

1. INTRODUCCIÓN.

El chile o pimiento, es un recurso agrícola en gran parte del mundo, en varios países incluso forma parte de la cultura, al ser utilizado como saborizante dentro de la dieta diaria y en medicina tradicional. El chile es el fruto de la planta del mismo nombre. Pertenece a la clase embriofita *siphonagema*, su familia botánica es la de las solanáceas, su género *Capsicum*, con cinco especies: *microcarpu*, *annum*, *frutescens*, *baccetun* y *chinense*. El chile contiene: agua, carbohidratos, proteínas, grasas, fibra, vitaminas A, B1, B2, B5, B12 vitamina C, azufre, calcio, cloro, cobre, fósforo, hierro, magnesio, manganeso, potasio, sodio y yodo.

Uno de los subproductos obtenidos del chile es su principio activo pungente conocido como capsicina el cual se encuentra presente en casi todas las especies de este género. La capsicina tiene un potencial medicinal como agente contra el dolor y se han evaluado, con resultados positivos, las propiedades anti-inflamatorias de una nueva clase de productos derivados de ésta. En cuanto a la industria alimenticia, los extractos son utilizados en su forma de oleorresina en la preparación de salsas tipo tabasco y en alimentos fuertemente especiados y se utiliza además como saborizante en bebidas no alcohólicas y en otros tipos de confitería.

En México se cultivan diversas variedades del género *Capsicum* por lo que se están desarrollando investigaciones que permitan conocer la situación y potencial de la producción, caracterizar los productos y subproductos de este recurso así como estudiar la posibilidad de su industrialización en cuanto a aspectos técnicos y económicos. Este proyecto propone la industrialización en volúmenes y escalas productivas compatibles con los resultados de los estudios de mercado y las tecnologías desarrolladas.