brindado para la colecta y caracterización agro-morfológica, química y sensorial de las variedades de ajíes estudiados en el presente proyecto, nuestro especial agradecimiento a las siguientes personas:

- Jhoel Palomino Durán, agricultor de Villa Rica, Oxapampa.
- Ing. Fanny Luz Cuéllar Bautista, coordinadora de la Asociación de Agricultores Ecológicos (APE) El Pimental, en Campo Verde, Pucallpa, Ucayali.
- Ing. Stefan Bederski de Agroexport Topara SAC, localidad de Topará, Chincha, Ica.
- Ing. Dioliza Vilchez, del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA).
- A la Ing. Karla Peña del INIA, a Mathias Jäger de Bioersity International, la Ing. María Isabel Matute de la Universidad de Hohenheim y a Luis Ginocchio de APEGA por su colaboración en la parte inicial del proyecto
- Al panel de catadores de ají formado durante el presente proyecto constituido por: Rosemarie Cabrera, Noelia Callupe, Carmen Cardozo, David Condori, Fabio Espichán, Diana Martinez, María Grazzia Peña y Patricia Saenz.

Muy especialmente dedicamos este trabajo a la memoria de la Ing. Llermé Ríos, por guiarnos con sus sabios conocimientos en la ejecución inicial del proyecto.

INDICE

I. INTRODUCCIÓN	09
II. OBJETIVOS	11
2.1. Generales	11
2.2. Específicos	11
III. METODOLOGÍA	12
3.1. Colección y caracterización agromorfológica de las muestras	12
3.2. Análisis químico y actividad antioxidante	14
3.3. Análisis Sensorial	15
IV. RESULTADOS	20
4.1. Generales	20
4.2. Ajíes de Huaral-Lima	25
Asna uchu	26
Asna uchu grande	28
Ayuello	30
Ayuyo	32
Cerezo	34
Dulce	36
Dulce rojo (40 PER 006981)	38
Dulce rojo (72 PER 7013)	40
Escabeche	42
Largo	44
Limo rojo	46
Macruzori picante	48
Malagueti	50
Mono	52
Montaña	54
Mucura rojo	56
Panca	58

Picante	60
Picante rojo	62
Picudo rojito (167 PER 017660)	64
Picudo rojito (168 PER 017661)	66
Pinchito de mono	68
Pinchito rojo (104 PER 007045)	70
Pinchito rojo (191 PER 17684)	72
Pipí rojo	74
Puca limo	76
Rojito	78
Rojo (23 PER 006964)	80
Rojo (203 PER 17696)	82
Seco	84
Tomatito rojo	86
Uña de gavián	88

4.3. Ajíes de Chincha-Ica 90

Amarillo	92
Ayucllo	94
Cerezo	96
Charapón	98
Challuaruro	100
Corazón de paloma amarillo	102
Corazón de paloma rojo	104
Limo	106
Mirasol (seco)	108
Miscucho	110
Panca (fresco)	112
Panca (seco)	114

4.4. Ajíes de Pucallpa-Ucayali 116

Challuaruro	118
Charapita amarillo	120
Charapita rojo	122
Pucunucho	124

4.5. Ajíes de Villa Rica-Pasco 126

Rocoto amarillo	128
Rocoto rojo	130

V. CONCLUSIONES	132
VII. BIBLIOGRAFÍA	134

I. INTRODUCCIÓN

El género *Capsicum*, que agrupa a los ajíes, pimientos y rocotos, comprende alrededor de 38 especies en base a sus características morfológicas.¹ Solo cinco de ellas han sido domesticadas por el hombre (*Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. pubescens*), las cuales están disponibles comercialmente en el Perú.

El ají es originario del Alto Perú (territorio actual de Bolivia), la primera evidencia de su uso en territorio peruano fue encontrada en la cueva de Guitarrero–Ancash (10 000 - 9 000 a.C.).² Las culturas paracas, chavín, mochica y nasca lo usaban como condimento, ofrenda a dioses e incluso como arma de tortura. Más adelante, los Incas emplearían un manojo de 6 ajíes secos como mercancía de intercambio (el “Rantii”).³

Gracias a su amplia gama de color, aroma, sabor y picor; las especies del género *Capsicum* se han posicionado como ingrediente bandera de nuestra gastronomía. Así por ejemplo, encontramos al Ají Limo (*C. chinense*) en nuestro emblemático Cebiche, al Ají Amarillo (*C. baccatum*) en el Ají de Gallina y al Ají Panca (*C. chinense*) en el chupe, adobo o pachamanca.

El ají es además una fuente importante de colorantes, ingredientes para cosméticos y principios activos de productos farmacéuticos. Pese a las cerca de 2 000 variedades de ajíes nativos peruanos, son pocos los empleados en la gastronomía y menos aún, los aprovechados por la industria.

Frente a la apertura de nuevos mercados para ajíes frescos, es necesario tomar acciones para la puesta en valor de nuestros ajíes. Aunque hay mucho que trabajar a lo largo de toda la cadena de producción del ají, para la elaboración de este trabajo hemos orientado acciones a la investigación en tres áreas que consideramos importantes para cualquier programa de aprovechamiento y mejoramiento de cultivos:

Primero, la caracterización agromorfológica para obtener información de la variabilidad genética y de productividad de las distintas variedades.

Segundo, estudios sobre el contenido de fitoquímicos con efecto benéfico sobre la salud humana; así como de compuestos comercialmente importantes como los capsaicinoides. Estos compuestos, responsables del picor del ají, son utilizados como insumo para la elaboración de gas pimienta y como principio activo en cremas para el tratamiento del dolor crónico y neuropático.

Tercero, la elaboración de los respectivos perfiles de aromas y sabores que puedan ser de utilidad para la industria alimentaria y el sector gastronómico.

El presente trabajo resume los hallazgos de la caracterización agromorfológica, química y sensorial de 50 ajíes nativos peruanos provenientes de Huaral (Lima), Chincha (Ica), Villa Rica (Pasco) y Pucallpa (Ucayali), con el objetivo de proveer información que contribuya a su valorización dentro y fuera del Perú y como punto de partida para el desarrollo de trabajos de mejoramiento de variedades.

II. OBJETIVOS

2.1 GENERALES

Dar a conocer las características agro-morfológicas, químico-nutricionales, antioxidantes y sensoriales de 50 accesiones de ajíes nativos provenientes de la colección del Instituto Nacional de Innovación Agraria y de ajíes cultivados en Chincha (Ica), Villa Rica (Pasco) y Pucallpa (Ucayali).

2.2 ESPECÍFICOS

Para las 50 accesiones de ajíes seleccionadas:

- Determinar las principales características del fruto fresco y maduro: Color, forma, longitud, diámetro, peso.
- Determinar las siguientes características agronómicas: altura de la planta, hábito de crecimiento, número de frutos por planta, peso total de frutos por planta, rendimiento.
- Conocer el potencial nutricional a través de la cuantificación de: proteínas, grasa, fibra, carbohidratos, perfil de ácidos grasos, carotenoides, ácido ascórbico).
- Cuantificar los compuestos bioactivos: fenólicos totales, flavonoides (apigenina, kaempferol, luteolina, quercetina), capsaicinoides (capsicina, dihidrocapsaicina, nordihidrocapsaicina).
- Medir la capacidad antioxidante mediante los ensayos de ABTS y ORAC.
- Conocer los perfiles sensoriales mediante el análisis cuantitativo descriptivo y conocer los principales atributos sensoriales de cada ají.

III. METODOLOGÍA

3.1 Colección y caracterización agromorfológica de las muestras

De la Estación Experimental Agraria Donoso del INIA se colectaron 32 accesiones promisorias del banco de germoplasma Capsicum del INIA. La instalación y transplante fueron realizadas en la casa malla ubicada en el lote 9 del campo experimental en la provincia de Huaral, región Lima ($11^{\circ}31.086'$ de latitud Sur; Longitud oeste a $77^{\circ}13.808'$ y 165 msnm).



De los cultivos de la empresa Agroexport Topará, provincia de Chincha, región Ica ($13^{\circ}27'57''$ LS, $76^{\circ}07'46''$ LN; 95 msnm) se colectaron 12 accesiones de ajíes.



De los cultivos de la Asociación de Productores Ecológicos El Pimental, distrito de Campo Verde, provincia de Pucallpa, región Ucayali (8° 28´ LS, 79° 49´ LN; 154 msnm) se colectaron 4 accesiones de ajíes.



De los cultivos del productor Jhoel Palomino, localizados en el distrito de Villa Rica, provincia de Oxapampa, región Pasco (10° 43´ 10´´ LS, 75° 16´ 10´´ LN; 1470 msnm.) se colectaron 2 accesiones de rocotos.



La caracterización agromorfológica estuvo a cargo de las Ingenieras Mavel Marcelo y Dioliza Vilchez, para lo cual se utilizaron los descriptores para la planta y el fruto de acuerdo a lo establecido por el Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI).^{4,5}

El hábito de crecimiento, fue observado por cada variedad en el momento de inicio de maduración del primer fruto en el 50% de plantas en cultivo.

La altura de la planta, así como el número y peso total de frutos por planta se calcularon como el promedio de los datos obtenidos de 5 ejemplares.

De manera más específica, cada fruto se describió en base a su color, forma, longitud, diámetro y peso, observados cuando cada uno de ellos alcanzó completa madurez fisiológica.

Así mismo, el rendimiento se expresó como el peso de frutos por hectárea.

3.2 Análisis químicos y actividad antioxidante

Cada una de las 50 muestras de ajíes fue sometida a diferentes análisis fisicoquímicos y de actividad antioxidante, de acuerdo a los métodos establecidos en la literatura científica, los cuales se resumen en la tabla 1.

Tabla 1. Análisis realizados a las 50 muestras de ajíes en estudio.

ANÁLISIS	MÉTODO	REFERENCIA
Análisis químico proximal (Humedad, Proteínas, Grasas, Carbohidratos, Fibra, Ceniza)	AOAC	AOAC (2005) ⁶
Carotenoides	Espectrofotometría	Tundis et al. (2012) ⁷
Color extractable	Colorimetría	Lee & Coates (1999) ⁸
Perfil de ácidos grasos	Cromatografía de gases	Jarret et al. (2013) ⁹
Polifenoles totales	Espectrofotometría	Meckelmann et al. (2013) ¹⁰
Ácido ascórbico	Espectrofotometría	Al-Ani et al. (2007) ¹¹
Capacidad antioxidante (test ABTS)	Espectrofotometría	Re et al. (1999) ¹²
Capacidad antioxidante (test ORAC)	Fluorometría	Ou et al. (2001) ¹³
Flavonoides (Apigenina, Kaempferol, Luteolina, Quercetina)	HPLC – DAD	Bae et al. (2014) ¹⁴
Capsaicinoides (Capsaicina, Dihidrocapsaicina, Nordihidrocapsaicina)	HPLC – DAD	Juangsamoot et al. (2011) ¹⁵

La pungencia total del ají se establece, según la norma AOAC (Association of Analytical Communities), en base al contenido total de capsaicinoides. Dicha norma establece que 1 $\mu\text{g/g}$ de capsaicinoides totales equivale a 15 SHU (Scoville Heat Units = Unidades Scoville).¹⁶



Tratamiento de muestras.



Cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (GC-MS).



Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC).

3.3 Análisis sensorial

La formación del panel sensorial estuvo a cargo del Ingeniero en Industrias Alimentarias Edgard Asencios y se realizó en cuatro etapas durante 10 meses.

En la primera etapa, se evaluó la sensibilidad a aromas y gustos básicos de 79 candidatos. Aquellos que obtuvieron 100% de respuestas correctas pasaron a la segunda etapa. En esta, se realizaron pruebas de aromas y gustos básicos orientados a determinar umbrales mínimos. La tercera etapa comprendió sólo aquellos panelistas con al menos 80% de respuestas correctas. Se realizaron pruebas discriminativas, umbrales, ordenación y clasificación. Para la cuarta etapa se seleccionaron los 12 mejores puntajes quienes recibieron formación teórica-práctica en el manejo de escalas y metodología del QDA (Quantitative Descriptive Analysis). Fueron ellos quienes por consenso determinaron los descriptores del perfil sensorial que se detallan en la tabla 2. Para la elaboración de los perfiles, se tomaron en cuenta los datos de los 5 catadores cuyos resultados mostraron mayor reproducibilidad.¹⁷

Tabla 2. Descriptores usados para elaborar el perfil sensorial del ají.

DESCRIPTORES	REFERENCIAS	
	MÍNIMA	MÁXIMA
Aroma (A)		
Cítrico	Lima	Naranja Tangelo, mandarina y limón
Frutal	Nada	Pera, plátano, papaya, durazno, piña y mango
Hierba	Nada	Pasto, manzanilla, hierba luisa, hierba buena y perejil
Manzana	Manzana verde	Manzana roja (Delicia e Israel).
Maracuyá	Nada	Maracuyá madura
Orégano	Nada	Orégano entero
Sabor (S)**		
Acidez	Rocoto verde, sandía, y manzana arenosa	Manzana verde
Dulce	Nada	Rocoto, pimiento, Ají Amarillo (C. baccatum) y azúcar
Pimiento	Pimiento verde	Pimiento rojo
Tomate	Tomate inmaduro	Tomate maduro

* Cuando se muestre más de un producto, la sensación de referencia es el resultado de todas ellas al mismo tiempo. **Es el resultado del gusto primario y aroma.



Figura 1. Interior y exteriores de Cabinas sensoriales.

Cada panelista evaluó por triplicado cada variedad de ají, durante sesiones interdiarias y analizando como máximo 5 muestras por sesión. Dado que el color es una propiedad sensorial que puede influenciar la evaluación de otros atributos,¹⁹ este se enmascaró utilizando iluminación roja, violeta y verde al azar para cada muestra (Figura 2).

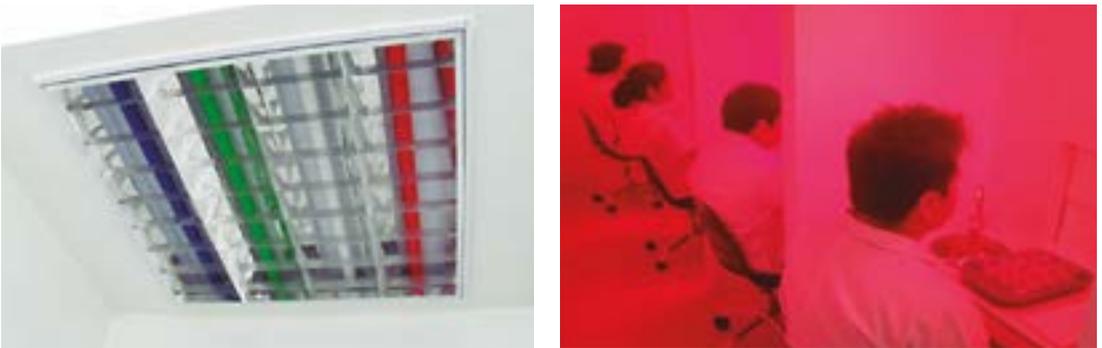


Figura 2. Juego de luces para enmascarar color de las muestras en la evaluación sensorial.



Para cada evaluación se entregaba la muestra codificada usando 3 caracteres (letras y números), tenedor y cuchillo para realizar los cortes y manipular la muestra, galleta y agua para limpiar la boca tras cada evaluación.

Al recibir la muestra, el catador realizaba un corte longitudinal para evaluar primero los descriptores de aroma. Luego, al cortar y colocar en la boca un pedazo de la parte media del pericarpio, se evaluaban los descriptores de sabor.



Cada panelista recibía una ficha con una escala no estructurada (Figura 3) en la cual anotaba el puntaje para cada uno de los 10 descriptores

Figura 3.
Ficha para la
medida de
intensidades
de sabores y
aromas

QDA DEL AJÍ			
Nombre: _____		Fecha: _____	
		Código: _____	
Orégano (aroma)			
Hierba (aroma)			
Manzana (aroma)			
Cítrico (aroma)			
Frutal (aroma)			
Maracuyá (aroma)			
Dulce (sabor)			
Pimiento (sabor)			
Acidez (sabor)			
Tomate (sabor)			

Los valores obtenidos para cada descriptor fueron promediados y luego utilizados para la elaboración del perfil sensorial de cada ají, tal como se muestra en el siguiente ejemplo:

Los valores obtenidos para cada descriptor fueron promediados y luego utilizados para la elaboración del perfil sensorial de cada ají, tal como se muestra en el siguiente ejemplo:



V. RESULTADOS

5.1 Generales

A continuación se resumen los rangos de los resultados obtenidos en la evaluación de las características agro-morfológicas (Tabla 3), las puntuaciones de cada uno de los descriptores de aroma y sabor (Tabla 4); así como las características fisicoquímicas y antioxidantes (Tabla 5) de los 50 ajíes nativos estudiados.

Estas tres tablas sirven de referencia para poder analizar los resultados obtenidos para cada ají en particular, los cuales se encuentran en forma detallada en las páginas siguientes.

Tabla 3. Características Agromorfológicas de los 50 ajíes nativos.

CARACTERÍSTICA AGRO-MORFOLÓGICA	RANGO DETECTADO
Longitud del fruto	6.4 – 122.2 mm
Diámetro del fruto	5.1 – 64.4 mm
Peso del fruto	0.2 – 90.2 g
Altura de la planta	27.4 – 197.6 cm
Número de frutos por planta	13 - 1128
Peso total de frutos por planta	0.1 – 4.4 Kg
Rendimiento	0.6 – 44.2 t/ha

Tabla 4. Características Sensoriales de los 50 ajíes nativos

DESCRIPTOR SENSORIAL	RANGO DETECTADO
De aroma	
Cítrico	1.2 – 5.8
Frutal	3.4 – 8.0
Hierba	3.3 – 5.9
Manzana	1.9 – 7.3
Maracuyá	0.3 – 5.4
Orégano	1.9 – 5.9
De Sabor	
Acidez	1.4 – 4.2
Dulce	1.0 – 8.2
Pimiento	1.3 – 6.6
Tomate	0.9 – 4.9

Tabla 5.

Características Físicoquímicas y Actividad antioxidante de los 50 ajíes nativos

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE	RANGO DETECTADO
Carotenoides totales	33.0 – 896.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco
Color extractable	8.3 – 335.2 Unidades ASTA
Humedad	12.2 - 92.3%
Proteínas	12.9 - 25.7%
Grasas	1.8 – 9.7%
Carbohidratos	35.6 – 67.2%
Fibra	10.2 – 30.1%
Cenizas	4.6 - 8.4%
Ácidos grasos saturados	17.9 – 72.0%
Ácidos grasos monoinsaturados	1.4 – 61.6%
Ácidos grasos poliinsaturados	6.4 – 64.9%
Ácido mirístico (14:0)	0.1 – 14.3%
Ácido palmítico (16:0)	9.7– 54.5%
Ácido esteárico (18:0)	0.0 – 15.1%
Ácido eicosanoico (20:0)	0.0 – 13.2%
Ácido behénico (22:0)	0.0 – 7.0%
Ácido palmitoleico (16:1)	0.0 – 14.5%
Ácido oleico (18:1)	0.6 – 60.4%
Ácido linoleico (18:2)	9.4 – 64.9%
Fenólicos totales	0.1 – 1.7 mg EAG/100 g ají fresco
Ácido ascórbico	33.8 – 328.3 mg/100 g ají fresco
Apigenina	trazas – 27.2 μ g/g ají fresco
Kaempferol	trazas – 52.1 μ g/g ají fresco
Luteolina	trazas – 133.4 μ g/g ají fresco
Quercetina	trazas – 72.7 μ g/g ají fresco
Flavonoides totales	5.9 – 230.9 μ g/g ají fresco
Capsaicina	trazas – 1539.0 μ g/g ají fresco
Dihidrocapsaicina	trazas – 1081.0 μ g/g ají fresco
Nordihidrocapsaicina	trazas – 213.0 μ g/g ají fresco
Unidades Scovile (fruto fresco)	0 - 24400
Unidades Scoville (fruto seco)	100 - 71200
ABTS	0.8 – 6.5 mmol Trolox/100 g ají fresco
ORAC	245.9 – 7505.7 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco



**AJÍES DE
INIA - HUARAL**

AJÍ ASNA UCHU

Capsicum frutescens 374-PER 17687



Datos Agronómicos

Altura de la planta	183.0 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	440
Peso total de frutos por planta	0.4 kg
Rendimiento	4.7 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	25.7 mm
Diámetro del fruto	8.7 mm
Peso del fruto	0.8 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 158.5 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 71.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	32.2%
Monoinsaturados	35.9%
Poliinsaturados	31.9%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.7	26.1	5.2	0.2	0.0	1.0	34.9	31.9

Compuestos antioxidantes

Fenólicos totales: 0.5 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 33.8 mg/100 g ají fresco

Capacidad antioxidante

Test ABTS: 2.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1574.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 23.2	Luteolina 41.9	Quercetina trazas	Total 65.1
---------------------	--------------------	-------------------	----------------------	---------------

Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

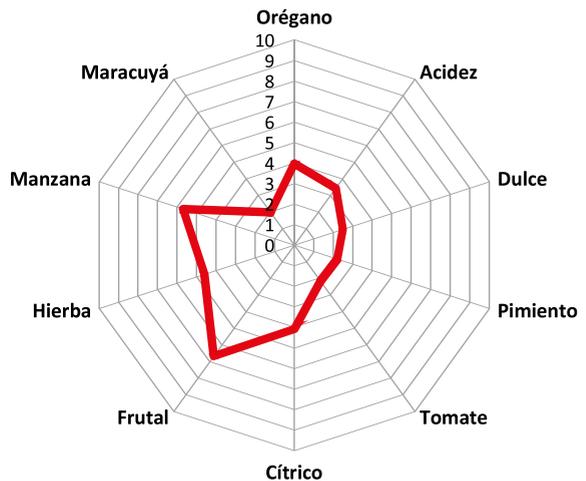
Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	731.9	441.5	57.4	1230.8

Unidades Sccoville

Fruto fresco | 18,500

Fruto seco | 59,700

Perfil sensorial



AJÍ ASNA UCHU GRANDE

Capsicum chinense 377-PER 17870



Datos Agronómicos

Altura de la planta	123.0 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	72
Peso total de frutos por planta	1.3 kg
Rendimiento	18.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	95.1 mm
Diámetro del fruto	25.4 mm
Peso del fruto	19.9 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 217.3 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 94.6 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	39.9%
Monoinsaturados	35.7%
Poliinsaturados	24.4%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.7	16.6	21.6	0.0	0.0	0.0	35.7	24.4

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.1 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 68.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 247.3 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 10.2	Quercetina trazas	Total 10.2
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

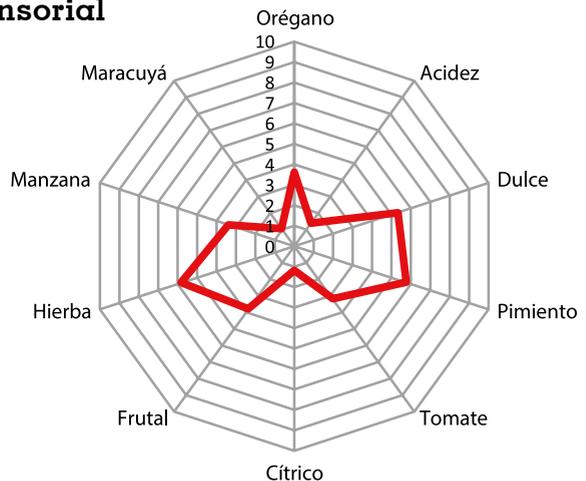
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	4.0	trazas	trazas	4.0
Placenta y semillas	75.7	79.0	16.0	170.7

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,000
Fruto seco	8,200

**Perfil
sensorial**



AJÍ AYUCLLO

Capsicum baccatum 89-PER 006030



Datos Agronómicos

Altura de la planta	104.4
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	178
Peso total de frutos por planta	0.3 kg
Rendimiento	4.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	19.9 mm
Diámetro del fruto	12.5 mm
Peso del fruto	1.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 138.1 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 43.5 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	29.0%
Monoinsaturados	61.6%
Poliinsaturados	9.4%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.4	18.4	9.2	0.0	0.0	1.2	60.4	9.4

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 98.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 334.7 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 7.5	Quercetina trazas	Total 7.5
---------------------	----------------------	------------------	----------------------	--------------

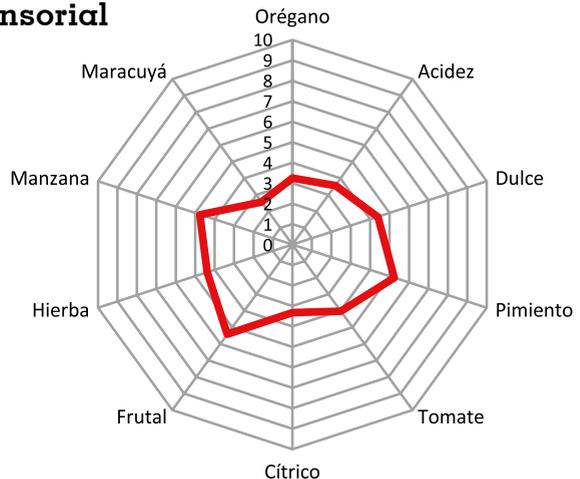
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	15.2	16.9	trazas	32.1
Placenta y semillas	174.3	203.7	53.3	431.3

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,800
Fruto seco	27,500

**Perfil
sensorial**



AJÍ AYUYO

Capsicum chinense 97-PER 007038



Datos Agronómicos

Altura de la planta	109.8 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	246
Peso total de frutos por planta	0.7 kg
Rendimiento	8.9 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Acampanulado
Longitud del fruto	36.6 mm
Diámetro del fruto	17.7 mm
Peso del fruto	2.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 199.0 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 99.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	29.1%
Monoinsaturados	33.8%
Poliinsaturados	37.1%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.3	18.5	4.0	2.0	3.3	2.2	31.6	37.1

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 253.6 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.5 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 371.6 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 6.1	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 6.1
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

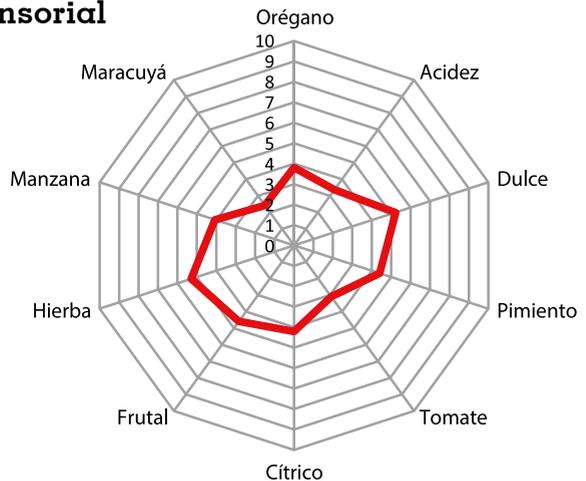
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	9.8	trazas	trazas	9.8
Placenta y semillas	543.1	184.3	12.4	739.8

**Unidades
Sccoville**

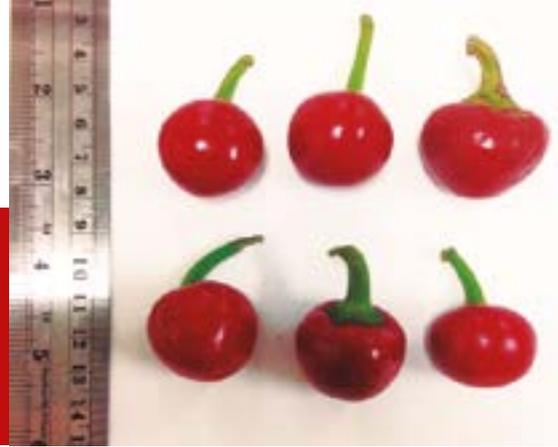
Fruto fresco	4,800
Fruto seco	40,200

**Perfil
sensorial**



AJÍ CEREZO

Capsicum annum 184-PER 017677



Datos Agronómicos

Altura de la planta	31.6 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	16
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	3.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	26.4 mm
Diámetro del fruto	25.6 mm
Peso del fruto	8.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 529.5 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 152.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados 31.7%

Monoinsaturados 9.6%

Poliinsaturados 58.7%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.5	27.7	0.0	1.9	1.6	0.7	8.9	58.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 119.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 870.3 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 18.9	Quercetina trazas	Total 18.9
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

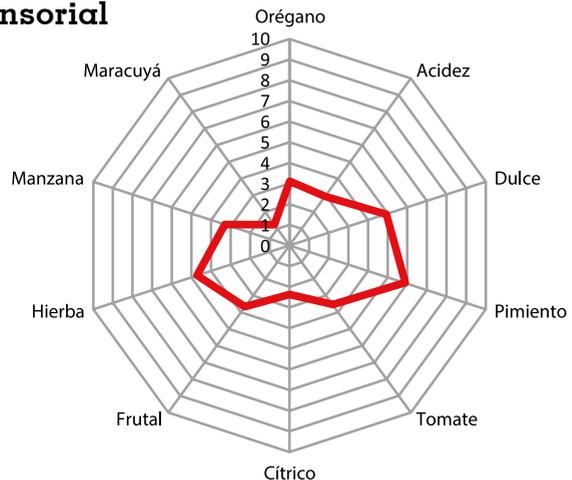
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	5.8	trazas	trazas	8
Placenta y semillas	249.2	151.0	17.5	417.7

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,600
Fruto seco	15,900

**Perfil
sensorial**



AJÍ DULCE

Capsicum chinense 68-PER 007009



Datos Agronómicos

Altura de la planta	88.8 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	612
Peso total de frutos por planta	1.2 kg
Rendimiento	16.1 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	32.1 mm
Diámetro del fruto	18.4 mm
Peso del fruto	2.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 135.0 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 123.4 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	43.3%
Monoinsaturados	15.7%
Poliinsaturados	41.0%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.7	38.0	3.1	0.6	0.9	14.5	1.2	41.0

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 166.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.4 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 913.2 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 6.9	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 6.9
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

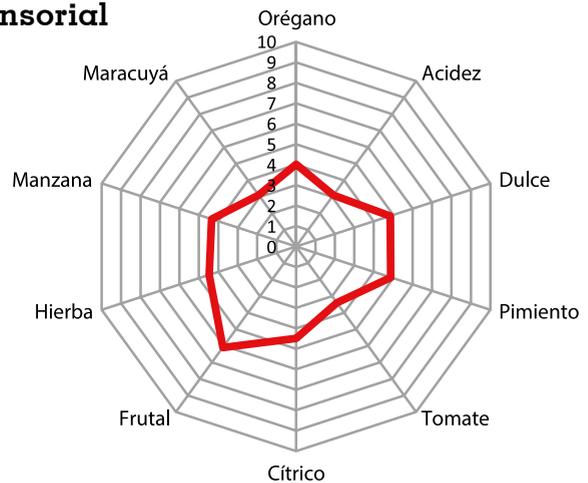
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	41.4	14.1	2.9	58.4
Placenta y semillas	1403.9	592.7	70.4	2067.0

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	10,900
Fruto seco	59,000

**Perfil
sensorial**



AJÍ DULCE ROJO

Capsicum chinense 40-PER 006981



Datos Agronómicos

Altura de la planta	134.0 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	227
Peso total de frutos por planta	1.1 kg
Rendimiento	14.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	38.2 mm
Diámetro del fruto	18.3 mm
Peso del fruto	4.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 176.2 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 61.9 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	25.5%
Monoinsaturados	25.3%
Poliinsaturados	49.2%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.6	14.8	4.6	1.6	3.9	2.6	22.7	49.2

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 198.2 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 337.6 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
trazas	9.3	trazas	trazas	9.3

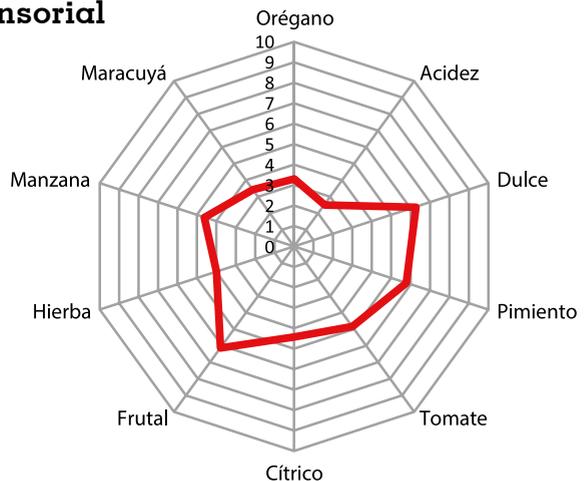
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	4.0	trazas	17.0	21.0

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	100
Fruto seco	800

**Perfil
sensorial**



AJÍ DULCE ROJO

Capsicum chinense 72-PER 7013



Datos Agronómicos

Altura de la planta	119.0 cm
Hábito de crecimiento	postrada
Número de frutos por planta	544
Peso total de frutos por planta	1.2 kg
Rendimiento	16.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	39.0 mm
Diámetro del fruto	10.8 mm
Peso del fruto	2.2 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 137.8 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 80.1 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	29.7%
Monoinsaturados	34.9%
Poliinsaturados	35.4%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.1	18.0	10.6	0.0	0.0	1.6	33.3	35.4

Compuestos antioxidantes

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 134.8 mg/100 g ají fresco

Capacidad antioxidante

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 873.0 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 37.4	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 37.4
---------------------	--------------------	---------------------	----------------------	---------------

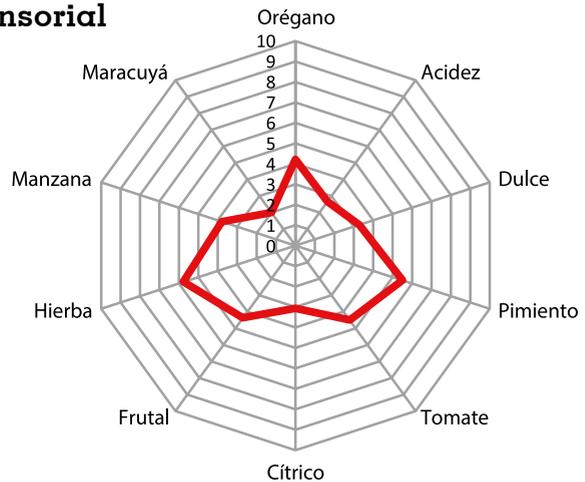
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	3.2	trazas	trazas	3.2

Unidades Sccoville

Fruto fresco	0
Fruto seco	100

Perfil sensorial



AJÍ ESCABECHE

Capsicum baccatum 193-PER 017686



Datos Agronómicos

Altura de la planta	125.4 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	28
Peso total de frutos por planta	0.6 kg
Rendimiento	8.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Naranja
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	104.3 mm
Diámetro del fruto	26.7 mm
Peso del fruto	21.4 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 146.6 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 81.9 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	23.4%
Monoinsaturados	44.9%
Polinsaturados	31.7%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.9	14.4	4.2	1.7	1.2	1.7	43.2	31.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 59.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 0.9 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 588.4 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
trazas	trazas	8.7	trazas	8.7

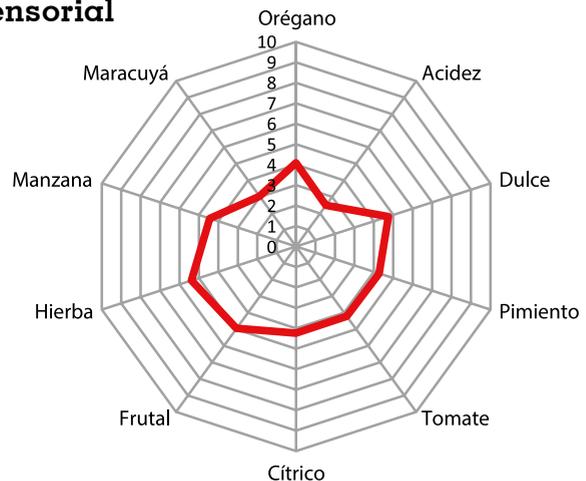
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	638.1	177.8	13.6	829.5

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	5,000
Fruto seco	44,200

**Perfil
sensorial**



AJÍ LARGO

Capsicum baccatum 206-PER 017699



Datos Agronómicos

Altura de la planta	103.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	90
Peso total de frutos por planta	1.3 kg
Rendimiento	12.8 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Naranja
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	56.2 mm
Diámetro del fruto	25.0 mm
Peso del fruto	10.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 185.5 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 85.8 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	21.9%
Monoinsaturados	55.4%
Poliinsaturados	22.7%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.8	14.7	4.1	1.0	1.3	1.5	53.9	22.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 131.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.3 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 747.1 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 9.4	Quercetina trazas	Total 9.4
---------------------	----------------------	------------------	----------------------	--------------

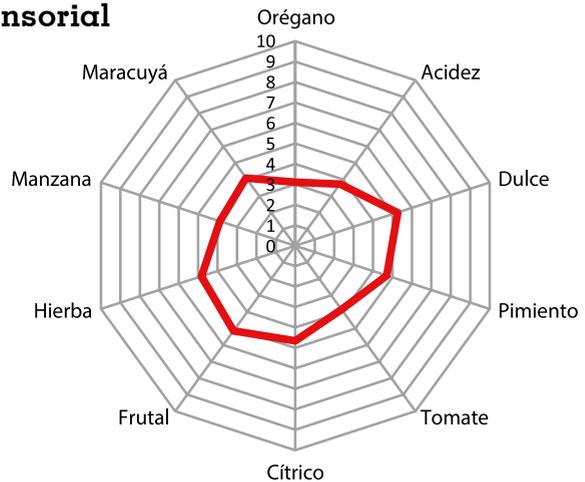
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	2.6	trazas	trazas	2.6
Placenta y semillas	427.0	234.2	19.5	680.7

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,500
Fruto seco	21,200

**Perfil
sensorial**



AJÍ LIMO ROJO

Capsicum baccatum 10-PER 006951



Datos Agronómicos

Altura de la planta	28.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	107
Peso total de frutos por planta	1.5 kg
Rendimiento	20.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	55.8 mm
Diámetro del fruto	27.9 mm
Peso del fruto	14.1 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 338.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 98.5 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	32.6%
Monoinsaturados	35.6%
Poliinsaturados	31.8%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
2.7	18.4	5.2	1.9	4.4	3.5	32.1	31.8

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 118.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 568.1 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 14.9	Quercetina trazas	Total 14.9
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

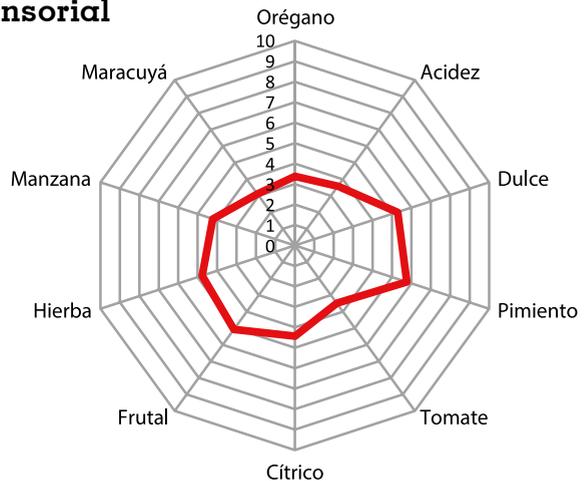
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	10.2	5.4	trazas	15.6
Placenta y semillas	408.9	279.7	44.0	732.6

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	2,800
Fruto seco	22,600

**Perfil
sensorial**



AJÍ MACRUZORI PICANTE

Capsicum annum 339-PER 017832



Datos Agronómicos

Altura de la planta	118.8 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	163
Peso total de frutos por planta	0.3 kg
Rendimiento	3.5 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	98.2 mm
Diámetro del fruto	9.5 mm
Peso del fruto	1.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 221.6 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 136.7 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	22.9%
Monoinsaturados	21.6%
Poliinsaturados	55.5%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.5	15.8	4.4	1.2	1.0	0.7	20.9	55.5

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.4 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 274.2 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 2.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1167.6 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 9.1	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 9.1
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

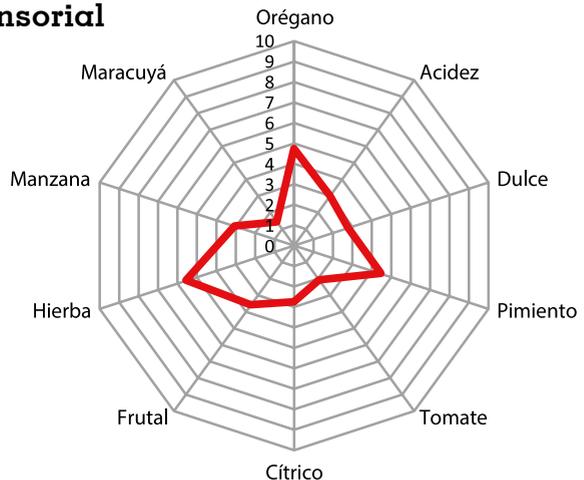
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	5.3	trazas	trazas	5.3
Placenta y semillas	1122.5	1081.0	213.0	2416.5

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	15,200
Fruto seco	71,200

**Perfil
sensorial**



AJÍ MALAGUETI

Capsicum frutescens 356-PER 17849



Datos Agronómicos

Altura de la planta	69.6 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	163
Peso total de frutos por planta	1.6 kg
Rendimiento	2.1 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	18.4 mm
Diámetro del fruto	5.1 mm
Peso del fruto	0.2 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 212.6 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 98.1 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	30.6%
Monoinsaturados	41.3%
Poliinsaturados	28.1%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.9	23.3	6.2	0.2	0.0	0.9	40.4	28.1

Compuestos antioxidantes

Fenólicos totales: 0.7 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 68.5 mg/100 g ají fresco

Capacidad antioxidante

Test ABTS: 3.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1256.0 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 52.1	Luteolina 24.5	Quercetina trazas	Total 76.6
---------------------	--------------------	-------------------	----------------------	---------------

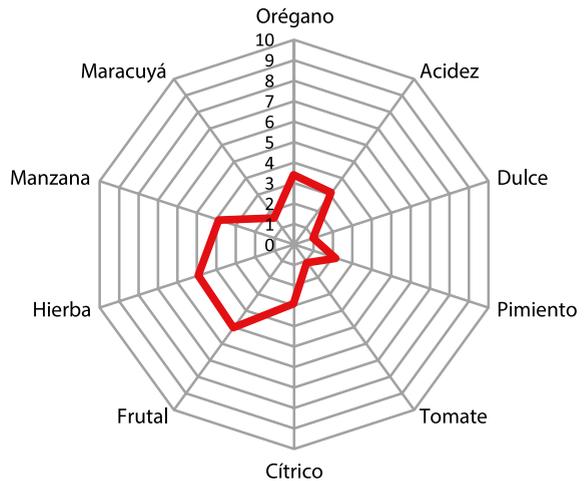
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto Entero	953.1	403.7	61.7	1418.5

Unidades Sccoville

Fruto fresco	21,300
Fruto seco	51,400

Perfil sensorial



AJÍ MONO

Capsicum frutescens 401-PER 0177894



Datos Agronómicos

Altura de la planta	168.4 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	92
Peso total de frutos por planta	0.1 kg
Rendimiento	1.6 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	24.2 mm
Diámetro del fruto	10.6 mm
Peso del fruto	1.3 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 58.7 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 117.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	17.9%
Monoinsaturados	44.6%
Poliinsaturados	37.5%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.2	14.2	2.0	0.7	0.8	0.7	43.9	37.5

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.4 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 260.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.8 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 548.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 4.6	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 4.6
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

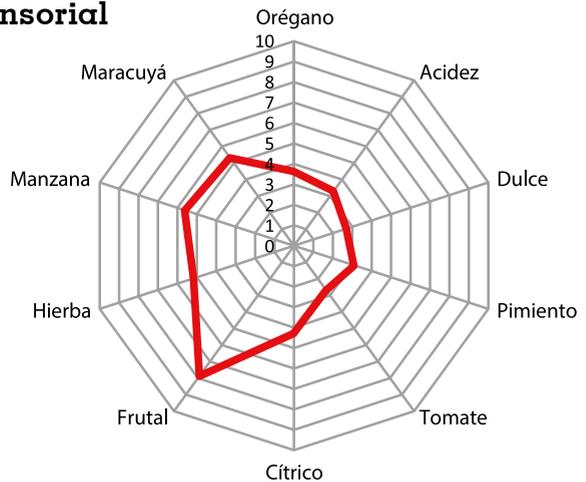
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	37.0	15.3	trazas	52.3
Placenta y semillas	919.1	427.5	27.1	1373.7

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	8,800
Fruto seco	52,100

**Perfil
sensorial**



AJÍ MONTAÑA

Capsicum chinense 01-PER 0006942



Datos Agronómicos

Altura de la planta	125.8 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	157
Peso total de frutos por planta	0.9 kg
Rendimiento	12.1 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	33.2 mm
Diámetro del fruto	23.4 mm
Peso del fruto	5.8 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 241.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 135.7 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	63.9%
Monoinsaturados	1.4%
Poliinsaturados	34.7%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
2.6	43.7	15.1	1.2	1.3	0.8	0.6	34.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 145.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 557.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 2.9	Luteolina 22.4	Quercetina trazas	Total 25.3
---------------------	-------------------	-------------------	----------------------	---------------

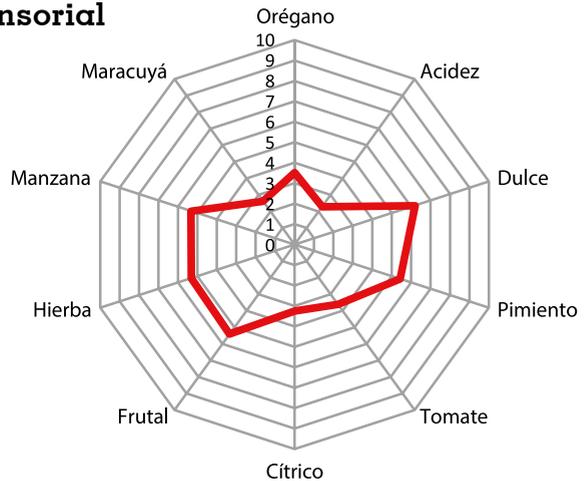
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	17.7	trazas	trazas	17.7
Placenta y semillas	460.3	124.1	25.7	610.1

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,000
Fruto seco	24,700

**Perfil
sensorial**



AJÍ MUCURA ROJO

Capsicum frutescens 391-PER 017884



Datos Agronómicos

Altura de la planta	101.4 cm
Hábito de crecimiento	postrada
Número de frutos por planta	89
Peso total de frutos por planta	0.8 kg
Rendimiento	9.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	56.9 mm
Diámetro del fruto	22.1 mm
Peso del fruto	7.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 168.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 71.9 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	26.0%
Monoinsaturados	52.5%
Poliinsaturados	21.5%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.8	15.9	5.2	2.1	2.0	4.0	48.5	21.5

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.1 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 57.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.3 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 854.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 2.7	Luteolina 3.7	Quercetina 7.9	Total 14.3
---------------------	-------------------	------------------	-------------------	---------------

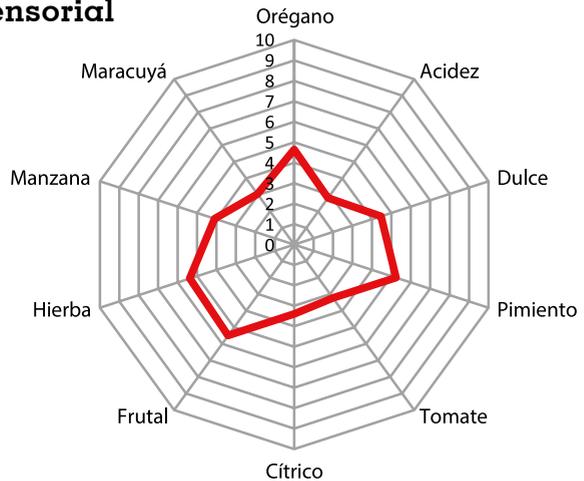
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	11.0	6.5	trazas	17.5
Placenta y semillas	837.1	576.9	117.0	1531.0

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,400
Fruto seco	20,500

**Perfil
sensorial**



AJÍ PANCA

Capsicum chinense 354-PER 017847



Datos Agronómicos

Altura de la planta	100.2 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	59
Peso total de frutos por planta	0.8 kg
Rendimiento	11.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Marrón
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	79.7 mm
Diámetro del fruto	24.6 mm
Peso del fruto	14.0 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 447.1 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 335.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	23.0%
Monoinsaturados	40.4%
Poliinsaturados	36.6%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	15.3	7.3	0.0	0.0	0.7	39.7	36.6

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g aji fresco

Ácido ascórbico: 185.0 mg/100 g aji fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.3 mmol Trolox/100 g aji fresco

Test ORAC: 430.6 μ mol Trolox equiv./100 g aji fresco

Flavonoides (μ g/g aji fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
9.0	13.5	trazas	trazas	22.5

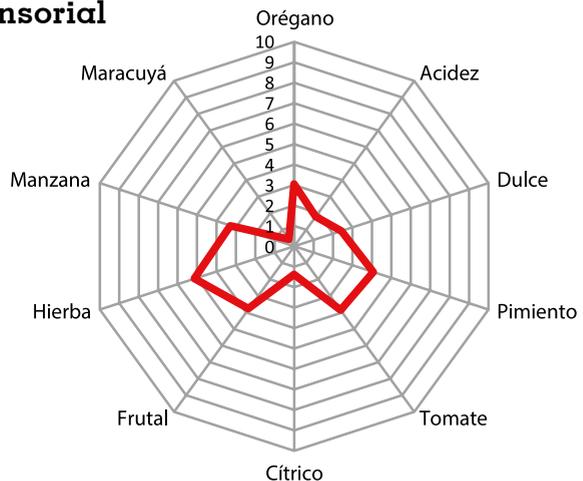
Capsaicinoides (μ g/g aji fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	5.1	trazas	trazas	5.1
Placenta y semillas	136.7	59.4	10.8	206.9

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,500
Fruto seco	8,400

**Perfil
sensorial**



AJÍ PICANTE

Capsicum baccatum 08-PER 006949



Datos Agronómicos

Altura de la planta	53.8 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	13
Peso total de frutos por planta	0.8 kg
Rendimiento	1.6 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Acampanulado
Longitud del fruto	43.7 mm
Diámetro del fruto	23.2 mm
Peso del fruto	9.0 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 332.8 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 67.5 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	37.4%
Monoinsaturados	36.9%
Poliinsaturados	25.7%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.4	21.4	5.3	2.3	7.0	6.1	30.8	25.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 74.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 516.6 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 7.6	Quercetina trazas	Total 7.6
---------------------	----------------------	------------------	----------------------	--------------

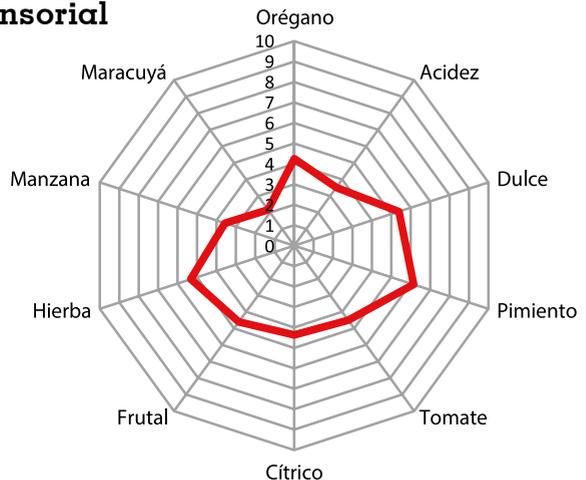
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	6.8	3.6	trazas	10.4
Placenta y semillas	371.6	185.7	15.9	573.2

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	2,200
Fruto seco	15,300

**Perfil
sensorial**



AJÍ PICANTE ROJO

Capsicum chinense 38-PER 006979



Datos Agronómicos

Altura de la planta	141.6 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	212
Peso total de frutos por planta	0.8 kg
Rendimiento	10.7 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	27.9 mm
Diámetro del fruto	19.5 mm
Peso del fruto	3.8 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 268.9 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 145.1 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	29.0%
Monoinsaturados	33.1%
Poliinsaturados	37.9%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.2	18.4	5.3	1.8	2.3	2.6	30.5	37.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 238.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1051.6 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
trazas	5.9	trazas	trazas	5.9

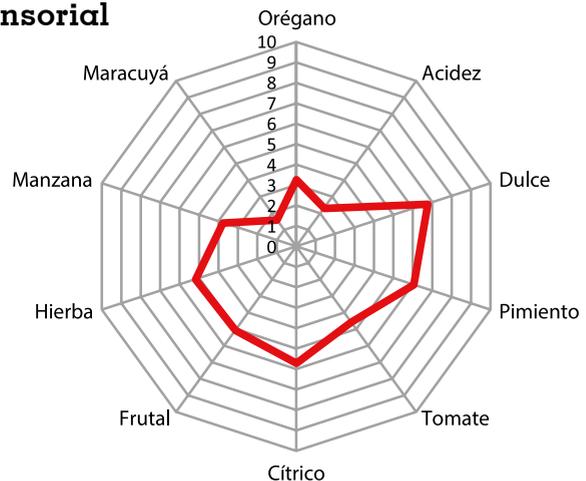
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	100.3	68.0	11.2	179.5

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,000
Fruto seco	6,600

**Perfil
sensorial**



AJÍ PICUDO ROJITO

Capsicum annuum 167-PER 017660



Datos Agronómicos

Altura de la planta	43.6 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	30
Peso total de frutos por planta	0.4 kg
Rendimiento	5.4 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	43.8 mm
Diámetro del fruto	20.0 mm
Peso del fruto	8.1 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 314.5 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 102.0 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	20.9%
Monoinsaturados	14.2%
Poliinsaturados	64.9%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.3	16.1	3.4	0.6	0.5	0.5	13.7	64.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 105.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.3 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 804.5 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 26.5	Quercetina trazas	Total 26.5
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

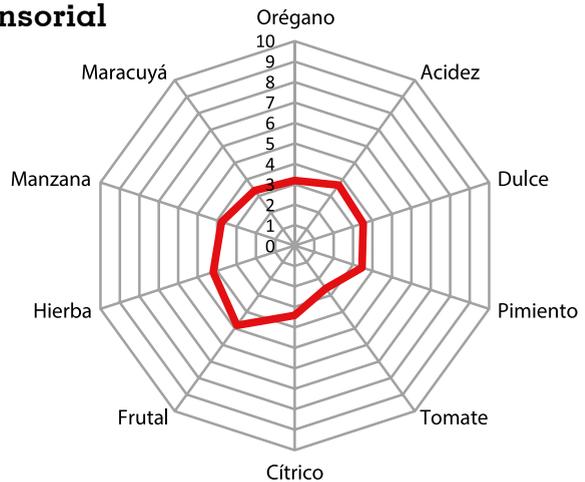
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	85.5	23.3	trazas	108.8
Placenta y semillas	562.0	211.6	18.4	792.0

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	5,800
Fruto seco	23,400

**Perfil
sensorial**



AJÍ PICUDO ROJITO

Capsicum baccatum 168-PER 017661



Datos Agronómicos

Altura de la planta	53.4 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	82
Peso total de frutos por planta	1.3 kg
Rendimiento	17.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	91.0 mm
Diámetro del fruto	24.1 mm
Peso del fruto	15.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 203.2 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 169.3 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	41.6%
Monoinsaturados	28.7%
Poliinsaturados	29.7%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
14.3	22.1	4.2	1.0	0.0	3.0	25.7	29.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 68.5 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 548.8 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
trazas	trazas	13.0	trazas	13.0

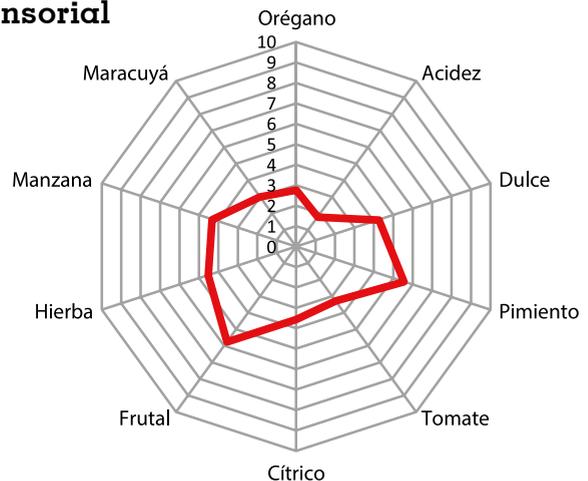
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	115.3	102.1	24.5	241.9

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,800
Fruto seco	14,000

**Perfil
sensorial**



AJÍ PINCHITO DE MONO

Capsicum frutescens 28-PER 006969



Datos Agronómicos

Altura de la planta	132.8 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	368
Peso total de frutos por planta	0.3 kg
Rendimiento	4.4 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	23.6 mm
Diámetro del fruto-	8.2 mm
Peso del fruto	0.9 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 58.7 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 127.0 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	20.0%
Monoinsaturados	49.1%
Poliinsaturados	30.9%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.2	17.0	2.4	0.2	0.2	1.0	48.1	30.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 216.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1229.8 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 18.9	Luteolina 11.1	Quercetina trazas	Total 30.0
---------------------	--------------------	-------------------	----------------------	---------------

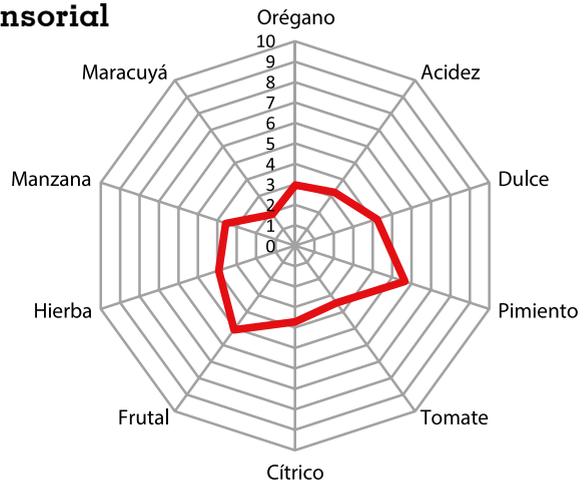
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	10.6	7.7	trazas	18.3
Placenta y semillas	392.4	228.4	17.4	638.2

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	4,400
Fruto seco	23,400

**Perfil
sensorial**



AJÍ PINCHITO ROJO

Capsicum chinense 104-PER 007045



Datos Agronómicos

Altura de la planta	149.2 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	630
Peso total de frutos por planta	0.8 kg
Rendimiento	10.9 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	26.7 mm
Diámetro del fruto	11.1 mm
Peso del fruto	1.3 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 153.2 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 105.9 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	26.5%
Monoinsaturados	26.3%
Poliinsaturados	47.2%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	18.2	5.1	1.3	1.5	0.7	25.6	47.2

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 75.9 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.5 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 863.4 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 30.6	Luteolina 9.4	Quercetina trazas	Total 40.0
---------------------	--------------------	------------------	----------------------	---------------

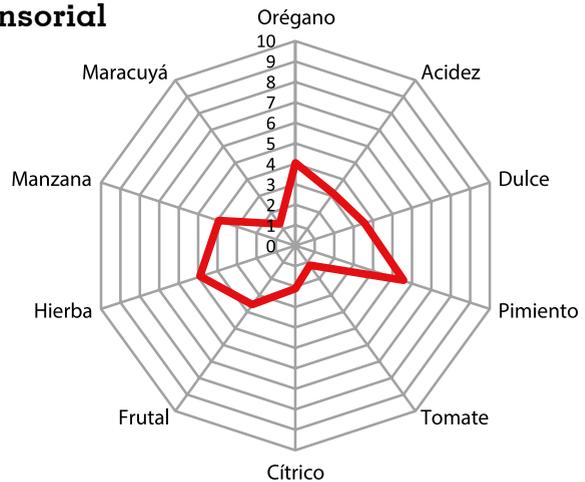
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	60.1	48.0	trazas	108.1
Placenta y semillas	834.7	656.8	17.7	1509.2

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	9,700
Fruto seco	58,900

**Perfil
sensorial**



AJÍ PINCHITO ROJO

Capsicum frutescens 191-PER 17684



Datos Agronómicos

Altura de la planta	138.2 cm
Hábito de crecimiento	erecta
Número de frutos por planta	905
Peso total de frutos por planta	0.5 kg
Rendimiento	6.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	20.5 mm
Diámetro del fruto	6.5 mm
Peso del fruto	0.5 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 79.1 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 120.5 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	32.7%
Monoinsaturados	42.3%
Poliinsaturados	25.0%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.3	27.5	4.5	0.4	0.0	0.7	41.6	25.0

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.5 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 93.9 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 2.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1519.7 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 17.2	Luteolina 14.5	Quercetina trazas	Total 31.7
---------------------	--------------------	-------------------	----------------------	---------------

Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

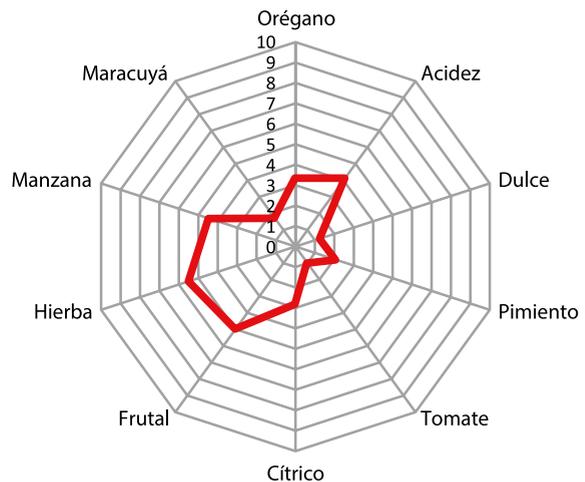
Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	605.9	213.2	22.2	841.3

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco | 12,600

Fruto seco | 37,700

**Perfil
sensorial**



AJÍ PIPÍ ROJO

Capsicum frutescens 29-PER 6970



Datos Agronómicos

Altura de la planta	143.8 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	615
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	2.5 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	24.3 mm
Diámetro del fruto	5.7 mm
Peso del fruto	0.3 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 188.7 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 152.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	28.9%
Monoinsaturados	46.4%
Poliinsaturados	24.7%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.7	23.3	4.7	0.2	0.0	1.5	44.9	24.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.8 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 71.4 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 3.4 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 2483.4 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 17.4	Luteolina 9.4	Quercetina trazas	Total 26.8
---------------------	--------------------	------------------	----------------------	---------------

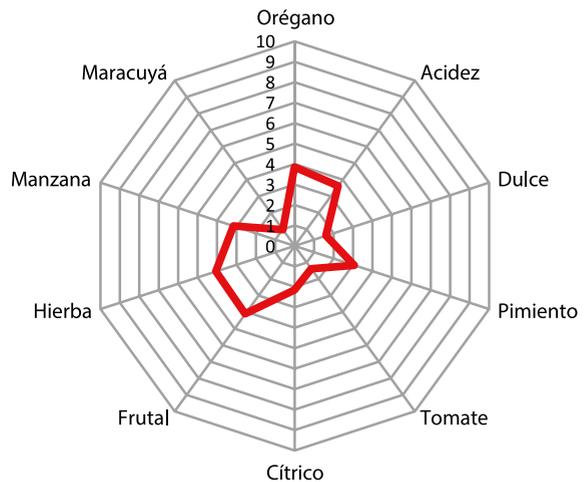
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	1016.5	478.1	130.6	1625.2

**Unidades
Sccoville**

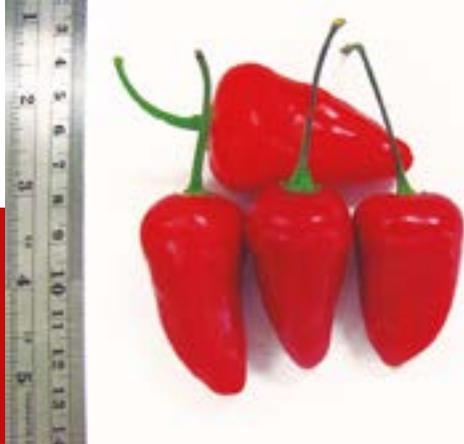
Fruto fresco	24,400
Fruto seco	54,700

**Perfil
sensorial**



AJÍ PUCA LIMO

Capsicum baccatum 18-PER 006959



Datos Agronómicos

Altura de la planta	28.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	117
Peso total de frutos por planta	1.5 kg
Rendimiento	21.9 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	55.8 mm
Diámetro del fruto	27.9 mm
Peso del fruto	14.1 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 459.9 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 166.7 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	25.2%
Monoinsaturados	46.4%
Poliinsaturados	28.4%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.6	12.6	5.4	2.1	3.5	1.8	44.6	28.4

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 67.9 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 0.9 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 673.0 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 9.6	Quercetina trazas	Total 9.6
---------------------	----------------------	------------------	----------------------	--------------

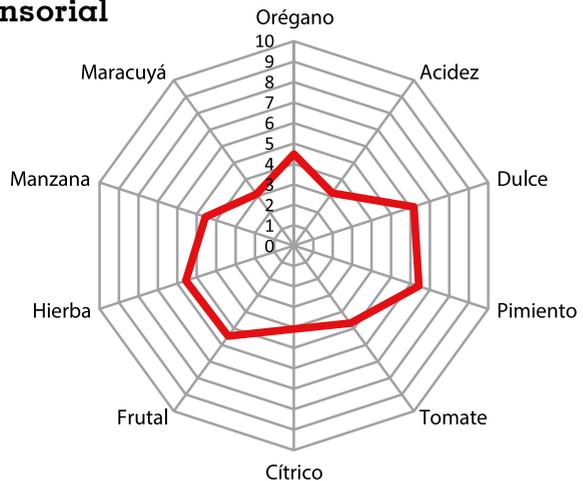
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	3.7	trazas	trazas	3.7
Placenta y semillas	239.3	160.1	12.4	411.8

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,300
Fruto seco	11,800

**Perfil
sensorial**



AJÍ ROJITO

Capsicum chinense 75-PER 007016



Datos Agronómicos

Altura de la planta	197.6 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	1128
Peso total de frutos por planta	1.6 kg
Rendimiento	21.1 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Acampanulado
Longitud del fruto	32.1 mm
Diámetro del fruto	16.2 mm
Peso del fruto	1.4 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 107.8 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 128.2 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	23.3%
Monoinsaturados	37.6%
Poliinsaturados	39.1%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.1	17.6	3.2	0.7	1.7	1.2	36.4	39.1

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 164.3 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.4 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1088.8 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 15.3	Luteolina 14.6	Quercetina trazas	Total 29.9
---------------------	--------------------	-------------------	----------------------	---------------

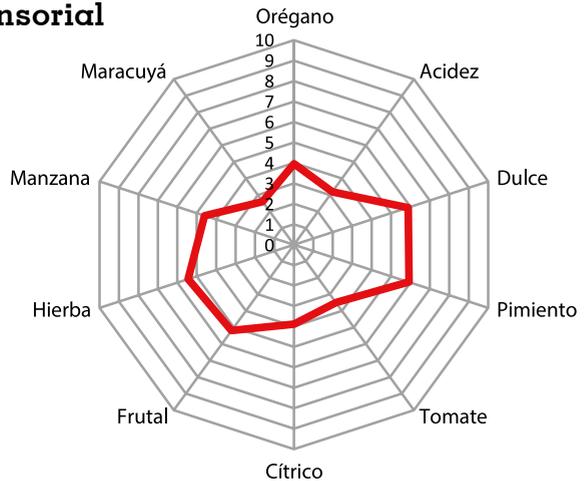
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	89.6	35.3	trazas	124.9
Placenta y semillas	836.6	366.0	28.6	1231.2

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	9,000
Fruto seco	49,500

**Perfil
sensorial**



AJÍ ROJO

Capsicum baccatum 23-PER 006964



Datos Agronómicos

Altura de la planta	60.4 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	72
Peso total de frutos por planta	0.8 kg
Rendimiento	10.9 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	47.1 mm
Diámetro del fruto	25.7 mm
Peso del fruto	11.4 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 366.2 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 154.7 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados 42.0%

Monoinsaturados 37.6%

Poliinsaturados 20.4%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
2.5	21.0	12.9	2.1	3.5	3.6	34.0	20.4

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g aji fresco

Ácido ascórbico: 71.7 mg/100 g aji fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g aji fresco

Test ORAC: 500.0 μ mol Trolox equiv./100 g aji fresco

Flavonoides (μ g/g aji fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 16.0	Quercetina trazas	Total 16.0
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

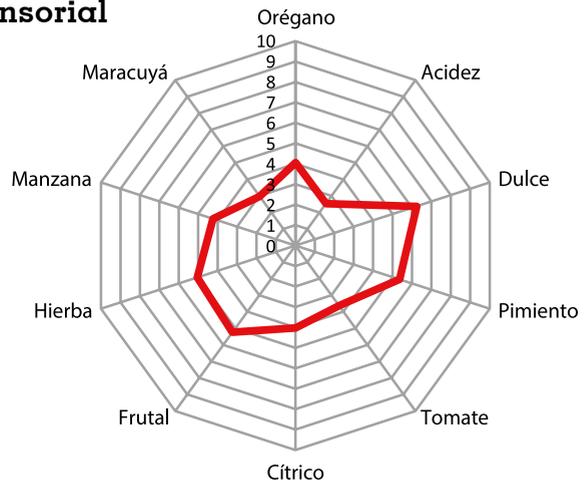
Capsaicinoides (μ g/g aji fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	1.6	trazas	trazas	1.6
Placenta y semillas	451.4	289.8	22.9	764.1

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,700
Fruto seco	33,100

**Perfil
sensorial**



AJÍ ROJO

Capsicum chinense 203-PER 17696



Datos Agronómicos

Altura de la planta	134.2 cm
Hábito de crecimiento	intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	185
Peso total de frutos por planta	0.6 kg
Rendimiento	8.1 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	23.4 mm
Diámetro del fruto	11.8 mm
Peso del fruto	3.3 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 159.7 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 225.8 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	25.3%
Monoinsaturados	42.0%
Poliinsaturados	32.8%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.6	20.1	3.9	0.1	0.6	0.7	41.3	32.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.4 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 175.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.6 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 892.8 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 4.7	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 4.7
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

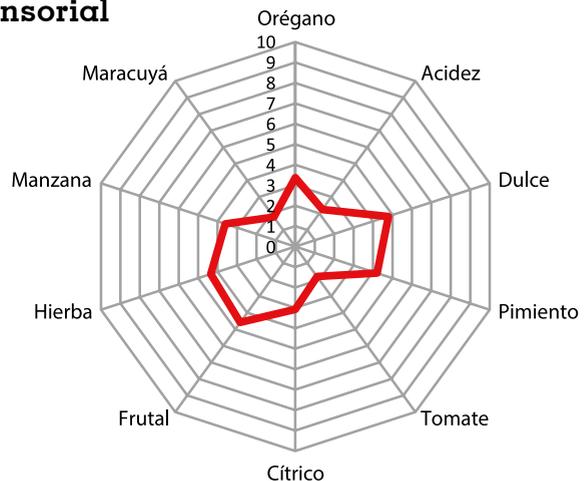
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	97.2	58.3	trazas	155.5
Placenta y semillas	789.8	375.6	24.9	1190.3

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	9,800
Fruto seco	59,200

**Perfil
sensorial**



AJÍ SECO

Capsicum baccatum 155-PER 017648



Datos Agronómicos

Altura de la planta	146.6 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	237
Peso total de frutos por planta	1.7 kg
Rendimiento	22.4 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	78.0 mm
Diámetro del fruto	16.5 mm
Peso del fruto	7.1 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 257.7 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 129.6 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	28.9%
Monoinsaturados	37.0%
Poliinsaturados	34.1%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.5	17.3	5.0	1.8	3.3	1.5	35.5	34.1

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 61.5 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 802.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 18.9	Quercetina trazas	Total 18.9
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

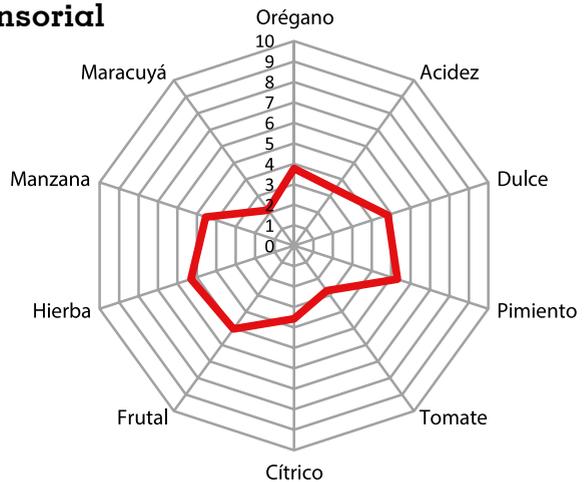
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	104.6	97.8	21.8	224.2
Placenta y semillas	379.8	223.2	47.6	650.6

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	4,500
Fruto seco	30,600

**Perfil
sensorial**



TOMATITO ROJO

Capsicum baccatum 07-PER 006948



Datos Agronómicos

Altura de la planta	27.4 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	52
Peso total de frutos por planta	0.4 kg
Rendimiento	4.8 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	29.3 mm
Diámetro del fruto	22.0 mm
Peso del fruto	4.5 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 399.6 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 152.1 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	37.3%
Monoinsaturados	40.8%
Poliinsaturados	21.9%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
4.5	18.2	6.2	2.2	6.2	3.4	37.4	21.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 132.4 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 743.6 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
trazas	trazas	10.9	trazas	10.9

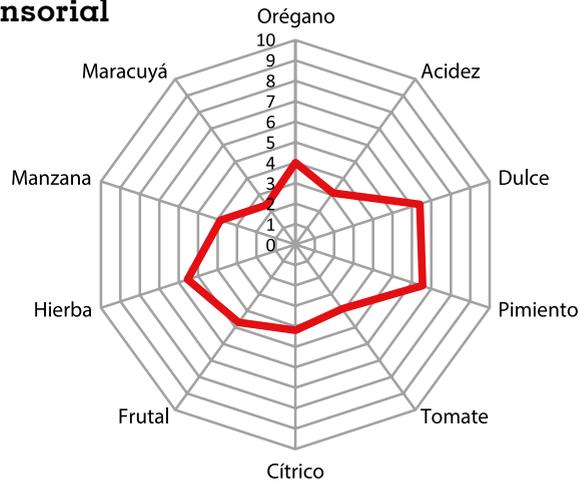
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	270.3	386.2	30.5	678.0

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,500
Fruto seco	27,900

**Perfil
sensorial**



AJÍ UÑA DE GAVILÁN

Capsicum baccatum 175-PER 017668



Datos Agronómicos

Altura de la planta	77.4 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	80
Peso total de frutos por planta	1.4 kg
Rendimiento	19.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	64.4 mm
Diámetro del fruto	19.8 mm
Peso del fruto	7.5 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 195.9 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 67.1 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	34.5%
Monoinsaturados	24.4%
Poliinsaturados	41.1%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
9.9	18.0	4.2	1.2	1.2	1.8	22.6	41.1

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 52.9 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.1 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 245.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 28.2	Quercetina trazas	Total 28.2
---------------------	----------------------	-------------------	----------------------	---------------

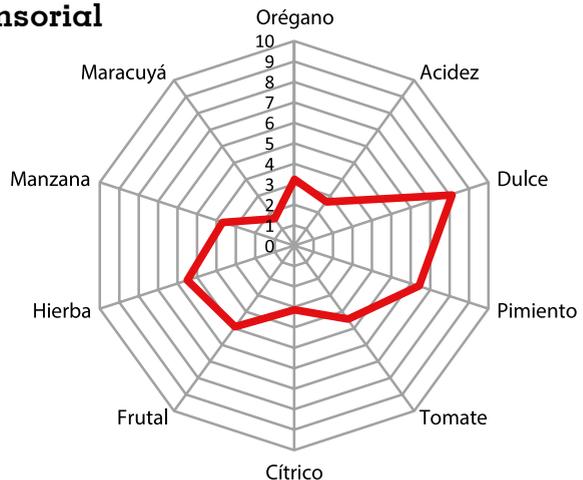
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	3.9	trazas	trazas	3.9
Placenta y semillas	200.3	122.6	22.1	345.0

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,900
Fruto seco	12,000

**Perfil
sensorial**





AJÍES DE CHINCHA - ICA

AJÍ AMARILLO

Capsicum baccatum 17-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	122.4 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	27
Peso total de frutos por planta	1.0 kg
Rendimiento	14.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo naranja
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	122.2 mm
Diámetro del fruto	32.0 mm
Peso del fruto	38.8 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 113.3 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 53.0 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
83.3	13.0	6.1	60.6	15.4	6.1

Ácidos grasos

Saturados	72.0%
Monoinsaturados	21.6%
Poliinsaturados	6.4%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.8	54.5	11.0	2.9	1.8	6.3	15.3	6.4

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.1 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 104.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 681.2 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
trazas	trazas	12.2	trazas	12.2

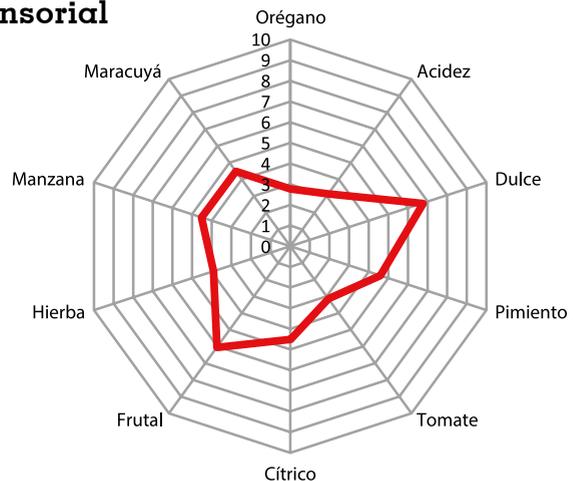
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	101.9	61.1	12.2	175.2

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	800
Fruto seco	5,500

**Perfil
sensorial**



AJÍ AYUCLLO

Capsicum baccatum 18-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	86.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	45
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	2.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	32.8 mm
Diámetro del fruto	16.6 mm
Peso del fruto	3.7 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 96.3 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 41.5 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
88.0	20.0	5.7	50.2	15.8	8.4

Ácidos grasos

Saturados	23.2%
Monoinsaturados	41.3%
Poliinsaturados	35.5%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	13.5	4.2	1.8	3.3	1.3	40.0	35.5

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 80.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 0.9 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 916.5 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 2.4	Luteolina 17.4	Quercetina 0.9	Total 20.7
---------------------	-------------------	-------------------	-------------------	---------------

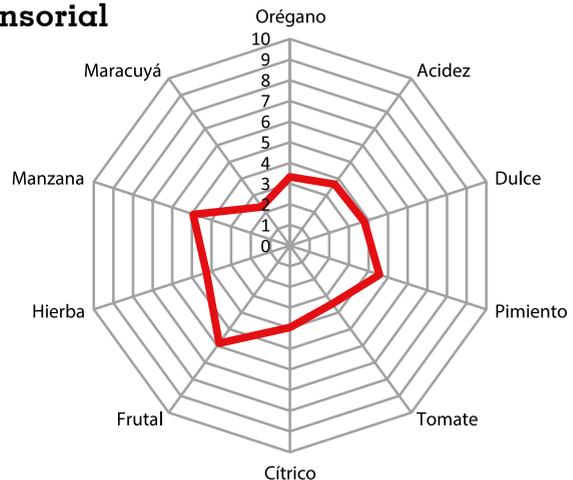
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	4.1	trazas	trazas	4.1
Placenta y semillas	390.1	531.3	75.0	996.4

**Unidades
Sccoville**

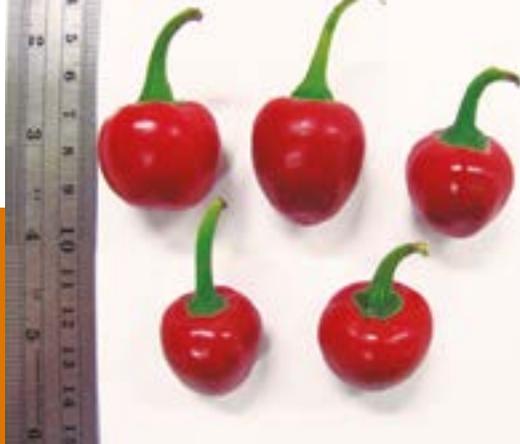
Fruto fresco	5,300
Fruto seco	35,100

**Perfil
sensorial**



AJÍ CEREZO

Capsicum annuum 21-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	80.7 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	92
Peso total de frutos por planta	0.5 kg
Rendimiento	6.9 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo oscuro
Forma del fruto	Casi redondo
Longitud del fruto	22.2 mm
Diámetro del fruto	25.2 mm
Peso del fruto	5.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 378.0 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 184.8 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
77.8	17.4	7.1	50.7	17.4	7.4

Ácidos grasos

Saturados	17.9%
Monoinsaturados	30.2%
Poliinsaturados	51.9%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	9.7	4.1	1.2	2.5	0.7	29.5	51.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 282.8 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 840.1 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 12.8	Quercetina trazas	Total 12.8
----------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------	----------------------

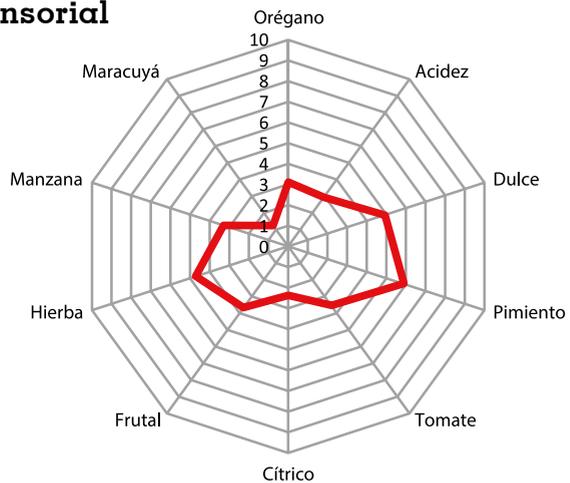
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	3.9	9.5	trazas	13.4
Placenta y semillas	446.1	296.1	54.1	796.3

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	5,500
Fruto seco	37,000

**Perfil
sensorial**



AJÍ CHARAPÓN

Capsicum frutescens 16-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	131.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	39
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	0.6 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Casi redondo
Longitud del fruto	14.2 mm
Diámetro del fruto	16.2 mm
Peso del fruto	1.2 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 254.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 74.5 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados	23.4%
Monoinsaturados	23.5%
Poliinsaturados	53.1%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	14.7	4.5	1.4	2.4	0.6	22.9	53.1

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 174.2 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 591.7 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 7.2	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 7.2
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

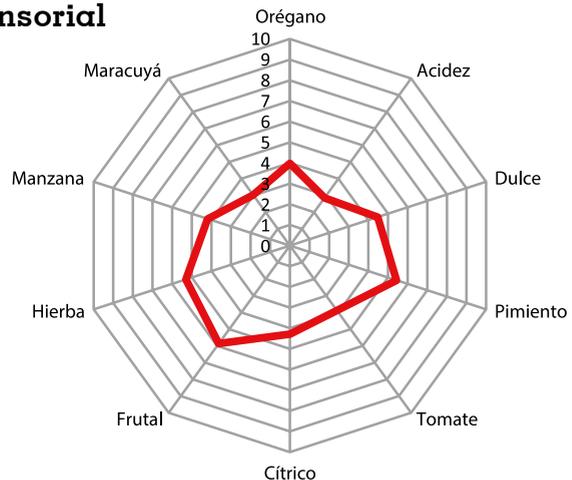
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	65.9	22.8	trazas	88.7
Placenta y semillas	622.8	214.6	trazas	837.4

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	6,200
Fruto seco	36,500

**Perfil
sensorial**



AJÍ CHALLUARURO

Capsicum baccatum 19-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	65.0 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	162
Peso total de frutos por planta	0.6 kg
Rendimiento	7.3 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	57.6 mm
Diámetro del fruto	13.4 mm
Peso del fruto	3.4 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 233.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 110.5 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
86.1	19.4	5.7	52.9	14.2	7.8

Ácidos grasos

Saturados	34.2%
Monoinsaturados	22.5%
Poliinsaturados	43.3%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
3.2	9.4	5.0	13.2	3.4	5.1	17.4	43.3

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 92.4 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.2 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1013.2 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 47.3	Quercetina 1.5	Total 48.8
---------------------	----------------------	-------------------	-------------------	---------------

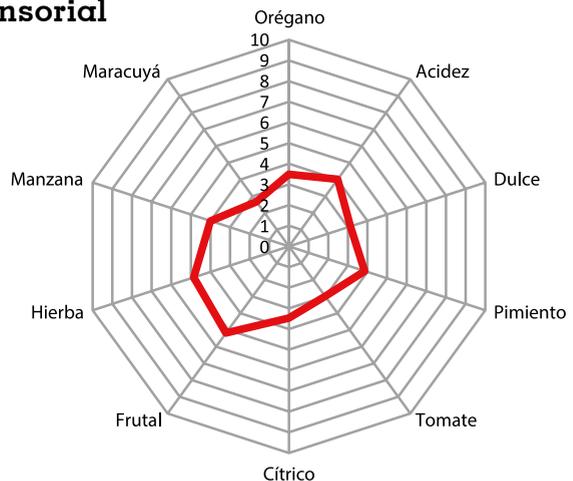
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	4.6	4.8	trazas	9.4
Placenta y semillas	341.8	723.3	114.9	1180

**Unidades
Sccoville**

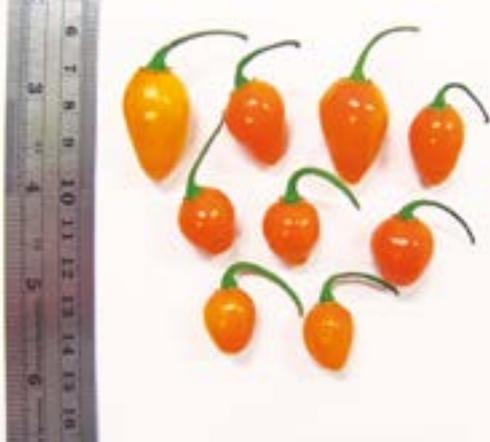
Fruto fresco	5,900
Fruto seco	47,900

**Perfil
sensorial**



AJÍ CORAZÓN DE PALOMA AMARILLO

Capsicum chinense 22-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	36.2 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	78
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	2.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo naranja
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	20.6 mm
Diámetro del fruto	13.6 mm
Peso del fruto	1.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 76.8 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 104.5 Unidades ASTA

Ácidos grasos

Saturados 24.6%

Monoinsaturados 28.5%

Poliinsaturados 46.9%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.3	15.8	4.2	1.4	2.9	0.7	27.8	46.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.1 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 175.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.4 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 628.1 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 0.8	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 0.8
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------

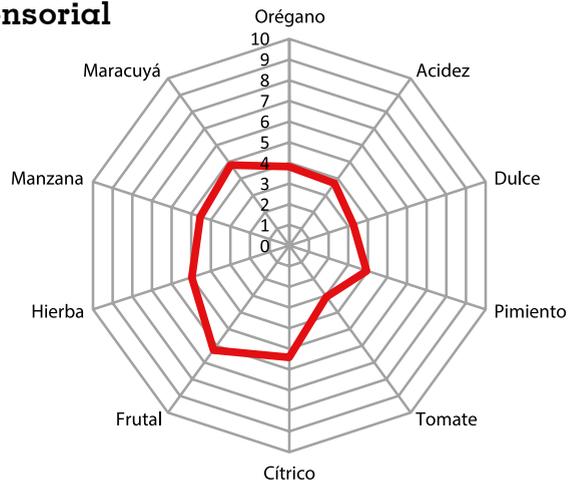
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	23.1	trazas	12.9	36.0
Placenta y semillas	765.2	225.2	trazas	990.4

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	6,500
Fruto seco	43,300

**Perfil
sensorial**



AJÍ CORAZÓN DE PALOMA ROJO

Capsicum chinense 24-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	43.0 cm
Hábito de crecimiento	Postrada
Número de frutos por planta	89
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	2.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	20.6 mm
Diámetro del fruto	13.2 mm
Peso del fruto	1.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 246.8 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 150.5 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
84.7	18.6	6.7	50.9	16.3	7.5

Ácidos grasos

Saturados	24.2%
Monoinsaturados	22.6%
Poliinsaturados	53.2%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	14.1	4.9	1.7	3.1	0.8	21.8	53.2

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.4 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 155.2 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.4 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 522.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 6.1	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 6.1
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------

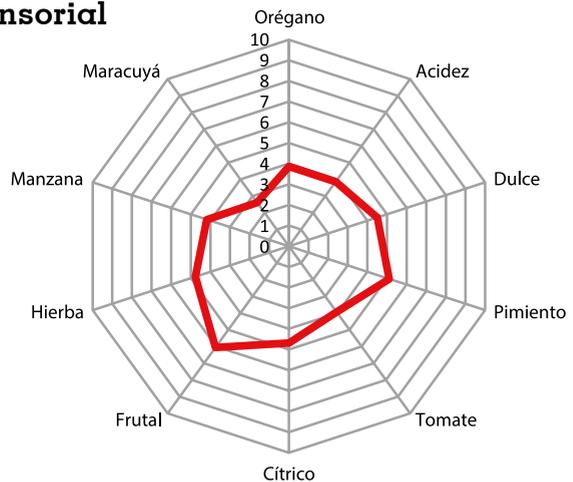
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	12.9	trazas	trazas	12.9
Placenta y semillas	1390.2	523.0	trazas	1913.2

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	9,800
Fruto seco	68,000

**Perfil
sensorial**



AJÍ LIMO

Capsicum chinense 20-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	85.8 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	81
Peso total de frutos por planta	0.3 kg
Rendimiento	3.5 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	58.0 mm
Diámetro del fruto	32.6 mm
Peso del fruto	9.5 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 99.3 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 46.9 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
82.2	18.9	9.2	35.6	30.1	6.2

Ácidos grasos

							Saturados	22.9%
							Monoinsaturados	28.7%
							Poliinsaturados	48.4%
Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico	
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)	
0.4	12.1	5.2	1.5	3.7	0.5	28.2	48.4	

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.1 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 185.2 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 606.2 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 4.6	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 4.6
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------	--------------

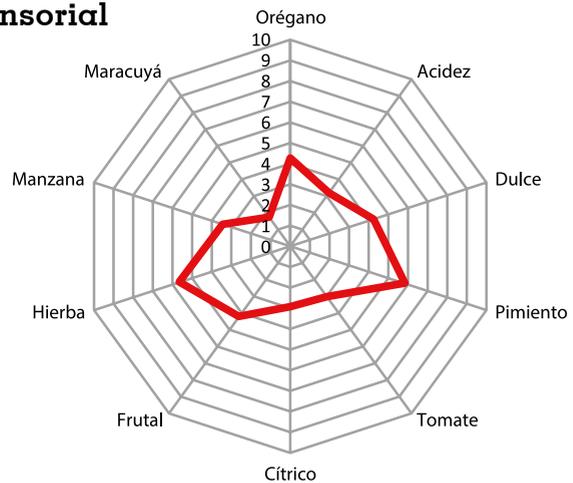
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	42.4	6.5	trazas	48.9
Placenta y semillas	660.7	219.7	10.5	890.9

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	5,800
Fruto seco	34,400

**Perfil
sensorial**



AJÍ MIRASOL (SECO)

Capsicum baccatum 50-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	122.4 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	27
Peso total de frutos por planta	1.0 kg
Rendimiento	14.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo naranja
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	122.2 mm
Diámetro del fruto	32.0 mm
Peso del fruto	38.8 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 336.3 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 30.7 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
14.8	12.9	6.6	58.9	15.2	6.4

Ácidos grasos

Saturados	23.8%
Monoinsaturados	27.4%
Poliinsaturados	48.8%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.0	18.9	3.0	0.5	0.4	1.6	25.8	48.8

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 1.7 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 48.3 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 6.5 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 7505.7 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
24.8	trazas	133.4	72.7	230.9

Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	190.1	154.7	32.4	377.2

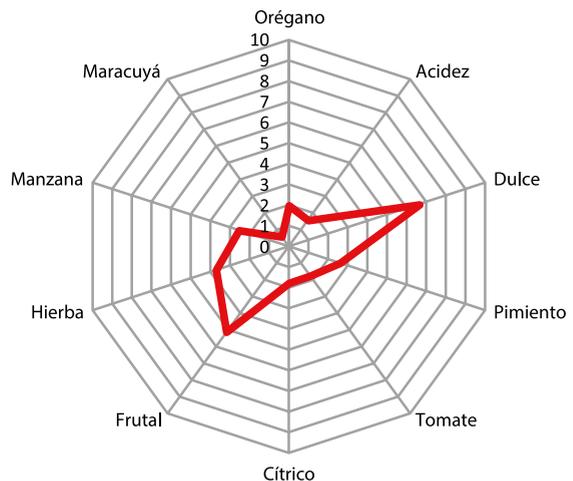
**Unidades
Sccoville**

Fruto seco* 5,700

Fruto seco 7,100

* Secado solar

**Perfil
sensorial**



AJÍ MISCUCO

Capsicum chinense 23-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	106.4 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	56
Peso total de frutos por planta	0.6 kg
Rendimiento	7.7 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo Limón
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	51.4 mm
Diámetro del fruto	28.8 mm
Peso del fruto	10.3 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 33.0 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 8.3 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
84.7	18.6	6.7	50.9	16.3	7.5

Ácidos grasos

Saturados	23.6%
Monoinsaturados	26.9%
Poliinsaturados	49.5%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.2	12.5	4.7	1.9	4.3	0.6	26.3	49.5

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 167.6 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 0.8 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 855.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol trazas	Luteolina 9.0	Quercetina trazas	Total 9.0
---------------------	----------------------	------------------	----------------------	--------------

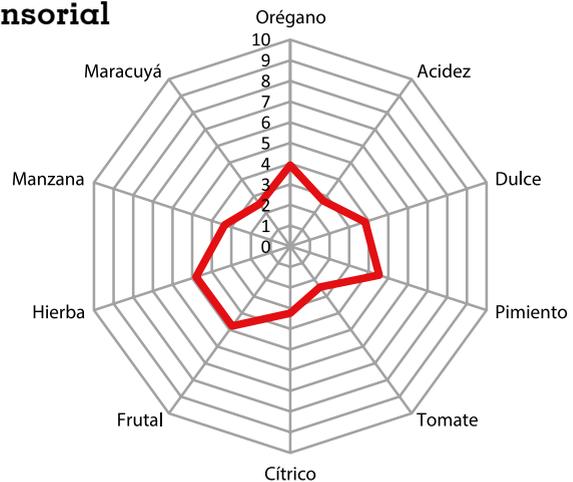
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	16.8	2.8	trazas	19.6
Placenta y semillas	348.8	183.4	16.5	548.7

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	3,400
Fruto seco	23,300

**Perfil
sensorial**



AJÍ PANCA (FRESCO)

Capsicum chinense 48-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	122.6 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	41
Peso total de frutos por planta	0.9 kg
Rendimiento	12.5 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Marrón
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	102.2 mm
Diámetro del fruto	32.0 mm
Peso del fruto	22.9 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 896.4 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 230.9 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
84.7	18.6	6.7	50.9	16.3	7.5

Ácidos grasos

Saturados	27.2%
Monoinsaturados	29.4%
Poliinsaturados	43.4%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
0.4	17.7	8.6	0.5	0.0	1.0	28.4	43.4

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 205.0 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.5 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 582.8 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
7.2	3.5	trazas	trazas	10.7

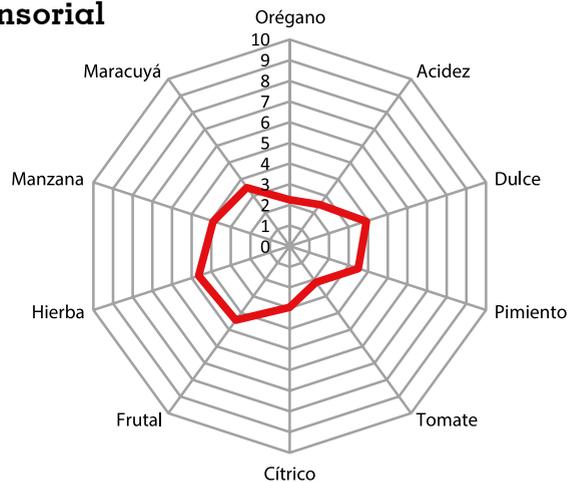
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	6.7	trazas	trazas	6.7
Placenta y semillas	202.7	141.6	8.5	352.8

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,800
Fruto seco	7,400

**Perfil
sensorial**



AJÍ PANCA (SECO)

Capsicum chinense 49-ICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	122.6 cm
Hábito de crecimiento	Erecta
Número de frutos por planta	41
Peso total de frutos por planta	0.9 kg
Rendimiento	12.5 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Marrón
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	102.2 mm
Diámetro del fruto	32.0 mm
Peso del fruto	22.9 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 663.0 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 129.0 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
12.2	25.7	5.2	48.2	12.5	8.4

Ácidos grasos

Saturados	23.2%
Monoinsaturados	38.1%
Poliinsaturados	38.7%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosanoico	Behénico	Palmitoleico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.5	18.1	2.7	0.6	0.3	1.3	36.8	38.7

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 1.4 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 58.2 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 5.8 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 6746.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
27.2	8.9	trazas	trazas	36.1

Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

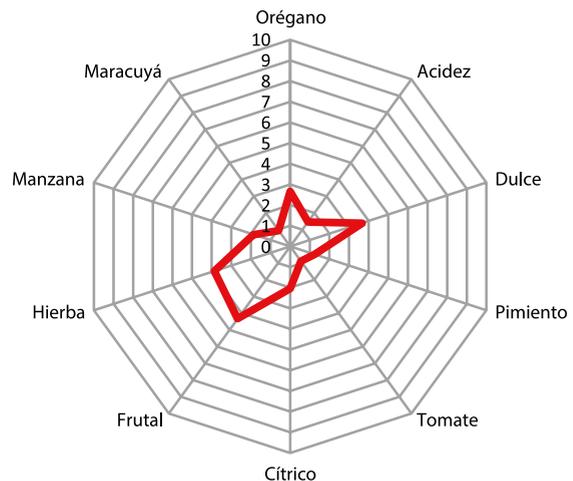
Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	283.7	190.0	trazas	473.7

**Unidades
Scoville**

Fruto seco*	7,100
Fruto seco	8,400

* Secado solar

**Perfil
sensorial**





**AJÍES DE
PUCALLPA -
UCAYALI**

AJÍ CHALLUARURO

Capsicum baccatum 27-PUCALLPA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	78.2 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	152
Peso total de frutos por planta	0.6 kg
Rendimiento	7.3 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo claro
Forma del fruto	Elongado
Longitud del fruto	51.8 mm
Diámetro del fruto	12.8 mm
Peso del fruto	2.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 180.9 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 78.1 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
85.3	13.7	4.2	57.6	17.8	6.7

Ácidos grasos

Ácidos grasos							Saturados	27.9%
							Monoinsaturados	37.5%
							Poliinsaturados	34.6%
Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico	
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)	
1.5	16.5	4.5	1.5	3.9	1.5	36.0	34.6	

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 39.4 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 776.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina	Kaempferol	Luteolina	Quercetina	Total
9.9	trazas	35.4	25.6	70.9

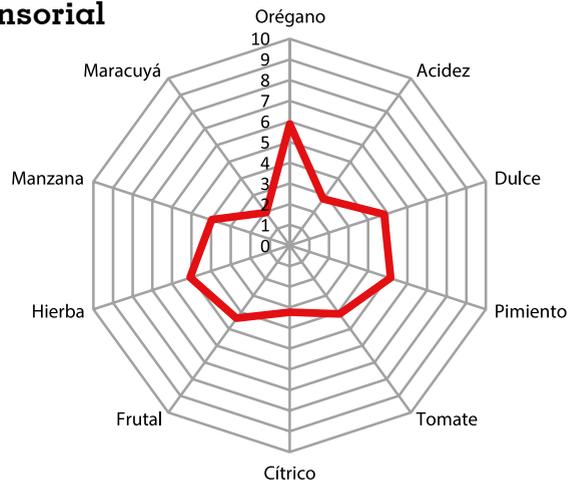
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	trazas	trazas	trazas	0.0
Placenta y semillas	188.4	104.7	28.2	321.3

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	1,700
Fruto seco	14,500

**Perfil
sensorial**



AJÍ CHARAPITA AMARILLO

Capsicum frutescens 26-PUCALLPA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	106.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	127
Peso total de frutos por planta	0.1 kg
Rendimiento	1.4 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo naranja
Forma del fruto	Casi redondo
Longitud del fruto	6.4 mm
Diámetro del fruto	9.0 mm
Peso del fruto	0.3 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 98.7 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 19.8 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
78.1	15.9	5.9	45.0	27.8	5.4

Ácidos grasos

Ácidos grasos							Saturados	20.3%
							Monoinsaturados	24.7%
							Poliinsaturados	55.0%
Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico	
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)	
0.4	10.4	4.7	1.5	3.3	0.9	23.8	55.0	

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.3 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 156.1 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.3 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1167.7 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 10.9	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 10.9
----------------------------	---------------------------	----------------------------	-----------------------------	----------------------

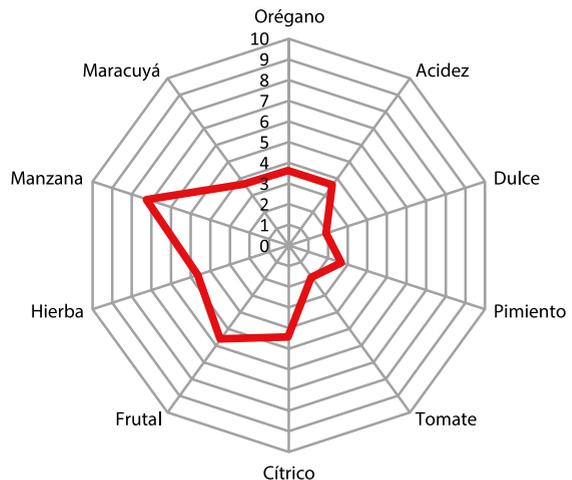
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	239.8	90.9	7.9	338.6

**Unidades
Scoville**

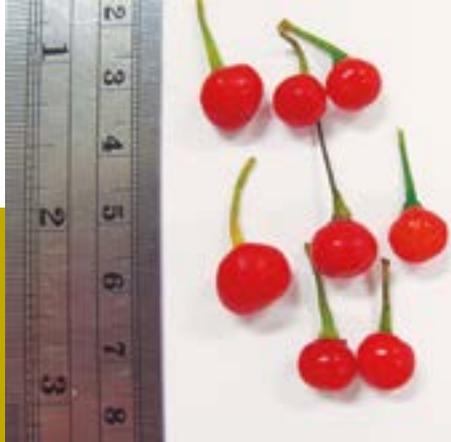
Fruto fresco	5,100
Fruto seco	22,700

**Perfil
sensorial**



AJÍ CHARAPITA ROJO

Capsicum frutescens 25-PUCALLPA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	117.4 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	111
Peso total de frutos por planta	0.1 kg
Rendimiento	1.4 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Casi redondo
Longitud del fruto	7.6 mm
Diámetro del fruto	10.0 mm
Peso del fruto	0.4 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 346.1 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 155.9 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
82.5	18.5	8.9	43.7	23.5	5.4

Ácidos grasos

Saturados	19.4%
Monoinsaturados	19.7%
Poliinsaturados	60.9%

Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0) 0.6	(16:0) 10.9	(18:0) 3.8	(20:0) 1.4	(22:0) 2.7	(16:1) 0.5	(18:1) 19.2	(18:2) 60.9

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 183.3 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.0 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1005.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 5.6	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 5.6
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------

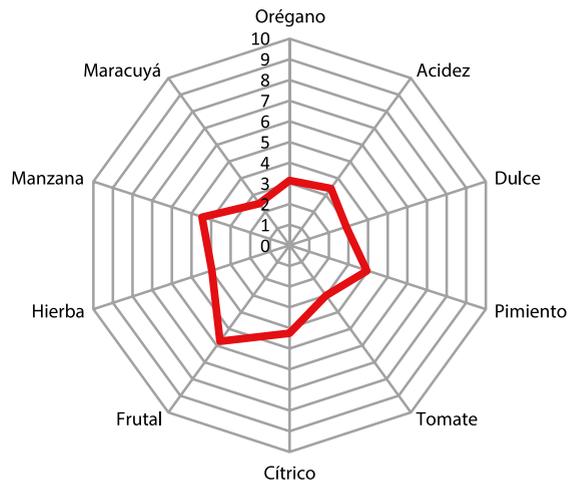
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Fruto entero	150.2	52.7	trazas	202.9

**Unidades
Scoville**

Fruto fresco	3,000
Fruto seco	14,400

**Perfil
sensorial**



AJÍ PUCUNUCHO

Capsicum baccatum 28-PUCALLPA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	75.4 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	70
Peso total de frutos por planta	0.2 kg
Rendimiento	3.0 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo naranja
Forma del fruto	Triangular
Longitud del fruto	50.4 mm
Diámetro del fruto	17.4 mm
Peso del fruto	3.2 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 80.0mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 97.7 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
82.3	20.5	9.7	36.0	29.2	4.6

Ácidos grasos

							Saturados	22.1%
							Monoinsaturados	38.5%
							Poliinsaturados	39.4%
Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa- noico	Behénico	Palmito- leico	Oleico	Linoleico	
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)	
0.4	16.0	3.4	1.0	1.3	0.8	37.7	39.4	

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.4 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 328.3 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 1.7 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1071.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 4.7	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 4.7
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------

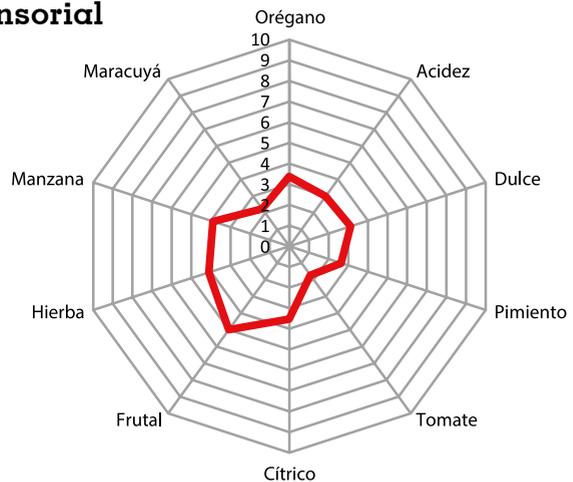
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	194.1	111.2	6.2	311.5
Placenta y semillas	1539.0	966.3	69.8	2575.1

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	10,900
Fruto seco	71,200

**Perfil
sensorial**





**AJÍES DE
VILLA RICA -
PASCO**

ROCOTO AMARILLO

Capsicum pubescens 45-VILLA RICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	156.0 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	26
Peso total de frutos por planta	2.3 kg
Rendimiento	23.5 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Amarillo naranja pálido
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	74.8 mm
Diámetro del fruto	64.4 mm
Peso del fruto	90.2 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 100.3 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 36.8 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
92.3	15.5	1.8	66.0	11.1	5.5

Ácidos grasos

Saturados	26.3%
Monoinsaturados	18.9%
Poliinsaturados	54.8%

Mirístico	Palmítico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)
1.2	18.4	4.8	0.9	1.0	1.9	17.0	54.8

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.2 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 20.7 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 0.8 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1137.9 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 8.2	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 8.2
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------

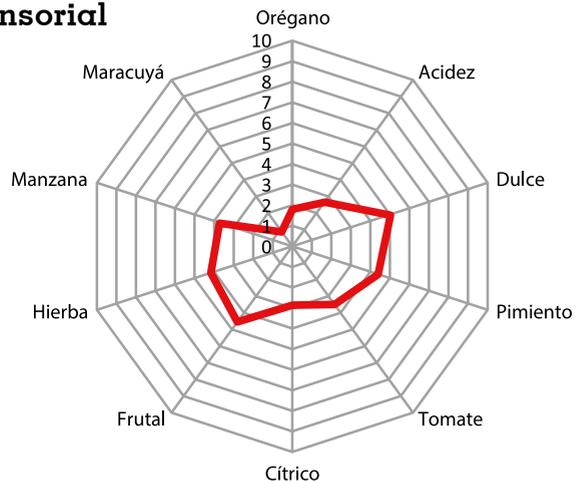
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	33.7	39.7	20.6	94.0
Placenta y semillas	216.8	352.6	183.1	752.5

**Unidades
Sccoville**

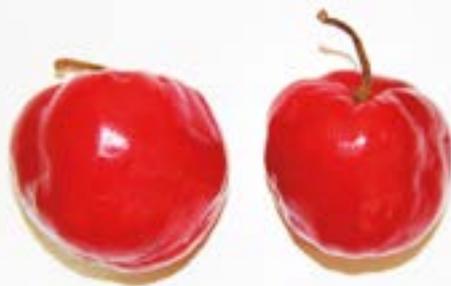
Fruto fresco	2,300
Fruto seco	25,800

**Perfil
sensorial**



ROCOTO ROJO

Capsicum pubescens 44-VILLA RICA



Datos Agronómicos

Altura de la planta	169.4 cm
Hábito de crecimiento	Intermedia (compacta)
Número de frutos por planta	34
Peso total de frutos por planta	4.4 kg
Rendimiento	44.2 t/ha

Características del fruto fresco

Color fruto maduro	Rojo
Forma del fruto	Acampanulado y en bloque
Longitud del fruto	55.4 mm
Diámetro del fruto	49.8 mm
Peso del fruto	53.6 g

Carotenoides y color

Carotenoides totales: 83.5 mg β -caroteno/100 g ají fresco

Color extractable: 33.4 Unidades ASTA

Valor nutricional (base seca) (%)

Humedad	Proteínas	Grasa	Carbohidratos	Fibra	Ceniza
91.7	15.5	1.8	67.2	10.2	5.3

Ácidos grasos

							Saturados	38.7%
							Monoinsaturados	27.4%
							Poliinsaturados	33.9%
Mirístico	Palmitico	Estearico	Eicosa-noico	Behénico	Palmito-leico	Oleico	Linoleico	
(14:0)	(16:0)	(18:0)	(20:0)	(22:0)	(16:1)	(18:1)	(18:2)	
4.8	25.8	4.1	1.9	2.1	9.2	18.2	33.9	

**Compuestos
antioxidantes**

Fenólicos totales: 0.1 mg EAG/100 g ají fresco

Ácido ascórbico: 17.4 mg/100 g ají fresco

**Capacidad
antioxidante**

Test ABTS: 0.8 mmol Trolox/100 g ají fresco

Test ORAC: 1060.1 μ mol Trolox equiv./100 g ají fresco

Flavonoides (μ g/g ají fresco)

Apigenina trazas	Kaempferol 4.1	Luteolina trazas	Quercetina trazas	Total 4.1
----------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------

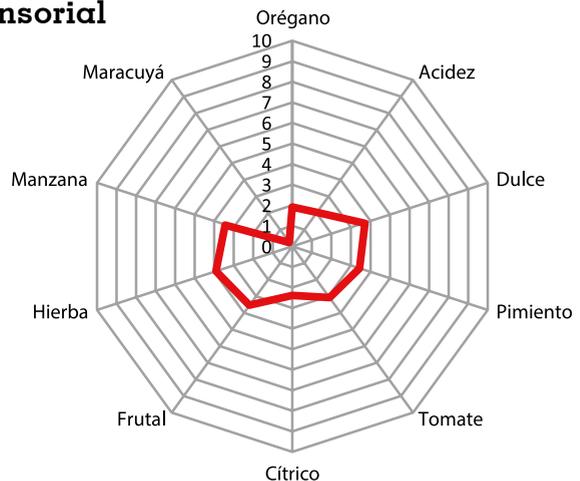
Capsaicinoides (μ g/g ají fresco)

Ubicación	Capsaicina	Dihidrocapsaicina	Nordihidrocapsaicina	Total
Pulpa	9.9	12.5	6.0	28.4
Placenta y semillas	127.3	172.2	95.1	394.6

**Unidades
Sccoville**

Fruto fresco	2,000
Fruto seco	25,100

**Perfil
sensorial**



V. CONCLUSIONES

Luego de realizar la caracterización agro-morfológica, químico-nutricional, sensorial y de actividad antioxidante de 50 tipos de ajíes nativos, hemos encontrado una gran diversidad de propiedades y atributos, de los cuales podemos resaltar los siguientes:

- Entre los ajíes seleccionados para el presente estudio hemos encontrado una gran gama de colores, formas y tamaños. Hubieron ajíes de muy pequeña longitud, como es el caso del Charapita amarillo (6.4 mm), mientras que el de mayor longitud fue el Ají amarillo (122 mm).
- El ají malagueta fue el que presentó el menor diámetro (5.1 mm) y peso (0.2 g), en contraposición con el Rocoto amarillo (64.4 mm y 90.2 g, respectivamente).
- La menor altura de planta fue observada en el Ají tomatito rojo (274 cm) y la mayor en el Ají rojito (197.6 cm). El Ají picante fue el que producía menor número de frutos por planta (13), versus el Ají rojito (1128).
- El rendimiento de producción estuvo en el rango de 0.6 a 44.2 t/ha (Ají charapón y Rocoto rojo, respectivamente).
- Ajíes con características nutricionales interesantes fueron: ají Panca (proteína: 25.7%, carotenoides: 896.4 mg -caroteno/100 g); Pucunucho (grasa: 9.7%, ácido ascórbico: 328.3 mg/100 g), Ají Limo (fibra: 30.1%); Ayuclo (ácido oleico: 60.4%), Picudito rojo (ácido linoleico 64.9%); Mirasol (fenólicos totales: 1.7 mg EAG/100 g).
- El Ají Mirasol mostró la mejor capacidad antioxidante in vitro (ABTS: 6.5 mmol Trolox/100 g; ORAC: 7505.7 μ mol Trolox equiv/100 g).
- Los ajíes más picantes fueron el Macruzori picante y el Pucunucho (71200 Unidades Scoville).
- El contenido de capsaicinoides (capsaicina, dihidrocapsaicina y nordihidrocapsaicina) siempre fue mayor en las venas y semillas que en la pulpa del fruto.
- Entre los ajíes con muy bajo contenido de capsaicinoides en la pulpa (0-10 μ g/g) podemos mencionar a: Tomatito rojo, Puca limo, Picante rojo, Uña de gavilán, Escabeche, Largo, Macruzori picante, Dulce rojo, Panca fresco, Asna uchu grande, Ají rojo, Picudito rojo, Cerezo, Amarillo, Ayuclo y Challuaruro. Estos ajíes presentan atributos sensoriales (dulce, pimiento, herbal, frutal, orégano) que pueden ser interesantes para la gastronomía.

- Otros ajíes con moderada pungencia, pero con buen aroma y sabor (maracuyá, cítrico, frutal, manzana) fueron el Ají mono, Corazón de paloma amarillo y Charapita amarillo.

Esperamos que los resultados obtenidos sean de utilidad para los agricultores, productores y procesadores de ajíes, así como para el sector gastronómico.

V. BIBLIOGRAFÍA

1. Bosland PW, Votava EJ. Peppers. Vegetable and Spice Capsicums. 2a ed. Cambridge: CABI; 2012.
2. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Inventario de Recursos Turísticos del Perú. 2001 http://www.mincetur.gob.pe/TURISMO/OTROS/inventario%20turistico/Ficha.asp?cod_Ficha=1296.
3. Espinoza Soriano W. Artesanos, transacciones, monedas y formas de pago en el mundo andino, siglos XV y XVI Lima: Banco Central de Reserva del Perú; 1987.
4. IPGRI, AVRDC & CATIE. 1995. Descriptores para Capsicum (Capsicum spp.). Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos, Centro Asiático para el Desarrollo y la Investigación relativo a los Vegetales, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza. Roma. 51 p.
5. Palacios S, García M. Caracterización morfológica de accesiones DE Capsicum spp. del banco de germoplasma de la Universidad Nacional de Colombia-Sede Palmira. Acta Agronómica 2008, 57, 247-252.
6. AOAC. Official Methods of analysis, 18th Edition (2005), métodos 925.40, 981.10, 942.05, 978.10.
7. Tundis R, Loizzo MR, Menichini F, Bonesi M, Conforti F, De Luca D, Menichini F. Air-dried Capsicum annum var. Acuminatum medium and big: Determination of bioactive constituents, antioxidant activity and carbohydrate-hydrolyzing enzymes inhibition. Food Research International 2012, 45, 170-176
8. Lee HS, Coates GA. Thermal pasteurisation effects on color of red grapefruit juices. Journal of Food Science 1999, 64(4), 663-666.
9. Jarret RL, Levy IJ, Potter TL, Cermak SC. Seed oil and fatty acid composition in Capsicum spp. Journal of Food Composition and Analysis 2013, 30(2), 102-108.
10. Meckelmann SW, Riegel DW, Zonneveld MJ, Ríos Ll, Peña K, Ugas R, Quiñonez L, Mueller-Seitz E, Petz M. Compositional Characterization of native Peruvian Chili Peppers (Capsicum spp.). Journal of Agricultural and Food Chemistry 2013, 61, 2530-2537.
11. Al-Ani M, Opara LU, Al-Bahri D, Al-Rahbi N. Spectrophotometric quantification of ascorbic

acid contents of fruit and vegetables using the 2,4-dinitrophenylhydrazine method. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. 2007, 5(3&4), 165-168.

12. Re R, Pellegrini N, Proteggente A, Pannala A, Yang M, Rice-Evans C. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine* 1999, 26, 1231-1237.

13. Ou B, Hampsch-Woodill M, Prior RL. Development and validation of an improved oxygen radical absorbance capacity assay using fluorescein as the fluorescent probe. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2001, 49, 4619-4926.

14. Bae H, Jayaprakasha GK, Crosby K, Yoo KS, Leskovar DI, Jifon J, Patil BS, Ascorbic acid, capsaicinoid, and flavonoid aglycone concentrations as a function of fruit maturity stage in greenhouse-grown peppers. *Journal of Food Composition and Analysis* 2014, 33, 195-202.

15. Juangsamoot J, Ruangviriyachai C, Techawongstien S, Chanthai S. Determination of capsaicin and dihydrocapsaicin in some hot chilli varieties by RP-HPLC-PDA after magnetic stirring extraction and cleanup with C18 cartridge. *International Food Research Journal* 2012, 19(3), 1217-1226.

16. AOAC International. Official Method 995.03 : Capsaicinoids in Capsicums and Their Extractives. *Liquid Chromatographic Method.*: Association of Analytical Communities; 2006.

17. Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales - INDECOPI. NTP-ISO 6564: ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología para establecer el perfil del sabor. Lima; 2009.

18. Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales - INDECOPI. NTP-ISO 6658: ANÁLISIS SENSORIAL. Metodología-Lineamientos Generales. Lima; 2008.

19. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). Curso de Análisis Sensorial de Alimentos CSIC-UAM , editor. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Universidad Autónoma de Madrid; 2011.



UNIVERSIDAD PERUANA
CAYETANO HEREDIA

Lima - Perú