

LÍNEA DE BASE DE LA DIVERSIDAD DEL AJÍ Y ROCOTO PERUANO CON FINES DE BIOSEGURIDAD



Nuestra sabrosa y picante historia natural y cultural está vinculada a los diferentes grados de picante.

Un estudio realizado por el INIA y la Universidad Cayetano Heredia (2016) encontró que a partir de 50 cultivares de rocotos y ajíes nativos, de los cuales destacaron los siguientes:

Unidades Scoville
71,200



El ají Pucunucho
(*C. baccatum*)
es el más picante.

25,100 a 25,800



Mientras que, **los rocotos**
(*C. pubescens*)
son picantes.

800



El ají Dulce Rojo
(*C. chinense*)
es el menos picante.

Los ajíes silvestres

No pican, sin embargo, crecen en bosques secos, señal que poseen genes de tolerancia a la sequía, interesantes para la adaptación al cambio climático.



C. geminifolium



C. hookerianum



C. piuranum



C. rhomboideum



C. annuum
L. variedad annum



C. annuum
variedad glabriusculum



C. baccatum
variedad baccatum



C. chinense Jacq



C. frutescens



C. coccineum



C. dimorphum



C. longifolium



C. tovarii



C. regale



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024