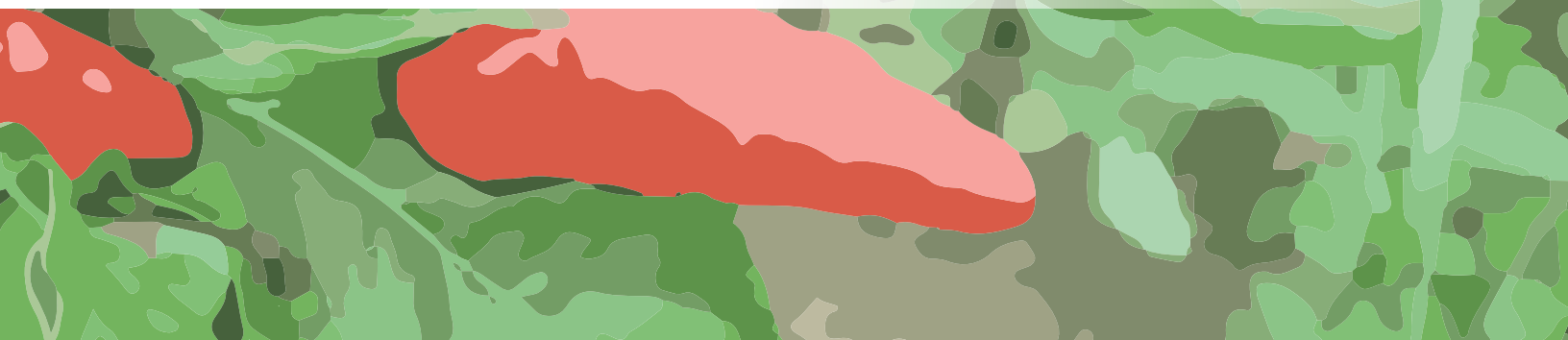




Ají



Ají

Nombre científico:
***Capsicum frutescens* L.**

Familia:
***Solanaceae*.**

Generalidades

El ají es considerado un cultivo hortícola, difundido en todas las regiones templadas tropicales y subtropicales. Es originario de Mesoamérica y de la región andina central y existen más de 30 especies picantes y no picantes. La razón de su picor es el contenido del alcaloide *capsaicina* (Mendoza, 2006).

La planta de ají es un semiarbusto que puede medir entre 0,60 centímetros y 1,50 metros de altura. Las flores son hermafroditas y tienen cinco pétalos de color



Imagen 1. Planta de ají en jardín. Fuente: autora.

blanco. *C. frutescens* posee una raíz pivotante, de tallo cilíndrico. El fruto es una baya, generalmente alargada, delgada y de varios

colores, que van desde el amarillo, pasando por el naranja, hasta el rojo (imágenes 1 y 2) (Zambrano Rojas, 2017).



Imagen 2. Planta con frutos. Fuente: autora.

Las plantas del género *Capsicum* son plantas arbustivas y perennes. *C. annum* L. es de corola blanca, una flor por nudo, con frutos variados de color y forma, que son dulces o no picantes. *C. frutescens* L. posee una corola blanca, dos flores por nudo y es ají picante (Mendoza, 2006).

El ají se adapta hasta una altura de 1000 metros sobre el nivel del mar (msnm) y requiere de temperaturas óptimas entre los 20 y los 28 °C y una humedad relativa del 90 %. Le favorecen los suelos franco-arcí-

llosos o franco-arenosos, profundos y bien drenados y con un pH entre 5,8 y 7 (Zambrano Rojas, 2017).

Propagación y establecimiento

El ají se propaga por medio de semilla sexual.

Obtener una planta de ají es sencillo: solamente es necesario extraer las semillas de los frutos maduros. Luego, estas se siembran en semillero hasta obtener una planta del tamaño y sanidad deseada. Dependiendo del tamaño del contene-

dor usado, las semillas se dejan crecer allí durante un tiempo y después se pasan a campo o se llevan a bolsa negra de vivero de 1 kilogramo para darle más tiempo a la planta para que crezca. Cuando esta tenga unos 15 a 20 centímetros de altura, se trasplanta. Para pasar al sitio definitivo, se escoge una planta sana y vigorosa; esta selección influye en su desarrollo y producción (imágenes 3 a 10).



Imagen 3. Frutos de ají maduros para cosechar.
Fuente: autora.



Imagen 4. Extracción de semilla de ají.
Fuente: autora.



Imagen 5. Semillas de ají.
Fuente: autora.



Imagen 6. Semilla sembrada en bandejas con cavidades.
Fuente: autora.



Imagen 7. Germinación de ají.
Fuente: autora.



Imagen 8. A y B. Trasplante de plántula en campo. Fuente: autora.



Imagen 9. Parcela en campo. Fuente: autora.



Imagen 10. Planta que empieza a producir. Fuente: autora.

Por seguridad, se recomienda usar guantes de silicona al momento de extraer las semillas o trocear la fruta. Debido a la capsaicina que contiene, el ají genera mucho calor y picor; por tanto, su manipulación en exceso dejará una sensación de ardor en las manos.

Cosecha y aprovechamiento

La estructura aprovechable del ají es el fruto (imágenes 11 y 12).



Imagen 11. Frutos de ají de diferente grado de maduración. Fuente: autora.



Imagen 12. Fruto maduro cosechado. Fuente: autora.



Imagen 13. Retirar el pedúnculo del fruto. Fuente: autora.

Para realizar la cosecha, no es necesario el uso de guantes. El fruto se recolecta con el pedúnculo de la fruta para comercializarlo en fresco; esto ayudará a evitar la pronta deshidratación.

El ají se usa a nivel casero, principalmente como sazón de las comidas, pero también se puede emplear como anestésico y antiinflamatorio para calmar dolores musculares. Industrialmente, sus usos son muy variados: repelente de insectos,

gas picante, productos de cosmética, champú para evitar la caída del cabello, labiales, entre otros productos (Solano et al., 2008; Price et al., 2010; Guaiteiro et al., 2011).

El ají se comercializa fresco, seco o en salmuera. El ají fresco se puede macerar con sal: se le agrega agua, picado de tomate, cebolla y cilantro para preparar un rico ají para acompañar la comida. También se preparan salsas de ají con frutas como la piña y el mango.

Para deshidratarlo, se procede de varias formas. Lo importante es disponer de calor natural o forzado, necesario para secarlo pronto. La temperatura recomendada para secar los frutos enteros es de 60 a 70 °C; de esta forma se realiza un secado rápido y seguro.

Si no se dispone de un deshidratador moderno, es necesario trocear el ají, ya sea a lo largo o a

través del fruto, para facilitar la salida de la humedad existente. Si este proceso no se hace y el calor no es suficiente, el ají se puede llenar de hongos y ponerse de color café, lo que dañaría la calidad del producto. Normalmente, para obtener un producto agradable, el ají se trocea y se pone al sol directo para que el secado sea rápido y el color se mantenga rojo (imágenes 13 y 14).



Imagen 14. Trocear el fruto para facilitar la salida de la humedad. Fuente: autora.



Imagen 15. Caja con bombillo que calienta para secar el ají. Fuente: autora.



Imagen 16. Fruto seco. Fuente: autora.

Para ayudarse con el secado, se puede fabricar fácilmente un secador con una caja de cartón y un bombillo que caliente. Es muy importante darle varias vueltas al día al ají que se está secando para facilitar el desplazamiento de la humedad (imágenes 15 a 20).



Imagen 17. Secando ají pajarito al sol. Fuente: autora.



Imagen 18. Secando ají tabasco troceado. Fuente: autora.



Imagen 19. Fruto seco con corte longitudinal. Fuente: autora.



Imagen 20. Fruto seco con corte transversal. Fuente: autora.

Para conservar el ají por más tiempo y a la vez darle un valor agregado, después de secarlo se procede a molerlo con o sin semillas (si se dejan las semillas, será más picante). Se le añade sal para una mayor conservación y se le puede agregar una o varias hierbas condimentarias secas y molidas al

gusto, como albahaca, romero, orégano o cilantro, entre otras, lo que le dará al ají seco un sabor distinto y personalizado, que se puede conservar por mucho tiempo. De esta forma, la salsa o el guiso de ají que se prepare a partir de este ají seco tendrá un sabor mucho más exquisito (imágenes 21 a 24).

Mi jardín cálido



Imagen 21. Molido de ají seco. Fuente: autora.



Imagen 22. Ají, albahaca y sal. Fuente: autora.



Imagen 23. Mezcla de ingredientes. Fuente: autora.



Imagen 24. Envasado del ají saborizado. Fuente: autora.

También se puede preparar salsa a partir del concentrado de ají obtenido en un extractor de jugos. Se debe usar guantes y tapabocas doble porque el aroma que desprende es muy fuerte. Este concentrado se puede usar en la elaboración de geles de ají, usados principalmente para dolores musculares (imágenes 25 y 26).



Imagen 25. Extracción de concentrado de ají. Fuente: autora.



Imagen 26. Concentrado de ají para hacer salsa. Fuente: autora.

La salmuera consiste en preparar una mezcla de agua y sal: se agrega sal al agua hasta aumentar la densidad del agua, de tal manera que un huevo crudo quede flotando (si se hace al ojo), o aproximadamente 100 gramos de sal por litro de agua. En esta solución se sumerge el ají fresco, que se conservará en el tiempo con un aspecto fresco. Este método lo usan para transportar el ají en largas distancias.

Otra opción para conservar el ají fresco es congelarlo; aunque se pierde un poco de capsaicina, el fruto se conserva bien. Tenga en cuenta que, si se descongela, ya no se puede volver a congelar.

Para realizar extractos de ají, se trocean los frutos frescos y se dejan en maceración con alcohol de 40 grados. Después de pasados 15 días de contacto entre el ají y el

solvente, se procede a colar. Con el extracto obtenido se preparan geles para el dolor o pomadas. En el campo agrícola, se usa como repelente de insectos; sin embargo, en este caso, se deja el ají en maceración con agua y luego se mezcla con extracto acuoso de ajo para asperjar las plantas (imagen 27).

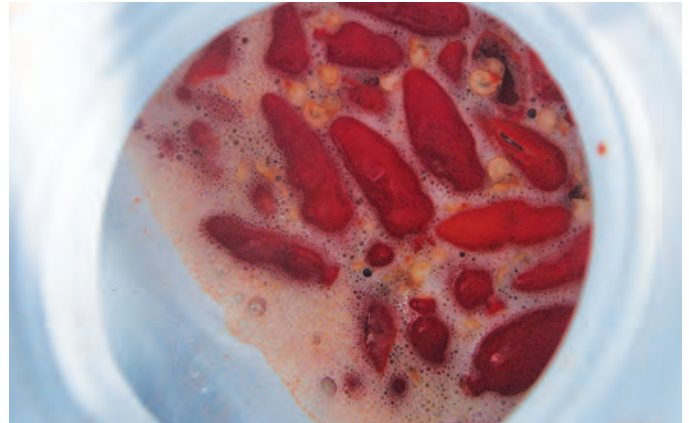


Imagen 27. A y B. Extracción de los principios activos usando como solventes alcohol y agua. Fuente: autora.

