Chile Habanero

Nombre Científico: ***Capsicum chinense.***
Variedad / Tipo: ***Mayan Ba'alché***
Familia: ***Solanáceas***
Origen: Los orígenes del chile habanero, se encuentran en Sudamérica y America Central. La introducción prehispánica del chile habanero en el Caribe se debió a migraciones indígenas de agricultores.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas y Físicas: Planta herbácea o arbusto, ramificados, que alcanzan un tamaño de hasta 2,5 m de alto. Los ejemplares inmaduros del chile habanero son de color verde, pero su color varía en la madurez. Los colores más comunes son anaranjados, semimaduros y rojos al madurar.

Detalles de producción: Ventana de producción: Todo el año en climas tropicales
Tipo de producción: Campo abierto

Características de Almacenamiento y Conservación: El producto se almacena a una temperatura de 8 a 10°C. Para conservar fresco es necesario mantener esta temperatura durante el traslado de la carga.

Vida de anaquel: De 10 a 15 días con temperatura controlada (5 días de traslado / 10 días de anaquel).

Empaque ó Presentación: Se manejan cajas de cartón de 4 kg y de 13 kg
Cajas por Paleta:
Cajas de 4 kg: 99
Cajas de 13 kg: 30

Características Fisicoquímicas:

Características Fisicoquímicas:		
Tamaño por porción	100g	
Calorías	50	
		Valor *
Grasa Total	g	0
Carbohidratos Totales	g	8-8.5
Fibra	g	0
Agua	%	80-90
Proteína	g	3-3.5
Vitamina	mg	30
Calcio	mg	44
Hierro	mg	0.2
Fósforo	mg	30

DATO CURIOSO

Debido a sus distintas propiedades, el chile habanero es utilizado en rubros diferentes como la gastronomía y la medicina dentro de la cual se utilizan sus componentes para fabricar pomadas o ungüentos que alivian los severos dolores de artritis.