

Polvo de extracto de chile orgánico

El ají (también chile pimienta o guindilla, del náhuatl chīlli [ˈt͡ʃiːli]) es el fruto de plantas del género *Capsicum*, miembros de la familia de las solanáceas, Solanaceae. En Australia, Gran Bretaña, India, Irlanda, Nueva Zelanda, Pakistán, Sudáfrica y otros países asiáticos, generalmente se lo conoce simplemente como chili. Las sustancias que le dan a los chiles su intensidad cuando se ingieren o se aplican tópicamente son la capsaicina y varios químicos relacionados, llamados colectivamente capsaicinoides. Los chiles se originaron en México. Después del Intercambio Colombino, muchos cultivares de chile se extendieron por todo el mundo y se utilizaron tanto en alimentos como en medicina. Los chiles fueron traídos a Asia por navegantes portugueses durante el siglo XVI. En todo el mundo, unos 3,8 millones de hectáreas (alrededor de 9,4 millones de acres) de tierra producen 33 millones de toneladas de chiles (datos de 2010). India es el mayor productor, consumidor y exportador de chiles del mundo. Guntur, en el estado de Andhra Pradesh, al sur de la India, produce el 30 % de todos los chiles producidos en la India. Andhra Pradesh en su conjunto aporta el 75% de las exportaciones de chile de la India. La capsaicina es un componente activo de los chiles, que son plantas pertenecientes al género *Capsicum*. Es irritante para los mamíferos, incluidos los humanos, y produce una sensación de ardor en cualquier tejido con el que entre en contacto. La capsaicina y varios compuestos relacionados se denominan capsaicinoides y los chiles los producen como metabolitos secundarios, probablemente como disuasivos contra ciertos mamíferos y hongos. La capsaicina pura es un compuesto volátil, hidrofóbico, incoloro, inodoro, cristalino a ceroso.

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

Ver página del producto: Polvo de extracto de chile orgánico