



Ciudad de México, a 20 de febrero de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

EVALÚAN TECNOLOGÍA PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL CHILE HABANERO

- **Cultivarlo bajo estándares óptimos permitirá elevar la producción comercial y diversificar su consumo**

C-129

Científicos del Instituto Politécnico Nacional (IPN) analizan una tecnología orientada a mejorar la productividad y rentabilidad del chile habanero, la cual permitirá incrementar la producción para abrir nuevos mercados tanto en el país como en el extranjero.

El proyecto se lleva a cabo en el Centro de Biotecnología Genómica (CBG), ubicado en Tamaulipas, por solicitud de la empresa mexicana Tecnología de Calidad S.A. de C.V., cuyo interés es producir chile de este tipo bajo estándares óptimos para diversificar su consumo.

El doctor en ciencias Homar Rene Gill Langarica, titular de la investigación, explicó que el chile habanero es nativo del estado de Yucatán y está adaptado a las condiciones agroambientales de esa zona. Por tanto, cuando un producto se quiere cultivar en otro sitio que no es el de adaptación, es necesario evaluar el comportamiento de parámetros como la humedad, temperatura, calidad del agua, suelo y nutrimentos asociados al desarrollo fenológico, agronómico y componentes de rendimiento de la planta.

Al valorar lo anterior en el nuevo entorno, el estudio encontró que la temperatura y humedad diferentes, el mayor nivel de radiación solar y el agua salina que predominan en el norte de Tamaulipas influyen para que las plantas de chile habanero crezcan menos, y el rendimiento del cultivo sea menor que en Yucatán.



Ante ello, la empresa Tecnología de Calidad S.A. de C.V., en coordinación con los investigadores del IPN utilizó la técnica de malla sombra, que consiste en colocar una infraestructura similar a una carpa con techo de malla especial, cuya función es evitar que se introduzcan lateralmente microorganismos patogénicos como ácaros, áfidos, y mosquita blanca. Mientras que la del techo ayuda a mitigar la radiación y a reducir la intensidad lumínica, así que esta técnica permite proteger a la planta y mantener la temperatura óptima para su buen desarrollo.

El doctor Gill Langarica precisó que bajo estas condiciones la producción de chile habanero se incrementa tres o cuatro veces más que el cultivado en el campo.

Indicó que las condiciones físicas de un ambiente diferente pueden alterar las características del producto, por ello en el CBG evalúan características fisiológicas de la planta así como componentes de rendimiento como peso y tamaño del fruto y la concentración de capsaicina, ya que este compuesto le otorga el picor al chile y es determinante de su calidad.

Refirió que la nutrición de la planta influye en el rendimiento, así que además valorarán el uso de fertilizantes comerciales y un biofertilizante producido en el CBG, con lo cual determinarán las condiciones óptimas de los parámetros en conjunto para mejorar la calidad y producción comercial del chile.

El investigador politécnico señaló que el proyecto a mediano plazo plantea aumentar el rendimiento por hectárea y el reforzamiento de la cadena productiva, con el procesamiento del chile en fresco para la elaboración de productos comestibles y de uso industrial en coordinación con la empresa.

Destacó que el proyecto no sólo será benéfico para la producción comercial del chile habanero, sino que también contribuirá a revitalizar el campo como fuente de empleo en aquella región.

===000===