



35.1. Καυτερές Πιπεριές – Γενικές Πληροφορίες

35.1.1. Εισαγωγή

Οι καυτερές πιπεριές ή **πιπεριές τσίλι** (*chili pepper*) είναι ο καρπός των φυτών από το γένος Κάψικον (*Capsicum*), μέλη της οικογένειας των Στρυχνίδων ή Σολανίδων (*Solanaceae*). Στη Βρετανία, Αυστραλία, Ιρλανδία, Νέα Ζηλανδία, Νότια Αφρική, Πακιστάν, Ινδία και άλλες Ασιατικές χώρες, είναι συνήθως, γνωστή απλά ως **τσίλι** (*chili*). Οι πιπεριές τσίλι έχουν υπάρξει μέρος της ανθρώπινης διατροφής στην Αμερική, τουλάχιστον από το 7500 π.Χ.. Η πλέον πρόσφατη έρευνα δείχνει, ότι οι πιπεριές τσίλι εξημερώθηκαν πριν από 6000 χρόνια, στο Μεξικό. Μετά την Κολομβιανή ανταλλαγή προϊόντων, πολλές ποικιλίες πιπεριάς τσίλι εξαπλώθηκαν σε όλο τον κόσμο που χρησιμοποιούνται τόσο ως τρόφιμο όσο και ως φάρμακο. Κατά τον 16ο αιώνα, οι πιπεριές τσίλι, μεταφέρθηκαν στην Ασία από τους Πορτογάλους θαλασσοπόρους.

Η Ινδία είναι παγκοσμίως, ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας των πιπεριών τσίλι.

35.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής για τις καυτερές πιπεριές, καθορίζεται με κριτήριο το μέγεθος, τη σταθερότητα της εξωτερικής επιφανείας του καρπού και το χρώμα τους.

Για τις κόκκινες πιπεριές πλην των πιο πάνω, πρέπει να έχουν κατ' ελάχιστο το 50% του χαρακτηριστικού τους χρώματος.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο αξιόπιστος, γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και κλιματολογικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 90 έως 95 ημέρες.

35.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- Το ομοιόμορφο σχήμα, το μέγεθος και το τυπικό χρώμα της ποικιλίας.



Καυτερές Πιπεριές – Γενικές Πληροφορίες

- Τη σφικτή ανάπτυξη της σάρκας της.
- Την ελευθερία από ελαττώματα όπως ρωγμές, φθορά, ηλιακά εγκαύματα.

***Τα παραπάνω κείμενα αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο μας
«Λαχανικά: Μακροχρόνια Συντήρηση, τα μυστικά».**