

Pimiento – importancia, diversidad varietal y direcciones de producción

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 10.03.2023 Брой: 3/2023



El pimiento (*Capsicum annuum* L.) llegó a nuestras tierras a principios del siglo XVI. Poco a poco, junto con otras hortalizas como la col, la cebolla, el ajo, el rábano, etc., que los búlgaros cultivaban, el pimiento se extendió rápidamente y se convirtió en un cultivo hortícola favorito debido a las altas cualidades nutricionales y dietéticas de sus frutos. Estos, dulces y picantes, contienen muchos nutrientes valiosos, vitaminas, pigmentos, minerales, fenoles, fibras, sustancias esenciales y aromáticas, que confieren el característico aroma y sabor del pimiento. Los componentes más valiosos del pimiento son las vitaminas C, A, E, P, los minerales K, P, Zn, Mg, el ácido fólico, etc. En cuanto al contenido de vitamina C, que varía de 50 a 400 mg% dependiendo del tipo varietal y la madurez del fruto, el pimiento es igual a la grosella negra, supera varias veces a cultivos cítricos

como el limón y la naranja, así como a casi todas las hortalizas. La concentración de vitamina C aumenta y alcanza su máximo cuando los frutos están en madurez botánica, mientras que la acumulación de vitamina P (rutina) se completa en la madurez técnica.

En los últimos años, ha aumentado el interés por las sustancias bioactivas con potente actividad antioxidante. Tales son los carotenoides, de los cuales el pimiento es muy rico y a partir de los cuales posteriormente se forma la vitamina A. Entre ellos, predominan los carotenos capsantina y capsorubina en los frutos rojos del pimiento, el β -caroteno en los naranjas, y las xantofilas luteína y zeaxantina en los frutos de color amarillo y verde. Estos componentes tienen numerosos beneficios para la salud, incluida la protección de la retina del ojo y la reducción del riesgo de aparición de cataratas. Otro potente compuesto bioactivo es la capsaicina, que se encuentra en los frutos picantes del pimiento. Tiene acción antiinflamatoria y ayuda a acelerar el metabolismo, contribuyendo así a la regulación del peso. Estas sustancias encuentran aplicación en las industrias alimentaria, cosmética y farmacéutica como colorantes y aromatizantes naturales y se incluyen en la composición de diversos productos medicinales y suplementos alimenticios. Todo esto demuestra la importancia para la salud humana del consumo de pimiento en todas sus formas, colores y sabores.

Variedades de pimiento desarrolladas en el Instituto de Investigación de Cultivos Hortícolas Maritsa

Bulgaria es conocida por su diversidad varietal, logros en mejora genética y tradiciones en el cultivo de este producto, y el papel de los horticultores búlgaros en la creación de diversas formas y la difusión del pimiento en Europa y en todo el mundo es universalmente reconocido. Durante más de 90 años, se han desarrollado líneas y variedades de pimiento en el IICH "Maritsa" - Plovdiv, la mayoría de las cuales durante décadas fueron las principales para el país, y algunas de ellas todavía son demandadas y cultivadas en el país y ofrecidas a los productores.



Albena

Una variedad búlgara temprana originaria de Zlaten medal 7 (Medalla de Oro 7). Adecuada para producción temprana y media-temprana en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Cuando el clima se enfría, no forma antocianina en los frutos y el tallo. Los frutos son colgantes, ligeramente aplanados, de 13-18 cm de largo, 5-7 cm de ancho en la base, con un peso medio de 75-80 g. El mesocarpio tiene un grosor de 4-5 mm. El período de vegetación hasta la madurez técnica es de 105-110 días.



Buketen 50

Desarrollada en el IICH "Maritsa". Es adecuada para producción media-temprana en campo abierto. Los frutos son erectos. En comparación con Gorogled 6, tiene mayor precocidad y una maduración más concentrada, así como un mayor contenido de pigmentos (180-230 unidades ASTA). El período de vegetación desde la emergencia hasta el 70% de madurez concentrada de los frutos es de unos 145 días. Tiene alta resistencia a la marchitez por *Verticillium*. Está destinada a la producción de pimiento rojo de alta calidad para molienda.



Ratund Búlgaro

Variedad búlgara tradicional. Adecuada para producción media-temprana y tardía en campo abierto. La planta tiene una altura de 35-45 cm con dos o tres ramificaciones. Los frutos son aplanados con tres o cuatro segmentos ligeramente pronunciados. El peso medio del fruto es de 90-100 g. El mesocarpio es tierno, jugoso y dulce. El período de vegetación hasta la madurez técnica es de 115-120 días, y hasta la madurez botánica, de 140-150 días. Está destinado al consumo en fresco y procesado (encurtidos, lyutenitsa, etc.).

**Bial Kalinkov**

Variedad búlgara del grupo de pimientos anchos, tipo Kalinkov (Dolma). Adecuada para producción temprana y media-temprana en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Los frutos son erectos, trilobulados, de 9-11 cm de largo y 5-6 cm de diámetro en la base. El pericarpio tiene un grosor de unos 6 mm, con una piel fina. En madurez técnica los frutos son blanco ceroso, y en madurez botánica, rojos. El período de vegetación es de unos 110-115 días hasta la madurez técnica y de 135-140 días hasta la madurez botánica. Está destinado al consumo en fresco y procesado.

**Byala Shipka**

Variedad local, tipo Shipka. Destinada a producción media-temprana y tardía en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Los frutos son pequeños, cónicos, de 5-7 cm de largo y 1,5-2,5 cm de ancho en la base. En madurez técnica son verde blanquecino, y en botánica, rojos. El período de vegetación hasta la madurez técnica es de 95-100 días y hasta la botánica, de 144 días.

Gorogled 6

Desarrollada en el IICH "Maritsa" para la producción de pimiento rojo para molienda. Es adecuada para producción media-temprana en campo abierto. Los frutos son erectos, cónicos, con una base relativamente ancha. Tienen 8-10 cm de largo y 3-3,5 cm de diámetro en la base. La variedad se caracteriza por un alto contenido de materia seca (25-30%) y de pigmentos en la cosecha. El período de vegetación hasta el 70% de madurez concentrada es de unos 160 días.

**Dzhulyunska Shipka 1021**

Desarrollada en el IICH "Maritsa", tipo Shipka. Variedad muy temprana y de alto rendimiento. Destinada a producción temprana y media-temprana en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Los frutos son colgantes, pequeños, de 4-6 cm de largo y 1,5-2,5 cm de ancho en la base. Tienen forma cónica corta con la punta ligeramente redondeada. Su superficie es lisa con un fuerte brillo. Tienen un sabor fuertemente picante. En madurez técnica son verde oscuro, y en botánica, rojo intenso. El peso del fruto es de 8 a 11 g. El período de vegetación hasta la madurez técnica es de 90-95 días.



Zlaten Medal 7 (Medalla de Oro 7)

Desarrollada en el IICH "Maritsa". Destinada a producción temprana y media-temprana en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Los frutos son colgantes, largos. En madurez técnica son verde claro, y en botánica, rojos. El mesocarpio es jugoso, tierno, dulce y de aroma agradable. El período de vegetación es de 105-110 días hasta la madurez técnica. La producción está destinada al consumo en fresco y procesado.



IICH Delikates

Tipo corniforme. Creada en el IICH "Maritsa" a partir de la variedad Chorbadiyski. Adecuada para producción temprana, media-temprana y tardía en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Los frutos del IICH Delikates son dulces, muy largos, estrechos en la base y transversalmente arrugados. Es relativamente más productiva que la variedad inicial. El período de vegetación hasta la madurez técnica es de unos 100 días, y hasta la botánica, de 135 días. La producción está destinada al consumo en fresco y procesado (encurtidos, etc.).



IICH Kalin

Variedad de alto rendimiento del IICH "Maritsa" para la producción de pimienta para molienda. Adecuada para producción media-temprana en campo abierto. Tiene un follaje relativamente escaso y frutos colgantes con tres o cuatro lóculos, de 7-9 cm de largo y 1,5-2,5 cm de ancho. El color de los frutos en madurez botánica es marrón chocolate, pero bajo luz fuerte adquiere un ligero tono rojizo. Se distingue por una muy buena conservación del producto terminado en condiciones de almacén.



IICH Rubin

Variedad de alto rendimiento para la producción de pimienta roja para molienda, desarrollada en el IICH "Maritsa". Adecuada para producción media-temprana en campo abierto. Los frutos son colgantes, en madurez técnica verde oscuro, y en botánica, rojo intenso. El contenido de materia seca es de aproximadamente el 22%, y el de pigmentos, de 170-220 unidades ASTA. El período de vegetación desde la emergencia hasta el 80% de frutos rojos es de unos 155 días. La producción es de alta calidad, destinada a la producción de pimienta molido y oleoresina.



Kaloyan

Desarrollada en el IICH "Maritsa". La variedad es adecuada para producción temprana y media-temprana en campo abierto, así como en instalaciones de cultivo protegido. Los frutos son colgantes, de 7-8 cm de largo, anchos a muy anchos, unilobulados, de sabor dulce. El grosor del pericarpio es de 5-6 mm. En madurez técnica son verde claro, y en botánica, rojos. La variedad es resistente a la marchitez por *Verticillium*. Está destinada al consumo en fresco y procesado.



Kapia UV (Vertus)

Desarrollada en el IICH "Maritsa". La variedad es adecuada para producción media-temprana en campo abierto. Los frutos son colgantes, largos (13-18 cm), tipo Kapia, aplanados en dos o tres lados,