

PREFERENCIAS DE CONSUMO DE CHILES (*Capsicum annuum* L.) NATIVOS EN LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA, MÉXICO

CONSUMPTION PREFERENCES OF PEPPER (*Capsicum annuum* L.) LANDRACES IN THE CENTRAL VALLEYS OF OAXACA, MÉXICO

Édgar Castellón-Martínez<sup>1</sup>, J. Luis Chávez-Servia<sup>2</sup>, José C. Carrillo-Rodríguez<sup>1\*</sup> y Araceli M. Vera-Guzman

<sup>1</sup>Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, Ex-Hacienda Nazareno, Santa Cruz Xoxocotlán. 71230, Oaxaca, México. <sup>2</sup>Instituto Politécnico Nacional CIIDIR- Unidad Oaxaca, Hornos #1003. 71230, Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca, México.

\*Autor para correspondencia (jcarrillo\_rodriguez@hotmail.com)

RESUMEN

Las preferencias de consumo de las personas son de tipo afectivo-cognitivo con base en la percepción de estímulos, y se transforman en necesidades dentro de su contexto sociocultural y territorial. Con el objetivo de evaluar la preferencia de consumo de chiles regionales en 18 centros poblados de los Valles Centrales de Oaxaca, se aplicaron encuestas a 1287 personas mayores de 15 años. Los resultados mostraron que los entrevistados prefieren consumir chile 'Jalapeño' (37.7 %), 'Chile de Árbol' (18.9 %), 'Chile de Agua' (15.8 %) y 'Serrano' (13.1 %). En referencia a los chiles regionales, los consumidores prefieren 'Chile de Agua' (67.1 %), 'Paradito' (13.8 %) y 'Tusta' (8.2 %), por su sabor y grado de picor. Las formas preferidas de consumo son: en salsa (36.5 %), relleno (28 %), asado (21.9 %) o rebanado en rajas (11.2 %). Las familias compran desde algunos frutos (62.3 %) hasta un kilogramo (27.3 %) por semana de chiles locales, y existe cierta regionalización de las preferencias de consumo: hacia el sur de los Valles Centrales, además de 'Chile de Agua', se prefiere 'Tusta', 'Solterito' y 'Tabiche', y en las zonas este, norte y centro se prefiere a 'Chile de Agua', 'Paradito' y 'Piquín'. Los encuestados percibieron que los chiles 'Tusta' (40.1 %), 'Piquín' (37.1 %) y 'Paradito' (14 %) son los acervos genéticos que se están perdiendo. La percepción de demanda y utilización documentada en este trabajo muestra que la cocina local puede favorecer la conservación de los chiles regionales.

Palabras clave: *Capsicum spp.*, conocimiento local, cultura alimentaria.

SUMMARY

Consumption preferences are cognitive-affective based on stimulus perception, and they are transformed into needs within their sociocultural and territorial context. In order to evaluate the consumption preferences of regional peppers in 18 towns in the Central Valleys of Oaxaca, 1287 people over 15 years old were surveyed. The results showed that the people interviewed prefer consumption of 'Jalapeño' (37.7 %), 'Chile de Árbol' (18.9 %), 'Chile de Agua' (15.8 %) and 'Chile Serrano' (13.13 %) peppers. In reference to regional peppers, the consumers showed major preference for 'Chile de Agua' (67.1 %), 'Solterito' (13.8 %) and 'Tusta' (8.2 %), based on their flavor and pungency. The regional peppers are consumed in sauces (36.5 %), as fillings (28 %) whole roasted (21.9 %) or in raw slices (11.2 %). Families buy anywhere from a few pods (62.3 %) to one kilogram per week (27.3 %) of the local peppers. Certain regional differences were observed in consumption preferences: in the southern zone of the Central Valleys people preferred 'Chile de Agua', 'Tusta', 'Solterito' and 'Tabiche' peppers, while in the eastern, northern and central zones 'Chile de Agua', 'Paradito' and 'Piquín' peppers were preferred. The people surveyed believed that the gene pools of the 'Tusta' (40.1 %), 'Piquín' (37.1 %) and 'Paradito' (14.0 %) peppers are endangered. The perception of demand and utilization documented in this study shows that local cooking could enhance the conservation of regional peppers.

Index words: *Capsicum spp.*, local knowledge, food culture.

INTRODUCCIÓN

El cultivo de chile (*Capsicum spp.*) en México tiene gran importancia social y económica debido a que es un pro-

ducto de exportación (> 600 mil toneladas de chile verde) y a que tiene amplia distribución y un consumo cada vez más generalizado (FAOSTAT, 2009; Aguilar-Rincón *et al.*, 2010). El consumo *per capita* varía entre 8 y 9 kg, del cual 75 % se consume en fresco (González, 2010). En el país se