



Universidad Autónoma de Tamaulipas

“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional



IUAT

gaceta.mx
LA FUERZA DE LA INVESTIGACIÓN

- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

METRO NOTICIAS
www.metronoticias.com.mx

- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

CNT Centro
Nacional de
Tecnología

- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

 **SUMARIO**

- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

 **El Redactor**
que sabe las palabras

- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

Diciembre 22

IUAT



- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

UAT

50 años
EL GRÁFICO
LA INFORMACIÓN ES NUESTRA FUERZA

- Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



UAT



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

SUMARIO.COM.MX



ELABORAN ESPECIALISTAS DE LA UAT DERIVADOS DEL CHILE PIQUÍN

En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.

Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum var. glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



UAT



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín

Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



UAT



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.

Elaboran especialistas de la UAT derivados del chile piquín



Cd. Victoria, Tam.- En un trabajo conjunto con productores, investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) elaboraron derivados del chile piquín con un valor agregado a los productos que se desarrollan en la zona centro del estado.



Al respecto, la Dra. Yolanda del Rocío Moreno Ramírez, investigadora del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, dijo que los resultados son parte del proyecto “Diversidad fitoquímica de chile piquín”, que permitió detectar en las comunidades una serie de problemas, como el hecho de que cada vez haya menos plantas en sitios anteriormente productivos.

“Porque el chile piquín es un producto de temporalidad y se aprovecha todo, pero por muchas situaciones, a veces se llevan la planta completamente para limpiar en sus casas.

Esto indicó que había una necesidad de concientización, de ver con ellos la importancia de regeneración natural y de dejar fruto para las aves y que se logre diseminar la semilla.

Los resultados se compartieron con la comunidad y darles ese valor a los recursos”, señaló.

“Se activó la participación con la comunidad, con las familias recolectoras; se registró y se documentó la evidencia de los sitios de recolecta, georreferenciación, muestras de suelo y el registro de la vegetación”, indicó.

Comentó que se obtuvieron las muestras de diferentes municipios, para la caracterización fitoquímica, buscando ese valor agregado, sobre todo de las propiedades antioxidantes y las asociadas al “picor”.

Explicó que el proyecto se basa en el aprovechamiento del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*), pariente silvestre y progenitor del chile cultivado, “de los 60 tipos que tenemos en México, el principal aprovechamiento es la recolección y el cultivo y es un importante activador de la economía”.

Subrayó, que la investigación permitió identificar que había sabores y picores asociados a las características del piquín y a las localidades, “y esto es porque en la expresión de los metabolitos, con la extracción de los compuestos fitoquímicos, está afectado 60% por el ambiente, de ahí la importancia de mantener los recursos naturales, darles una identidad, darles un valor agregado”.

Apuntó que adicionalmente se trabajó con formas de comercialización y consumo en localidades como Soto La Marina, donde ya había un esquema de producción pero con el objetivo de dar un plus al producto.

“Porque todos hacían queso con chile y se trabajó en un aceite enriquecido con chile piquín, para ello se hizo el protocolo de preparación, se evaluó la calidad, la saborización, y sobre todo, que tuvieran las propiedades antioxidantes, que no perdiera esas características”.

“Y se capacitaron a personas interesadas en ampliar las formas de consumo, eso permite evitar el desperdicio del chile piquín, evitar que pierdan sus propiedades, porque al no consumirse inmediatamente pasan al proceso de secado”, concluyó.