

Guía ilustrativa de genotipos de pimiento tipos Manzana, Japonés y Húngaro

Illustrative guide to Apple, Japanese and Hungarian sweet pepper genotypes

José Eladio Monge Pérez
Universidad de Costa Rica

El pimiento (también llamado chile dulce), *Capsicum annuum* L., es una planta de la familia Solanaceae, originaria de Centro y Suramérica. El fruto es una baya hueca, que cuando está joven presenta un color externo verde o morado, y que a la madurez cambia a rojo, amarillo, violáceo, anaranjado, o morado-negruzco. La mayor importancia económica se origina en la comercialización de sus frutos.

El pimiento tipo Manzana se caracteriza por producir frutos con una forma similar a una manzana. El pimiento tipo Japonés produce frutos alargados y pequeños, con un pericarpio delgado. El pimiento tipo Húngaro produce frutos con forma redondeada, pero con profundos surcos longitudinales, que le dan un aspecto característico.

A continuación, se presentan las fotografías de los genotipos de pimiento tipos Manzana, Japonés y Húngaro, evaluados en la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno (EEAFBM), de la Universidad de Costa Rica. Estos genotipos se cultivaron en condiciones de ambiente protegido.



Figura 1. Pimiento JMX-1238. Este es un pimiento tipo Manzana.

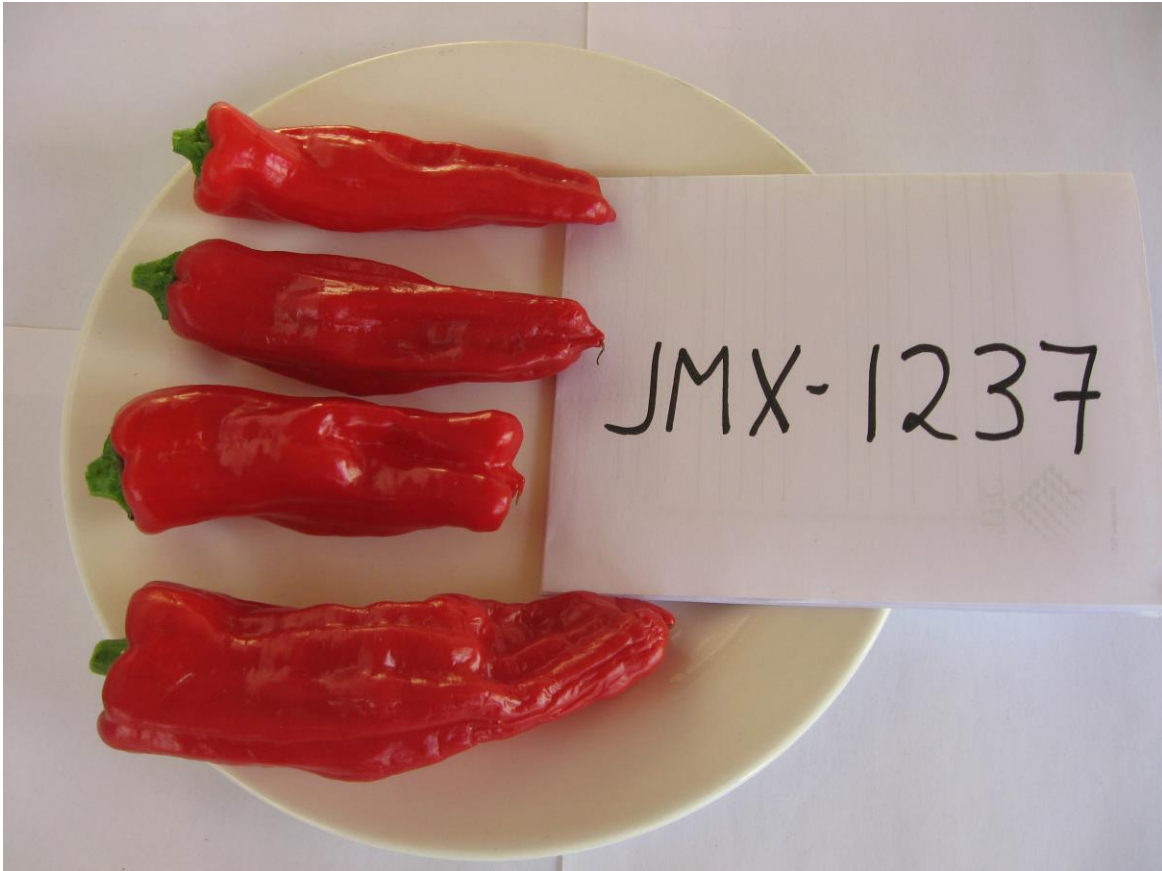


Figura 2. Pimiento JMX-1237. Este es un pimiento tipo Japonés.



Figura 3. Pimiento JMX-1239. Este es un pimiento tipo Húngaro.

La información presentada en esta hoja divulgativa se generó en el proyecto de investigación denominado “Optimización de la producción de hortalizas en ambientes protegidos”, que fue financiado por la Universidad de Costa Rica.

Esta información corresponde al apéndice fotográfico del siguiente artículo:

Monge-Pérez, J. E. 2016. Evaluación preliminar de 201 genotipos de ocho diferentes hortalizas (berenjena, chile dulce, zucchini, ayote, sandía, pepino, tomate y melón) cultivados bajo invernadero en Costa Rica. En: E. Solano (ed.). La investigación en Guanacaste II. San José, Costa Rica. Editorial Nuevas Perspectivas. 334 p. (pp. 277-300).